



CUCINARE IL PESCE E' FACILE: RICETTE AUTUNNALI

DESCRIZIONE

Finalmente una lezione per imparare a cucinare il pesce, sperimentando nuove ricette che ti permetteranno di "uscire dagli schemi". Lo chef Marco Claroni, chef e proprietario dell'Osteria dell'Orologio di Fiumicino, ha ideato per voi 5 ricette studiate per stupire i vostri ospiti, consentendo però anche a voi di godere la serata. Come? I piatti proposti (o buona parte di essi) potranno essere preparati anche il giorno prima e "rifiniti" solo al momento dell'impiattamento.



Costo del corso € 100,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

L'obiettivo della lezione è insegnare nuove preparazioni e le relative tempistiche, in modo da consentire ad ognuno di organizzare i propri appuntamenti conviviali senza stress e troppa fatica, consentendo quindi di godersi il momento assieme ai propri amici o familiari, e non "segregato" davanti ai fornelli.

La lezione pratica prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Alici in carpione,
- Insalatina di polpo e fregola con verdure croccanti,
- Zuppetta di totani con ceci e peperone crusco,
- Pacchero gratinato ripieno di canocchie, il suo estratto e finocchi brasati,
- Roastbeef di pesce spada con salsa al vino e patate all'olio.

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

