

## Italiaanse kookavonden in Amsterdam



Voor de avondlessen kun je één van onderstaande seizoens- of themamenu's kiezen:

### Pastamenu

Hoofdthema van deze kookworkshop is de zelfgemaakte verse pasta.

Alles wat je altijd over pasta had willen met de tips en trucs van onze ervaren pastadeskundiges. Tijdens deze workshop kun je echt al je vragen over pasta kwijt.

We gaan drie verschillende pastasoorten maken: *ravioli gevuld met ricotta en spinazie met boter, salie en hazelnoten, tagliatelle met een klassieke tomaten-basilicumsaus en maltagliati al pesto, met heerlijke zelfgemaakte pesto alla genovese.*

Iedereen gaat oefenen met het maken van het perfecte pastadeeg en het werken met een pastamachine (tijdens de workshop is het ook mogelijk om een Imperia pastamachine aan te schaffen, zie "Prijzen").

Alle pastagerechten worden daarna samen aan tafel geproefd en geëvalueerd en natuurlijk drinken we verschillende goede wijnen bij iedere gang.

Een heerlijke fruitsalade met kruiden en specerijen en slagroom als dessert en een kopje koffie of thee zijn de perfecte afsluiter van deze pastaworkshop.

### Antipasti

Antipasti - de Italiaanse tapas - is een van de leukste manieren om te lunchen of dineren omdat je de kans krijgt om nog meer gerechten te proeven dan tijdens een "gewone" maaltijd. Door de kleinere hoeveelheden raak je niet meteen vol en kun je nog meer smaaksensaties beleven.

Tijdens deze workshop gaan we verschillende kleine gerechten bereiden, die kunnen variëren op basis van de beschikbare seizoensingrediënten. O.a. bereiden we een keuze uit deze gerechten: bladerdeeg-groentebuideltjes met geitenkaas, crespelle gratinate con mozzarella e pesto (*gegratineerde crêpes met mozzarella en zelfgemaakte pesto*), melanzane ripiene al forno (*gevulde aubergines uit de oven*), tortini con capra, pomodori e zucchini grigliate (*hartige taartjes met cherrytomaatjes, gegrilde courgette en geitenkaas*), frittata alle erbe (*een klassieke Italiaanse omelette met verse kruiden*), polpettine di ceci (*gefrüuurde balletjes van kikkererwten en ham*), rotolini di melanzane gratinate (*rolletjes van gegrilde aubergines gevuld met pecorino kaas en kruiden*), polpettine al sugo (*vleesballetjes in tomatensaus*), focaccia met rozemarijn, sarde imbottite alla siciliana (*verse sardientjes uit de oven met rozijntjes, pijnboompitten, peterselie en broodkruim*) en veel meer.

Als dessert maken we kleine bekertjes ricottacrème met chocolade en in wijn gemarineerde rode vruchten (in vruchtensap gemarineerd als alcohol niet gewenst is).

## Siciliaanse keuken

De keuken van Sicilië is bijzonder geurig en smakelijk.

We maken o.a. de bekende arancini di riso (*krokante rijstballetjes gevuld met vlees en mozzarella en daarna gefrituurd*), de cosce di pollo con pinoli e capperi (*kippendijen met pijnboompitten en kappertjes*) met twee verschillende bijgerechten waaronder de caponata, een groente stoofschotel met basilicum, pijnboompitten en olijven. Als dessert hebben we de beroemde cassata siciliana (*rijkge vulde taart met ricottakaas, geconfijte sinaasappelschilletjes en chocolade*).

Tijdens het diner zullen we bijpassende krachtige Siciliaanse wijnen drinken en de avond zal eventueel worden afgesloten met een glaasje Marsala (*likeurwijn*) bij het dessert en natuurlijk een kop koffie of thee.



## Menu A

EERSTE GANG: gnocchi al pesto di erbe - *gnocchi met een frisse kruidenpesto*

TWEEDE GANG: kippenbouten met kappertjes, pijnboompitten en verse kruiden

BIJGERECHTEN: gegrilde tomaten met knoflook, peterselie en broodkruim en Mediterraanse taartjes met bladerdeeg, courgette, tomaat en rucola

DESSERT: appeltjes uit de oven gevuld met rozijnen en pijnboompitten geserveerd met honing/vanilleslagroom.

## Menu B

EERSTE GANG: zelfgemaakte tagliatelle met een groente-tomatensaus en mozzarella uit de oven

TWEEDE GANG: viskoekjes van kabeljauw en aardappel met peterselie en zelfgemaakte kruidenmayonaise

BIJGERECHTEN: aardappelen met citroen, honing en rozemarijn uit de oven en luchtige courgettepuddinkjes uit de oven met geitenkaascrème

DESSERT: bekertjes van ricottacrème met chocolade en aardbeien gemarineerd in rode wijn.

## Menu C

EERSTE GANG: courgette-aardappeltaartjes uit de oven met verse kruiden en roomkaassaus

TWEEDE GANG: cannelloni met ricotta en spinazie in tomatensaus

BIJGERECHTEN: gegrilde groente gemarineerd in balsamico en knoflook en krokante polentakoeckjes met salie en geitenkaas

DESSERT: kleine vers fruitgratins uit de oven met Italiaanse bitterkoekjes en pistachenoten.

*www.cucinadelsole.nl*

*Fb: La Cucina del Sole Twitter: @lacucinadelsole*

WARMONDSTRAAT 180-182

AMSTERDAM OUD -ZUID

T (020) 7891779

E-MAIL: INFO@CUCINADELSOLE.NL