



Risotti con lo chef Alberto Basso - SOLD OUT



INIZIO CORSO: martedì 4 marzo
2025

durata: 3 ore

Prezzo: **122,00 € (100,00 € + IVA)**

Una full immersion nel mondo dei risotti, piatto principe della cultura gastronomica italiana e protagonista indiscusso della migliore tradizione culinaria. Lo chef **Alberto Basso** del Ristorante Tre Quarti di Grancona spiegherà le tecniche per utilizzare al meglio il riso e interpreterà con grande tecnica e creatività alcuni risotti.

Obiettivi:

Il corso consentirà di conoscere modalità e tecniche per preparare nella cucina di casa propria risotti in grado di stupire familiari e ospiti. I partecipanti apprenderanno dallo chef le varie tipologie di riso da utilizzare, come selezionare la materia prima ed equilibrare i vari ingredienti, le tecniche di preparazione per un risotto perfetto, dalla tostatura del riso, alla mantecatura, fino alla presentazione estetica del piatto.

Contenuti:

Dopo aver presentato le varie tipologie di riso che verranno utilizzate, mettendo in risalto le diverse caratteristiche e i possibili utilizzi, lo chef eseguirà tre ricette.

Calendario

Martedì 4 marzo 2025

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 25 febbraio

Destinatari:

Il corso è rivolto agli appassionati di cucina.

Docenti:

[Alberto Basso](#)