

**L'ambition de Parole in Cucina est simple : vous permettre de cuisiner et de manger à l'italienne.
Ces cours s'adressent à tous les gourmets, amateurs des goûts et des saveurs d'Italie.**

Les cours durent 3 heures : **du lundi au vendredi de 18h00 à 21h00, le samedi de 10h30 à 13h30**
et se déroulent dans un atelier entièrement équipé (tabliers, torchons et ustensiles sont mis à votre disposition).
Le nombre de places est limité pour assurer à chaque participant une attention individualisée, et préserver la convivialité.

L'atelier est situé au : 5, impasse du Curé – 75018 Paris

Prix : 90 € pour un cours. Prix forfaitaire de 400 € pour 5 cours.

Inscrivez-vous dès maintenant à l'aide du coupon réponse ci-dessous.

Pour réserver votre place, merci d'établir un chèque à l'ordre de **Alba Pezone / Parole in Cucina** et de le renvoyer avec le coupon-réponse au **5, impasse du Curé – 75018 Paris**.

Attention : votre inscription n'est effective qu'à partir du moment où le paiement est effectué mais il suffit d'un simple coup de fil ou d'un e-mail 48h avant le début du cours pour que votre inscription soit reportée, en fonction des disponibilités.

J'espère avoir bientôt l'occasion de vous recevoir dans mon atelier, Alba Pezone

Voyage en Italie : de Milan à la cuisine des îles ...

Milan
Venise
Gênes
Rome
Naples
Sardaigne

Mardi 22 mai —
Mardi 19 juin —
Lundi 2 juillet —
Samedi 30 juin —
Samedi 16 juin —
Samedi 2 juin —

Pizza & ravioli

100% Pizza
Ravioli

Lundi 21 mai —
Lundi 18 juin —

Déjeuner dehors : pique-nique ou jardin ?

En Toscane, pique-nique campagnard ...
En Sicile, dans un jardin ...

Mercredi 4 juillet —
Mardi 3 juillet —

nom

prénom

adresse

e-mail

tél.

nombre de cours choisis

ci-joint un chèque de

date

signature

Merci d'adresser ce bulletin et le règlement à : Alba Pezone, 5 impasse du Curé – 75018 Paris

tél. + 33 (0)1 55 79 19 13 / + 33 (0)6 66 65 49 30

www.paroleincucina.com

Voyage en Italie : de Milan à la cuisine des îles ...

Milan

Salatini al parmigiano, misticanza di erbe profumate
[salés au parmesan, salade de mesclun aux herbes aromatiques]

Risotto alla milanese [risotto typique de Milan : au mascarpone et au safran, à la sauce « gremolata » - anchois, persil, zeste de citron]

dessert : Tiramisù ... veloce !

[« fast » ... tiramisù ! mon tiramisù de la dernière minute : très léger, à la vanille Bourbon]

Mardi 22 mai

Gênes

Sformato di ricotta alle erbe [flan moelleux de ricotta, aux herbes aromatiques]

Fazzoletti di seta [fabrication de A à Z et dégustation de « foulards » de pâte fraîche - lasagne !, au pistou de Gênes au basilic & aux pignons]

dessert : Crumble agli amaretti

[crumble de pêches, liqueur Amaretto & biscuits amaretti]

Lundi 2 juillet

Naples

Parmigiana bianca di melanzane [millefeuille d'aubergines « blanc » - sans tomate : chapelure parfumée, mozzarella de bufflonne & ricotta]

Zuppetta del pescatore [soupe savoureuse du pêcheur : aux encornets farcis, tomates et parmigiano]

dessert : Caprese al limone

[gâteau traditionnel d'Amalfi, sans farine : amandes, chocolat blanc & citron]

Samedi 16 juin

Venise

Carpaccio di carciofi & finocchi
[carpaccio d'artichauts & fenouil, baies roses & pépites de parmigiano]

Risotto al nero di seppia
[risotto en robe noire : encre de seiche, encornets & ... burrata !]

dessert : Pannacotta alle amarene

[pannacotta à la vanille - cerises amarena & pistaches]

Mardi 19 juin

Rome

Bruschetta pomodoro e « stracciatella » di Andria
[bruschetta très gourmande : concassée de tomates à l'origan, effilochée de burrata !]

Gnocchi all'amatriciana [fabrication de A à Z et dégustation de gnocchi de pommes de terre à la sauce piquante « amatriciana », typique de Rome]

dessert : Pannacotta al caffè [petits pots de pannacotta au café]

Samedi 30 juin

Sardaigne

Bruschetta alle olive ... e alle fragole !
[bruschetta aux olives noires, au basilic & ... aux fraises !]

Fregola con le arselle
[fregola - « couscous » sarde aux fruits de mer, des pâtes cuites comme un risotto !]

dessert : Fiadone sardo [fiadone à la ricotta, zestes de citron et liqueur de myrte]

Samedi 2 juin

Pizza & Ravioli

100% Pizza

Pizza, pane & focaccia !

[pizza, pain & fougasse : pétrissage de A à Z de la pâte à pizza, préparation et dégustation de plusieurs recettes de pizza, traditionnelles et créatives]

Lundi 21 mai

Ravioli

Zuppetta di piselli [soupe de petits pois, petit lait, croquant de polenta]

Ravioli di spinaci in salsa di ricotta [fabrication et dégustation de ravioli aux pousses d'épinards et aux pignons, sauce de ricotta]

dessert : Torroncino al miele e ai pistacchi

[verrines de nougat au miel et aux pistaches - façon pannacotta !]

Lundi 18 juin

Déjeuner dehors : pique-nique ou jardin ?

en Toscane, pique-nique campagnard ...

Pane al formaggio e al miele di girasole [pain gourmand au fromage et au miel de tournesol, accompagné d'une assiette de charcuteries italiennes]

Cannelloni di ricotta al dragoncello [fabrication de A à Z et dégustation de cannelloni à la ricotta, pistou d'estragon]

dessert : Bacio ! Un baiser ...

[dôme fondant au chocolat noir, croquant de cacahuètes caramélisées, servi glacé]

Mercredi 4 juillet

en Sicile, dans un jardin ...

Mandorlata
[confit de poivrons aux pistaches et aux amandes, parfum de miel de Sicile]

Cannelloni alle melanzane [fabrication de A à Z et dégustation de cannelloni aux aubergines grillées/confites !]

dessert : Pan di Spagna

[« génioise chic & légère » à la pâte d'amande, fleur d'oranger]

Mardi 3 juillet