



Antipasti e cicchetti di pesce

Il finger food è ormai una consuetudine. Quello che una volta veniva più semplicemente definito "stuzzichino", oggi riveste un ruolo importante sia nel buffet – che deve sempre esserne ricco, generoso, colorato e molto coreografico – sia, anche, in una cena informale a casa propria quando si accolgono gli ospiti.



Impariamo, allora, come prepararli, i segreti per avere una proposta curiosa, golosa, varia ma sempre, assolutamente gourmet...dei finger food da veri gourmet, che potete proporre anche nella versione "antipasto" per stupire i vostri ospiti ed accoglierli con un benvenuto che li lasci a bocca aperta!

Una lezione per imparare a preparare...

- Scrigno bicolore con crema di piselli all'arancia e burrata
- Cozze, crema di peperone affumicato e limone candito
- Pralina di ricotta con cuore di gamberi, mirtillo e acqua di pomodoro
- Cous cous nero con calamari saltati e salsa al lime e cipollotto
- Tartare di tonno, stracciatella e olive taggiasche con corallo di prezzemolo



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*