



Tutto il gusto del pesce



INIZIO CORSO: mercoledì 8 febbraio
2023

durata: 9 ore

Prezzo: **317,20 € (260,00 € + IVA)**

L'Università del Gusto propone agli appassionati **tre serate per conoscere tutti i segreti del pesce**: un corso dedicato alle **tecniche per sceglierlo, pulirlo, filettarlo e cucinarlo**. Durante gli incontri lo chef illustrerà ai partecipanti i trucchi ed i segreti per imparare a conoscere questa straordinaria materia prima e per utilizzarla al meglio, realizzando ricette originali e gustose.

Obiettivi:

I partecipanti potranno apprendere come scegliere, lavorare e cucinare il pesce, realizzando ricette da replicare nella propria cucina.

Contenuti:

- Tecniche di base per la preparazione e conservazione del pesce
- La preparazione del pesce crudo
- Tecniche di cottura del pesce
- Esecuzione di ricette

Calendario

Mercoledì 8 febbraio 2023
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 1 febbraio 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina che intendono acquisire basi e metodi per la preparazione di piatti a base di pesce.

Docenti:

[Alessio Bottin](#)