



L'Accademia di Alta Cucina Pepe Verde nasce a Roma nel 1988 e da allora rappresenta un punto di riferimento nel panorama nazionale per chiunque si accosti al mondo della cucina per apprendere o approfondire la propria cultura in materia.

In questi 28 anni abbiamo contribuito con passione alla formazione di cuochi e gourmet, alcuni di loro oggi ricoprono ruoli importanti nel campo della ristorazione italiana.

Siamo sempre stati particolarmente attenti al recupero e alla rivisitazione, sempre rispettosa, del nostro immenso e meraviglioso patrimonio enogastronomico fatto di antiche pietanze, di alimenti in via di estinzione e di prodotti unici che tutto il mondo ci invidia.

Le nostre tecniche di insegnamento, collaudate nel tempo, oggi vivono una fase diversa, meno "accademica" e più "corale" infatti **ogni allievo ha la propria postazione** e può così realizzare il sogno di lavorare accanto a un professionista.



MUFFIN FANTASIA



Ingredienti (per 6 muffin):

farina "00" 125 gr. - lievito chimico 7,5 gr.
uova (intere) 125 gr.
olio extra vergine 75 gr.
latte 75 gr. - emmental (grattugiato) 85 gr.
olive Taggiasche 85 gr.
pancetta affumicata (a dadini) 85 gr.
sale e pepe q.b.

Esecuzione

Far rosolare la pancetta in una padella fino a renderla croccante, lasciarla raffreddare. Tagliare a lamelle le olive. In un contenitore, battere le uova con il latte e l'olio, unire la farina precedentemente setacciata con il lievito, aggiustare di sale e di pepe. Lavorare il composto con un cucchiaino fino a renderlo liscio. Aggiungere la pancetta rosolata, le olive e il formaggio. Con l'aiuto di una sacca da pasticceria, versare il composto all'interno degli appositi pirottini di carta e cuocere in forno a 165° per 20 minuti.



Via Quattro Novembre, 157 - 00187 Roma
(Palazzo Englefield)

Tel. 06 69204383 - 06 69204382

Cell. 348 7582776

info@pepeverde.it

www.pepeverde.it



CORSO COMPLETO DI CUCINA (1° livello)

Le date sotto indicate, si riferiscono al giorno d'inizio di ogni singolo corso.

- 23 FEBBRAIO (giovedì) ore 18,30-22,30
- 8 LEZIONI *Oppure*
- 15 MARZO (mercoledì) ore 18,30-22,30
- 8 LEZIONI *Oppure*
- 27 APRILE (giovedì) ore 18,30-22,30
- 8 LEZIONI

Un corso fondamentale, a cadenza settimanale, il vero punto di partenza per chi voglia destreggiarsi senza insicurezza in cucina. Ogni incontro sarà occasione per conoscere i procedimenti e le lavorazioni indispensabili per l'esecuzione dei piatti basilari. I consigli dello chef sulla scelta e l'acquisto degli alimenti e sulla loro manipolazione con qualche piccolo "trucco" saranno il vostro asso nella manica. Un corso importante attraverso cui capire e provare la cucina che potrete degustare con l'abbinamento dei vini. A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.
Corso & degustazione: euro 490

7 PRIMI PER 7 GIORNI

- 16 FEBBRAIO (giovedì) ore 18,30 - 22,30
- 1 LEZIONE

Che tu sia un single o un fan della pasta, questa lezione è dedicata a insegnarvi tutto quello che ancora non sapete sui primi. Dalla cottura alle salse per creare ogni giorno un nuovo piatto.

Corso & degustazione: euro 70

PAUSA BISCOTTI

- 27 FEBBRAIO (lunedì) ore 18,30 - 22,30
- 1 LEZIONE

Per ogni occasione il biscotto giusto, colazione, spuntino, pausa tè o caffè e della buona notte.

Impareremo a produrli e a conservarli al meglio. Tanti spunti e approfondimenti sugli ingredienti utilizzati.

Corso & degustazione: euro 70

PIZZA, PANE E ... FOCACCIA

- 6 MARZO (lunedì) ore 18,30 - 22,30
- 2 LEZIONI

Finalmente scopriremo come ottenere un profumato e fragrante pane, dalla scelta della farina alla lievitazione alla cottura. Come realizzare gli impasti base per una saporita pizza o sfiziosi panini, delle profumate focacce e poi....per chi ha voglia, impasti semidolci per pizzette.

