



## Primi piatti estivi



INIZIO CORSO: mercoledì 20 maggio 2026

durata: 6 ore

Prezzo: 195,00 € (237,90 € + IVA)

I **primi piatti** sono nella **tradizione gastronomica italiana** un caposaldo insostituibile. Portata principe di ogni menù, accompagnano la nostra quotidianità culinaria e la convivialità delle occasioni speciali.

L'Università del Gusto dedica ai primi piatti **un corso di due serate**, un percorso culinario alla scoperta di **tecniche e spunti per deliziare familiari e ospiti con ricette innovative ed originali.**

# Obiettivi:

Il corso intende trasferire ai partecipanti modalità e tecniche per la preparazione di primi piatti, dalla scelta della materia prima, al bilanciamento degli ingredienti fino alle modalità di impiattamento.

# Contenuti:

## PRIMA SERATA

- Gnocchetti di patate viola su cremoso di stracciatella di bufala, pistacchi e calamari
- Canelloni di zucchine, frutti rossi, ricotta di capra su crumble di mandorle salate.
- Insalata di riso selvatico canadese con perle di mele verdi, pesche e battuto di capesante.

## SECONDA SERATA

- Spaghetti di grano duro manteccati con jus al passionfruit, cozze e sedano croccante.
- Ravioli di mango in farcia di battuta di manzo, fiocchi di spuma di yogurt di capra e ananas dolcesalata
- Mezzemaniche cotte in acqua di pomodoro con tagliatelle di seppia al timo limonino e melanzana alla griglia

# Calendario

**Mercoledì 20 maggio 2026**  
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Mercoledì 13 maggio 2026

# Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina.

# Docenti:

[Alessio Bottin](#)