

CUCINARE IL PESCE È FACILE!

lezione a tema

Docenti:	Marco Claroni (chef)
Giorno:	3 lezioni, martedì 11, 18 e 25 maggio.
Data inizio corso:	11/05/2021
Data fine corso:	25/05/2021
Orario:	16.00-20.00
Costo:	€ 260,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Quante volte avete pensato di cucinare un piatto a base di pesce, ma poi avete rinunciato per paura di sbagliare o di impiegare troppo tempo per un risultato incerto? Lo chef Marco Claroni, in questo corso pratico, vi dimostrerà il contrario! Sperimenterete piatti della tradizione in chiave moderna, imparando a scegliere, pulire, cucinare i vari prodotti ittici e a gestire il vostro tempo in cucina. Ogni piatto presentato partirà dalla classica ricetta e sarà poi arricchito da varianti o aggiunte che lo chef Claroni ha ideato e sperimentato! Sarete poi voi a decidere cosa riproporre a casa. Ogni lezione terminerà con la degustazione di quanto preparato.

Costo del corso € 260,00.

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette

- degustazione finale di quanto preparato con cocktail in abbinamento
- attestato di partecipazione

Il corso si pone come obiettivo quello di insegnare a:

- riconoscere e scegliere il pesce adatto per ogni ricetta
- pulire il pesce
- cucinare il pesce in modo semplice
- preparare il pesce in anticipo

Prima lezione - 11 maggio

ANTIPASTI

- Alice e scarola (alice marinata, involtino di scarola croccante)
- Insalata di mare
- Cocktail di gamberi
- Polpo e patate

Seconda lezione - 18 maggio

I PRIMI PIATTI

- Riso alla crema di scampi in Thailandia
- Cannellone di tonno e fagioli
- Tortello in zuppa di pesce
- Genovese di ricciola

Terza lezione - 25 maggio

I SECONDI PIATTI

- Cotoletta di palamita
- Rombo e patate
- Spigola in crosta di sale
- Mugnaia di ombrina

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