

Cucina a base di pesce



CUCINA DI PESCE

ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI

Il corso di cucina sul pesce è articolato in 5 incontri dove il protagonista indiscusso sarà il pesce! Il pesce è sicuramente uno dei cibi più digeribili, salutari ed appetitosi ma, spesso, si rinuncia ad acquistarlo e cucinarlo per questioni di praticità e anche di budget. Il corso offre la possibilità di imparare a conoscere e cucinare le principali specie ittiche comunemente in commercio; come si riconosce un prodotto ittico di buon livello, quali sono i trucchi per pulirlo e sfilettarlo, quali le tecniche gastronomiche che meglio si adattano alle varie tipologie di pesce. Una particolare attenzione verrà dedicata alle specie ittiche meno comuni ma di grande pregio che permettono di fare attenzione alla salute con un occhio al portafoglio.

- Lezione 1** Pulizia, sfilettatura e tecniche di cottura del pesce
- Lezione 2** Polpi, seppie e calamari: dai brodetti alle gratinature
- Lezione 3** Molluschi: tecniche di pulizia e ricette tradizionali
- Lezione 4** Primi piatti a base di pesce
- Lezione 5** Menu di pesce dalla A alla Z.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



Il corso di cucina sul pesce è articolato in 5 incontri dove il protagonista indiscusso sarà il pesce!

Il pesce è sicuramente uno dei cibi più digeribili, salutari ed appetitosi ma, spesso, si rinuncia ad acquistarlo e cucinarlo per questioni di praticità e anche di budget.

Il corso offre la possibilità di imparare a conoscere e cucinare le principali specie ittiche comunemente in commercio; come si riconosce un prodotto ittico di buon livello, quali sono i trucchi per pulirlo e sfilettarlo, quali le tecniche gastronomiche che meglio si adattano alle varie tipologie di pesce.

PARTENZA CORSO: GIOVEDÌ 23 GENNAIO

h. 20.15/22.45

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027