Corso & degustazione: euro 130

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

- 7 MARZO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

I primi vegetariani rappresentano un'alternativa in tavola per tutti coloro che, per scelta o per altre motivazioni, non consumano pietanze contenenti carne o pesce. L'utilizzo di verdure, formaggi e frutta permette comunque una buona varietà di pietanze, oltre a consentire un'alimentazione sana ed equilibrata. Nella realizzazione di piatti vegetariani è consigliato l'utilizzo di ingredienti stagionali, freschi, possibilmente non surgelati. Un pizzico di creatività e fantasia ed ecco ricette buone e nutrienti.

Corso & degustazione: euro 70

CORSO SMALL

- 8 MARZO (mercoledì) ore 18,30-20,00
- 1 LEZIONE

Una nuova tipologia di lezione breve, veloce e mirata su specifici piatti. Realizzerete insieme allo chef le melanzane alla parmigiana. Lo chef eseguirà inoltre un veloce tapas per questo appetitoso incontro.

Corso & degustazione: euro 29

TIMBALLI E PASTE AL FORNO

- 10 MARZO (venerdì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Per quelle occasioni in cui ci piacerà sfoggiare a tavola il manicaretto più sontuoso: il timballo!.. E quelle teglie fumanti e profumate di pasta dalla sfoglia dorata e croccante che custodisce generosi e saporiti ingredienti...questi segreti si apprendono insieme al nostro chef.. in una lezione!

Corso & degustazione: euro 70

PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ROMANA

- 20 MARZO (lunedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

A grande richiesta i classici primi della cucina romana, ecco a voi: aglio, olio e peperoncino, gricia, carbonara, amatriciana e cacio e pepe. Bando alle tante fasulle interpretazioni che ormai sentiamo o leggiamo, lo chef vi svelerà come realizzare in modo semplice e appetitoso.

Corso & degustazione: euro 70

DOLCI DAL CUORE TENERO

- 27 MARZO (lunedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

I dolci dal cuore tenero non richiedono più di 15 minuti di preparazione, ingredienti semplici e facili da trovare, da amalgamare per ottenere risultati golosissimi e sorprendenti, un concentrato di sapori un cremoso cuore colante che si sprigiona al primo assaggio. Cioccolato, frutta, caffè un inno al piacere.

Corso & degustazione: euro 70

ZUPPE CREME E VELLUTATE

- 4 APRILE (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Ricette ultra-semplici, originali e squisite, le cotture sono rapide con ottimi risultati. Creme fredde, vellutate, zuppe, complete per completare ogni piatto guarnizioni e oli aromatizzati.

Corso & degustazione: euro 70

FINGER FOOD

- 10 APRILE (lunedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Letteralmente significa "mangiare con le dita" una pratica di origine inglese ormai di moda anche nel nostro Paese. Il cibo Finger Food crea l'irresistibile impulso di "allungare le mani" su bocconcini di cibo colorato, goloso, fresco e divertente che può diventare anche un pratico pasto da gustare soli o in compagnia.

Corso & degustazione: euro 70

DOLCI AL CUCCHIAIO

- 17 APRILE (lunedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Composizione e presentazione di mousse, panna cotta e bavaresi facili da realizzare ma di sicuro successo. Dolci freschi, gustosi, per le tavole e i momenti di relax.

Corso & degustazione: euro 70

CORSO SMALL

- 18 APRILE (martedì) ore 18,30-20,00
- 1 LEZIONE

Una nuova tipologia di lezione breve, veloce e mirata su specifici piatti. Realizzerete insieme allo chef il risotto alla crema di scampi. Lo chef eseguirà inoltre un veloce tapas per questo appetitoso incontro.

Corso & degustazione: euro 29

MUFFIN DOLCI E SALATI

- 20 APRILE (giovedì) ore 18,30 - 22,30
- 1 LEZIONE

Coloratissimi e deliziosi: come resistere a questi piccoli e soffici dolcetti che hanno conquistato il mondo con la loro bontà. Confezionati in pirottini monoporzione, sono facili da preparare: vi svelerà tutti i segreti e i trucchi per preparare questi dolcetti buoni e belli.

Corso & degustazione: euro 70

INSALATE GUSTOSE

- 9 MAGGIO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Sono dei veri e propri piatti unici, uscendo dal cliché che le relega a misero contorno, diamo vita, scegliendo tra le tante tipologie di insalate e verdure a disposizione, delle composizioni con frutta fresca e secca, semi, crostacei, legumi, formaggi freschi e stagionati realizzando delle portate fantasiose, nutrienti e gustose da leccarsi i baffi. Salse e piccole sfiziosità per completare i piatti.

