



IN MEZZ'ORA...PESCE!



Ecco un corso per gli appassionati di pesce.
Un corso che combina la raffinatezza di un piatto di pesce con... la mancanza di tempo per prepararlo!
Se amate gli abbinamenti insoliti e sorprendenti, questo corso è decisamente per voi.
Per voi che volete qualche idea per rinnovare le vostre ricette quotidiane ma anche per stupire i vostri ospiti con delle insolite novità nei piatti di pesce che più amate.

Una lezione: per imparare a preparare...

- Risotto alla crema di porri e baccalà mantecato
- Filetti di salmone, spada, tonno o ricciola al forno con pane panko, nocciole e insalata di mango e valerianella con anacardi al miele



- Zuppetta vellutata agli agrumi e frutti di mare
- Ceviche di calamari, avocado e pinoli di Luca Montersino
- Capesante in padella su vellutata di zafferano alla liquirizia
- Cubo di salmone con crema di cavolo nero e chips dorata

Il Costo dell'intero corso è di Euro 65,00



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto*

