



ACCADemia
DOMANI
ACCELERA IL TUO FUTURO

Corso Online
Cucinare da Chef

di Maria Letizia Fidotti





Programma del Corso

Cucinare da Chef

Introduzione al corso

Introduzione al corso

Modulo 1 – Aperitivi da Chef: stuzzichini e cocktail

1. Bocconcini di pere e gorgonzola
2. Quadrantini di salmone e lattuga
3. Sfogliatine di prosciutto al sesamo
4. Tartine di foie gras alla frutta
5. Coctail analcolico San Francisco
6. Coctail Pink Passion
7. Coctail Pirati dei Caraibi

Modulo 2 - Antipasti da Chef

8. Caponatina con ricotta
9. Gamberi saltati al basilico
10. Insalata di verza con albicocche secche e nocciole
11. Insalata fresca di salmone
12. Zuppa di avocado e yogurt





Modulo 3 - Primi da Chef

13. Orecchiette vongole e curry
14. Risotto in forma di zucchina
15. Strozzapreti al ragù di coniglio e senape
16. Tagliatelle pancetta e asparagi

Modulo 4 - Secondi da Chef: Pesci e Carni

17. Dentice al cartoccio
18. Maiale all'uva bianca
19. Pollo alla birra
20. Salmone e senape

Modulo 5 - Contorni da Chef

21. Carote glassate all'arancia
22. Castagne con le mele
23. Cipolle ripiene di melanzane
24. Finta parmigiana di finocchi e burrata

Modulo 6 - Dolci da Chef

25. Arance con ricotta e pistacchi
26. Clementine alla spuma di clementina
27. Pane marmellata e meringa
28. Tiramisù al lime e menta



Modulo 7 - Party con gli amici: Finger Food

- 29. Caprino a pois
- 30. Coctail di scampi al mango e tabasco
- 31. Mini sandwich di pollo
- 32. Crostatine con crema al limone e basilico

Modulo 8 - Pranzo di Pasqua

- 33. Crostini agli spinaci
- 34. Involtini di asparagi con prosciutto crudo
- 35. Sformato al radicchio
- 36. Agnello con finocchietto e pane carasau
- 37. Colomba al ribes

Modulo 9 - Cena della Vigilia di Natale

- 38. Nuvola ai frutti rossi
- 39. Gamberi allo zafferano
- 40. Lasagnetta di pesce
- 41. Salmone con pompelmo e avocado
- 42. Clafoutis alle pere

Modulo 10 - La cucina per i bambini

- 43. Burger agli spinaci
- 44. Pasticcio di zucchine
- 45. Pesce d'aprile
- 46. Spezzatino con i piselli





47. Panna cotta al cioccolato

Modulo 11 - La cena romantica

48. Carpaccio di mela e primosale di capra

49. Bavette agli scampi, pachino e rosmarino

50. Baccalà in rosso

51. Gratin alle more

Modulo 12 - La cucina vegetariana

52. Piccolo flan di verdure

53. Uova in cocotte al pomodoro

54. Porro con aceto balsamico e salsa di soia

55. Pompelmo al cacao

Quiz finale

Conclusione del Corso e il Certificato frequenza e superamento del Corso