Corso & degustazione: euro 70

CORSO COMPLETO DI PESCE

- 10 MAGGIO (mercoledì) ore 18,30-22,30
- 3 LEZIONI

Come imparare tutto quello che c'è da sapere sul pesce: dalla scelta alla sfilettatura, dalla cottura agli abbinamenti per antipasti, primi e secondi. Il pesce è facile da cucinare basta conoscere le giuste tecniche e in poco tempo si riescono ad ottenere degli ottimi piatti.

Corso & degustazione: euro 240

CORSO SMALL

- 12 MAGGIO (venerdì) ore 18,30-20,00
- 1 LEZIONE

LINGUINE AL PESTO + TAPAS

Una nuova tipologia di lezione breve, veloce e mirata su specifici piatti. Realizzerete insieme allo chef le linguine al pesto. Lo chef eseguirà inoltre un veloce tapas per questo appetitoso incontro.

Corso & degustazione: euro 29

PRIMI PIATTI VELOCI ESTIVI

- 16 MAGGIO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

L'ideale per l'estate, al mare o in città, quando diventa difficile o insopportabile stare ai fornelli ma non si vuole lo stesso rinunciare a mangiare bene ... piatti diversi e accattivanti, colorati e soprattutto freschi. Attenzione, si possono preparare anche il giorno prima ed il risultato è ancora più gustoso.

Corso & degustazione: euro 70

FRITTO DI MARE

- 19 MAGGIO (venerdì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Un mondo "fritto" tutto dedicato ai prodotti del mare. Come dorare, pastellare o con una semplice farina di riso si riesce ad esaltare, calamari, pesce azzurro, crostacei. Basta un cartoccio pieno di prelibatezze per conquistare i vostri amici.

Corso & degustazione: euro 80

PRIMI PIATTI VELOCI DI MARE

- 23 MAGGIO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Una rivisitazione dei primi piatti a base di pesce, rielaborati con fantasia e creatività per proporre nuove ricette che esaltano la freschezza della materia prima e la valorizzano con originalità.

Corso & degustazione: euro 80

CUCINA AL CARTOCCIO

- 30 MAGGIO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Un'interessante lezione per conoscere una tecnica di cottura spesso sottovalutata. Scoprire come il "cartoccio" rende veloce ed appetitosa la preparazione di primi, secondi, verdure e persino dolci di frutta, tutti alimenti che attraverso questa "salutare" tecnica di cottura mantengono inalterato il loro gusto assimilando in più gli aromi e i condimenti con cui li abbineremo.

Corso & degustazione: euro 70

CENA IN TERRAZZA

- 6 GIUGNO (martedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Per una serata di festa che ha già il sapore della vacanza. Stuzzicanti piatti freddi e non, antipasti primi e secondi, che richiedono ingredienti semplici, cotture brevi e passaggi in frigo.

Corso & degustazione: euro 70

COUS COUS A VOLONTÀ

- 13 GIUGNO (giovedì) ore 18,30-22,30
- 1 LEZIONE

Piatto della tradizione mediterranea è ormai protagonista della nostra tavola nelle infinite possibilità di realizzazione che non trovano limiti. Ve ne proponiamo sempre di nuove per realizzare un piatto unico sia caldo che freddo, sia vegetale che di pesce con qualche tocco di fantasia, una pietanza di sicuro successo anche nelle cene fra amici.

Corso & degustazione: euro 70

CORSO SMALL

- 14 GIUGNO (mercoledì) ore 18,30-20,00
- 1 LEZIONE

Una nuova tipologia di lezione breve, veloce e mirata su specifici piatti. Realizzerete insieme allo chef le alici marinate in salsa aromatica. Lo chef eseguirà inoltre un veloce tapas per questo appetitoso incontro.

Corso & degustazione: euro 29

Gli chef e pasticceri del Pepe Verde (Gianluigi Alla, Cesare Amato, Francesco Beatini, Alessandra Ripanti, Simone Loi, Alessandro Laudadio, Claudio Menon) vi aspettano, ogni allievo avrà la propria postazione e potrà così realizzare il sogno di lavorare accanto a un professionista. Pepe Verde offre l'opportunità di poter organizzare lezioni private di cucina direttamente a casa vostra. Il nostro chef penserà a tutto dalla spesa alle dispense, insieme ai vostri amici sarà un modo divertente ed esclusivo per partecipare direttamente alla realizzazione di ricette, poi tutti insieme si andrà a degustare i piatti preparati.