Primi e secondi piatti di pesce

INIZIO CORSO: giovedì 2 aprile 2026

durata: 6 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + 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 **due lezioni** a questo tema illustrando ai partecipanti **tempi, metodi, idee e spunti creativi per cucinare pesce e crostacei** 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, ed apprendere le più appropriate tecniche di cottura per esaltare consistenze, profumi e sapori.

Contenuti:

Esecuzione di alcune ricette.

Calendario

Giovedì 2 aprile 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni: Gioved? 26 marzo 2026

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

Docenti:

Alessio Bottin