

Parmigiana di melanzane – Valentinas italienisch-vegetarische Küche

La cucina italiana – online auf Italienisch



Bitte vorbereiten:

Niente ☺

Ingredienti per 4 persone:

Melanzane: 800 gr ca.
Passata di pomodoro: 500 gr
Mozzarella: 250 gr
Parmigiano Reggiano DOP (da grattugiare): 70 gr

Basilico q.b.*

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Per friggere:

Olio di semi q.b.

Benötigte Utensilien:

Una pentola per il sugo
Una pentola per friggere
Una pirofila di ca. 20x30 cm
Un tagliere e un coltello

*) q.b. quanto basta – nach Geschmack ☺

In questo nuovo appuntamento del corso di cucina online cucineremo uno dei piatti unici più amati della cucina italiana: la parmigiana di melanzane! Tra gli ingredienti troviamo basilico, mozzarella e pomodoro... sentite già un profumo "mediterraneo"?

In diesem neuen Termin des Online-Kochkurses werden wir eines der beliebtesten Gerichte der italienischen Küche zubereiten: Parmigiana di melanzane!

Zu den Zutaten gehören Basilikum, Mozzarella und Tomaten... riechen Sie schon einen „mediterranen“ Duft?

An diesem Abend wird unsere „Reiseleiterin“ gemeinsam mit den Teilnehmer:innen ihr Parmigiana-Familien-Rezept zubereiten und anschließend dann auch miteinander vor dem Bildschirm verkosten (wenn Sie wollen).

Sprachkenntnisse:

Leichtes Italienisch (etwa A2, nach ca. 150 Unterrichtsstunden).
Sie können ab 17.30 Uhr noch Utensilien besprechen und Fragen stellen.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie nach unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für die ganze Familie.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Valentina Comastri aus der vhs Herzogenaurach.

Dienstag, 24.01.2023; 18 bis ca. 19:30 Uhr
Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr
Kosten: 15 EUR