Cucina Pugliese

CORSO DI CUCINA PUGLIESE

La cucina pugliese è una delle cucine del regno delle due Sicilie, ricca di contaminazioni di secoli di dominazioni straniere; questo ha fatto sì che la storia insieme a ingredienti locali e stagionali abbia creato piatti squisiti.
La cucina pugliese utilizza soprattutto le verdure, della quale è ricca, poca carne e pesce fresco e il magnifico olio extra vergine d'oliva ricavato dai famosi alberi secolari.

5 lezioni per viaggiare immersi nel profumo della natura

Lezione 1 Gli ortaggi
- Peperoni alla scacchiata (peperoni arrosto ripassati in padella con olive, capperi e mollica di pane)
- Melanzane ripiene di melanzane

Lezione 2 Il famoso purè di fave detto anche "macco"
- Purè di fave con le cicorie
- Polpette di pane (polpette di pane, uova e pecorino)

Lezione 3 La parmiggiana (con due G perchè si fa col pecorino)
- Parmiggiana di zucchine bianca
- Parmiggiana di melanzane filologica

Lezione 4 La pasta con le verdure (impariamo a fare le orecchiette e i cavatelli)
- Orecchiette con i broccoli
- Cavatelli con le zucchine e la menta

Lezione 5 I piatti delle dominazioni
- Tiella di riso patate e cozze
- Calzone di cipolla

Partenza martedì 1 ottobre ore 19.30-21.30

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19

CIRCOLO AGORA'
www.agorapisa.it | agorapi@officinaweb.it
via Bovio 19 - Pisa | 050.500442 - 345.5838552

http://www.agorapisa.it/wp-content/uploads/2024/07/WhatsApp-Video-2024-07-19-at-15.28.22.mp4

La cucina pugliese è una delle cucine del regno delle due Sicilie, cucina ricca di contaminazioni di secoli di dominazioni straniere, questo ha fatto si che la storia insieme a ingredienti locali e stagionali abbia creato piatti squisiti.
La cucina pugliese utilizza soprattutto le verdure, della quale è ricca, poca carne e pesce fresco e il magnifico olio extra vergine d'oliva ricavato dai famosi alberi secolari.

IL CORSO PARTIRA' MARTEDI' 1 OTTOBRE

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.

Orario segreteria: dal lunedì’ al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it
Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.
Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT 48Z0538714000000047326027