

# CuisItalia

<http://cuisitaliagiosilvia.sopixi.fr>

- Des plats exclusivement faits maison
- Cours de cuisine en 5 séances de 3 heures avec dégustation

## Les pâtes et préparations spéciales

- Lasagnes : au ragoût / aux tomates et mozzarella / aux artichauts / au pistou / au radicchio de Treviso/ aux épinards et ricotta/ aux cèpes
- Timbale de pâtes : à la sicilienne (viandes, tomates et fromages) ou à la napolitaine (fromage et jambon)
- Risotti : alla milanese (safran)/ aux asperges/ au potiron/ aux cèpes/ aux gambas et curry
- Arancini: boules de riz frites farcies de ragoût (à la sicilienne) ou de tomates et mozzarella (à la napolitaine)
- Crespelle (petites crêpes à l'italienne, farcies et passées au four) : ricotta et tomates / jambon, emmenthal et béchamel/ asperges et saumon/ artichauts et mozzarella/ cèpes et béchamel
- Soupes de Toscane et de Ligurie : Ribollita (légumes, haricots blancs et pain « mouillé »), Mescua (haricots blancs, épeautre, pois-chiches)

Sauces pour pâtes: pistou/ amatriciana (tomates, oignons et bacon)/ à la Pepz (pistou, pignons et tomates)/ poires, ricotta et parmesan/ sardines, fenouil, raisin de Smyrne et pignons/ espadon, oranges et aubergines

## Les plats

- Scaloppine de veau : au citron/ au marsala/ à la pizzaiola
- Polpettoni : à la sauce de céleri/ aux tomates/ à la crème fraîche/ aux cèpes
- Vitello tonnato (préparation de veau recouverte avec une sauce de thon)
- Involtini (petits rouleaux) de viande farcis de jambon et fromage
- Straccetti alla rucola
- Aspic : de poulet / de thon / de saumon / de légumes
- Courgettes farcies de viande ou de thon
- Parmigiana : d'aubergines ou de courgettes
- Gatto' de pommes de terre, scamorza et mortadella
- Caponata aigre-doux d'aubergines, olives et câpres
- Seppie in inzimino (préparation de seiches et épinards)
- Farsu magru: tranches de dinde farcies avec viande hachée, tomates, épices

## Les desserts

Castagnaccio (tarte typique toscane : de châtaignes, pignons et romarin), Cuccia (blé concassé, ricotta et pépites de chocolat), Tiramisù (traditionnel ou aux fruits), Semifreddi (au chocolat, au café, aux marrons glacés, à la fraise, etc), Tarte della nonna (à la crème pâtissière), Tarte del nonno (au chocolat), Bavaoise, Zuccotto (préparation de glace avec biscuits), Strudel

Paste, risotti, crespelle, lasagne,  
polpettoni, preparazioni regionali, torte,  
semifreddi, dolci al cucchiaino e molto  
altro...



Mail Giovanna [grspagnoli@wanadoo.fr](mailto:grspagnoli@wanadoo.fr)  
Mail Silvia [smoriubaldini@yahoo.fr](mailto:smoriubaldini@yahoo.fr)

Giovanna :  
0637896807 /0603321629  
[grspagnoli@wanadoo.fr](mailto:grspagnoli@wanadoo.fr)

Silvia :  
06 98 85 56 93  
[smoriubaldini@yahoo.fr](mailto:smoriubaldini@yahoo.fr)

Nos tarifs :  
>Forfait repas (Entrée, Plat, Dessert) :  
de 20 à 25€ par personne, minimum 6  
personnes.  
>Cours de cuisine (5 séances de 3h) avec  
dégustation : 150€