



## Antipasti e primi piatti di pesce



INIZIO CORSO: mercoledì 5 marzo 2025

durata: 6 ore

Prezzo: 237,90 € (195,00 € + 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:

- L'insalatina di Aragosta su crema di piselli agrumata
- Astice e mozzarella su gazpacho di verdure
- Seppia e uova di Seppia
- Un gran fritto anche a casa
- L'ostrica non solo cruda
- La Seppia in un raviolo
- Risotto di crostacei e cicale di mare

# Calendario

**Mercoledì 5 marzo 2025**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 26 febbraio

# Destinatari:

Il corso è aperto a tutti agli appassionati di cucina.

# Docenti:

[Alessio Bottin](#)