



Riso e risotti con lo chef Alberto Basso



INIZIO CORSO: martedì 3 ottobre
2023

durata: 9 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + 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 famigliari 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 le seguenti ricette:

1 serata:

- Spiegazione teorica dei 2 principali tipi di riso: vialone nano e carnaroli
- Dimostrazione pratica di come si fa un risotto
- Vari tipi di procedimento per fare il risotto (soffritto sì-no, tostatura, mantecatura...)
- Assaggio dei vari tipi di risotto fatti dallo chef

2 serata:

Lezione pratica di come si fa un risotto

Divisione dei partecipanti in gruppi ed esecuzione di varie tipologie di risotto

- riso latte con caviale affumicato e origano
- risotto con crema di zucchine, gamberi e burrata
- risotto con ragout di faraona, porro e mosto

3 serata:

Mystery box

I partecipanti avranno un paniere di ingredienti con i quali, in 3 ore, dovranno eseguire e presentare un risotto

Calendario

Martedì 3 ottobre 2023

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 26 settembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto agli appassionati di cucina.

Docenti:

[Alberto Basso](#)