

PROGRAMMA CUCINA: A TAVOLA IN FAMIGLIA A VENEZIA PRIMA DELL'ERA DELLE FUSIONI GASTRONOMICHE – GIUGNO 2024

n.b.: segnalare qualsiasi tipo di allergie o intolleranze alimentari.

Il programma può subire variazioni a causa di disponibilità dei prodotti alimentari sul mercato.

Orario delle lezioni di spiegazione, realizzazione e assaggi: dalle 10.00 alle 13.30 circa.

LUNEDÌ 10. Il pranzo della domenica. Gnocchi con il sugo di spezzatino di carne, fondi di carciofo gratinati al forno, crostata della nonna. Preparazione del pollo per il giorno dopo

MARTEDÌ 11. La cucina della campagna veneta. Pollo alla "canevera", melanzane al pomodoro, zucchine trifolate

MERCOLEDÌ 12. Il pesce di metà settimana. (alle 8,30, per chi vuole, spesa al mercato di Rialto). Seppie in "rosso" con i piselli, tagliatelle condite con il sugo delle seppie, sarde fritte e cozze saltate

GIOVEDÌ 13. Giorno di "grasso" prima del venerdì di magro. Polpette di carne del pollo alla canevera, risotto di fegatini, mele in "vestito"

VENERDÌ 14. Il giorno di "magro". Baccalà in due modi con la polenta, fagioli conditi con salsa di sarde salate, carciofi alla veneziana