

ONE FISH: LA RICCIOLA

Corso amatoriale - livello avanzato

Docenti:	Marco Claroni (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	04/04/2023
Data fine corso:	04/04/2023
Orario:	9:30-16:30
Costo:	€ 160,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questa lezione di livello avanzato, lo chef Marco Claroni (Ristorante Osteria dell'orologio di Fiumicino), dimostrerà come lavorare una ricciola di almeno 10 kg dalla testa alla coda, ricavando diversi tagli che verranno utilizzati per creare prodotti eccellenti.

Con le interiora lo chef preparerà una gustosa coratella di pesce; con la testa farà il fondo bruno e il pastrami (tortellino); dalla lisca ricaverà la tartare sul midollo e dalla ventresca la porchetta.

E ancora: con la coda lo chef preparerà lo stracotto; con i ritagli ricaverà la salsiccia e dal magro la tagliata.

Costo del corso € 131,15 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo

- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

Imparare a ricavare diversi tagli da un unico pesce e lavorarli per creare prodotti innovativi.

- Coratella di pesce
- Tortellini
- Tartare sul midollo
- Porchetta
- Stracotto
- Salsiccia
- Tagliata

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.