



イタリア料理クッキングクラスのカリキュラムは以下の通りとなっております。内容は下記に掲載しておりますので、ご希望のレシピの開催日程をご確認の上、お申込みください。時間は全て共通で日本時間 19 時からとなります。

A	トマトのブルスケッタ&ジェノベーゼソースパスタ
	
ポイント	<p>イタリアのブルスケッタといえば、トマトのブルスケッタ。王道だからこそ抑えておきたいですね。ジェノベーゼソースのパスタは通称パスタアルペストとも呼ばれ、老若男女に人気のあるパスタです。フレッシュなバジルを使ったソースを手軽に手作りしませんか？</p>
お勧め時期	夏

B	アンチョビのブルスケッタ&ボンゴレスパゲッティ
	
ポイント	<p>オイル漬けのアンチョビを使ったブルスケッタです。イタリアでは前菜は肉系のもの、メインやパスタは魚系のもの、というような食べ方をしません。魚の日は魚という感じです。あさりを使った王道のパスタ。ニンニクの香りが食欲をそそります！</p>
お勧め時期	オールシーズン

C	プチトマトのオープン焼き & カルボナーラ
	
ポイント	<p>オーブンを使ったトマトの前菜。カルボナーラはイタリア語で炭という意味で、胡椒が炭のように見えるからカルボナーラと呼ばれています。ローマの郷土料理ですが、今ではグローバルなメニューですね。今回は生粋のローマーノ（ローマ人）から教わったレシピで作ります。</p>
お勧め時期	オールシーズン

D	セロリと鶏のサラダ & フレッシュトマトのパスタ
	
ポイント	<p>セロリが得意でない方でもこのサラダは自然と食べられるという人が多いくらい。前菜にお肉を使ったので、パスタはトマトとバジリコだけのシンプルな素材のメニューを用意しました。シンプルだからこそ難しい、トマトソースではなく、フレッシュなトマトを使ったレシピです。</p>
お勧め時期	オールシーズン

E	ハムとリコッタチーズのカナッペ&ブロッコリー Pasta
	
ポイント	<p>ちょっとした工夫で家庭の味とは思えないパテが出来上がります。子供から大人まで大人気のカナッペです。ブロッコリーを簡単に消費しながらしかもおいしいパスタ。プーリア産のオレキエッテとの相性が抜群です。洗い物も少なくてフレンドリーなレシピです。</p>
お勧め時期	秋・冬

F	赤キャベツとパルメザンチーズのクロスティーニ&ラグービアンコ
	
ポイント	<p>赤いキャベツとチーズの相性は抜群！パルメザンチーズの代わりにゴルゴンゾーラを使うと大人の味に。ラグーと言えば、トマトソースのボロネーゼですが、今回はトマトを使わないことで、時間を短縮に！全く別の味ですが、忙しいママの味方、簡単にできます！</p>
お勧め時期	オールシーズン

開催日程

8月

月	火	水	木	金	土	日
23	24	25 A	26	27	28	29
30	31					

9月

月	火	水	木	金	土	日
		1 B	2	3	4 D	5
6	7	8 C	9	10	11	12
13	14	15 D	16	17	18	19
20 A	21	22 E	23 C	24	25	26
27	28	29 F	30			