

Istituto Don Bosco

SCUOLA ENOGASTRONOMICA

CALENDARIO CORSI

La cucina di mare – 3 lezioni

Durata: 3 lezioni

Costo € 300,00 più € 50,00 per cena di gala (PARTY DON BOSCO... vi stupiremo)

Il sapore delicato del mare, la leggerezza dei pesci, gli abbinamenti gustosi per realizzare tante nuove ricette: ecco un piccolo percorso di 3 lezioni per rispondere a tutte le domande su come cucinare in ogni occasione in modo perfetto il PESCE!!!

Testa, coda, pancia, da dove iniziamo a pulire il pesce??? Quale coltello bisogna utilizzare?

Con la guida dello Chef Impareremo i trucchi per riconoscere ed acquistare un'ottima materia prima, come scegliere i migliori abbinamenti, le diverse cotture da realizzare per ottenere ricette perfette.

In ogni lezione realizzeremo due ricette così da arricchire il nostro bagaglio culinario, tanti nuovi spunti e nuove ricette gustose da proporre ai vostri cari.

Nella prima lezione, Partiremo da due grandi classici, rivestendoli di innovazione.

Prepareremo e degusteremo insieme: Spaghetti cozze e pecorino su crema ai due cavoli (viola e arancio), Cotoletta di orata (fish and chips), maionese al mojito e patate

Nella seconda lezione, Prepareremo: Pasta e patate concassè di calamari salsa al basilico e burratina affumicata, cubo di pesce spada con crema di zucca i suoi semi tostati e scarolina ripassata

Nell'ultima lezione, Linguine ragù di polpo all'aglianico e nduja e mandorla tostata, totano farcito con patate provola e pane profumato alle erbe aromatico su crema di friarielli napoletani

Per maggiori informazioni : 081 8348327 oppure info@istitutodonbosco.it

ATTENZIONE : PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE E' POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI € 100,00 SALDO ALLA PRIMA LEZIONE

n.b. ai singoli corsi sarà consentito un massimo di 10 allievi