

Programma svolto nella classe 4° H nell'a.s. 2024\2025

Materia: Enogastronomia settore cucina

Professore. Origlia Domenico

Argomenti trattati:

- Gli addensanti.
- Lo spreco in cucina, come valorizzare al meglio gli scarti
- Wafer all'olio con fois gras alla nocciola con maionese al marsala; Cartellata al ragù bianco, salsa ai formaggi e ristretto di carne; Pollo farcito; Crostata alle mele e crema pasticceria.
- Finto pomodoro con petto d'anatra; Lasagnetta con ragu bianco; Pollo e maiale CBT; Bignè frollato con crema nocciola e pistacchi.
- Crema di zucca con fonduta di formaggio e rotolino di tacchino alle verdure; Agnolotti con verdure e carne; Filetto di vitello con salsa alle cipolle vellutate di spinaci con funghi; Eclairs con crema all'amaretto.
- Polpo e seppia al profumo di menta con sedano, riso venere, cipolla in osmosi, melone all'anice e maionese di polpo.
- Risotto al vino rosso con funghi e crema al gorgonzola; rollè di vitello con salsa demiglace e cips di patate; cheesecake ai frutti di bosco con eclair e ganasce all'amaretto.
- Arancini; Pizzette; Prova Concorso miglior allievo.
- Lavorazione del maiale.
- Preparazione concorso Tropea.
- Analisi sensoriale sull'olio d'oliva.
- Pasta fresca al ragù bianco, verdure, pesto e scamorza affumicata; Filetto di maiale cotto a bassa temperatura; Cannolo alla siciliana, tartelletta con ganasce all'amaretto, bignè con crema al caffè.
- Finger food.
- Cous cous con caponatina , acciuga in crosta di agrumi e carciofo fritto, tonno con semi di sesamo, maionese al lampone.
- Pasta fresca ai frutti di mare e verdura di stagione.
- Tiramisù.
- Tortino di pesce azzurro, lattuga alla brace farcita con pomodori secchi, capperi e acciughe, pavè di patate, maionese alla soia e terra di olive.
- Cannelloni melanzane e mozzarella su vellutata di scarola con ragù di verdure e fonduta di caciocavallo.
- Tartelletta con crema al limone e meringa all'italiana.

- Cannolo alla siciliana.
- Bignè alle nocciole di cardinale.
- Salmone Gravlax alla barbabietola con gel al lime.
- Croccante di gamberone con cavolo rosso e maionese alla soia.
- Millefoglie di zucca e patate con crema di peperone.
- Charlotte alle mele flambate con cuore di frolla, crema chantilly e frutti di bosco.
- Cialda di tapioca alla barbabietola con insalatina di seppia, cetrioli, mele e maionese ai mirtili.
- Crema di ceci ai frutti di mare con pane profumato.
- Spaghetto quadrato ai crostacei con pesto alle mandorle e burrata.
- Tortino alle arance e nocciole, ganache al cioccolato bianco e olio extravergine d'oliva, brunoise di fragole.
- Pasta fresca con ragù bianco e verdure con salsa al pesto e scamorza affumicata.
- Filetto di maialino nero di Calabria cbt con panatura di pane panko alla nduja, patate fondenti ,crema di patate ,gel di cipolla rossa di tropea con i frutti di bosco, cipolla rossa di tropea ripiena, fonduta di pecorino e asparagi al burro.
- Tartelletta con ganache all'amaretto.
- Bignè con crema al caffè.
- Tartelletta di pasta brisée con crema di patate Silane, caponatina e cipolla di Tropea in agro dolce
- Crocchetta di Sibari alla zafferano con gambero al lime e maionese alla soia Tataki di melone all'anice con orata marinata agli agrumi, filetti di mandorle e gel al limone di Rocca Imperiale.
- Millefoglie di pasta all'uovo con grano Senatore Cappelli alla mediterranea (pesce e verdure) su vellutata al nero di seppia e granella di nocciola di Cardinale.
- Frolla sabbiata con frutta di stagione e crema chantilly.

Alunni

Professore

Origlia Domenico

Soverato 02 giugno 2025