# Il pesce come piatto unico

INIZIO CORSO: giovedì 23 maggio 2024

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Non c'è regione in Italia che non abbia una tradizione di pesce: dalle zone costiere alle aree montuose, che sia fresco o conservato sotto sale, il pesce compare in moltissime ricette tipiche del nostro Paese. L'Università del Gusto dedica una lezione a questo tema per illustrare ai partecipanti tempi, metodi, idee e spunti creativi per cucinare secondi di pesce nella cucina di casa propria, proponendo ricette facili da realizzare, ma eccellenti nel gusto e dal grande impatto estetico.

# Obiettivi:

Il corso intende fornire ai partecipanti metodi e tecniche per riconoscere la freschezza del pesce, pulirlo, sfilettarlo ed apprendere le più appropriate tecniche di cottura per esaltare consistenze, profumi e sapori.

# Contenuti:

• La triglia di scoglio in farcia di asparagi bassanesi e salsa barzotta di crostacei.
• Milanese di tonno in crosta di pane al prezzemolo e sfere dall orto.
• Treccia di pesce spada e orata su cremoso di zucchine menta e gele di lime con cozze in tempura.

# Calendario

**Giovedì 23 maggio 2024**
dalle ore 19.30 alle ore 22.30.

Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 16 maggio 2024

# Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

# Docenti:

Alessio Bottin