

Menu

5° Incontro

I Secondi piatti di pesce

Turbante di spigola con gamberetti
su dadolata di Piccadilly all'origano verde

.....

Fagottino di pesce spada croccante
Con lamelle di pomodori costoluto di Pachino
all'olio extra vergine d'oliva

.....

Spigola al sale

.....

Involtini di pesce spada agli agrumi di Sicilia

.....

Spigola al cartoccio

.....

Argomenti del giorno

I Secondi piatti di pesce

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Descrizione delle varie varietà in commercio
3. Tecniche consigliate per la pulizia del pesce
4. Ingredienti possibili da poter utilizzare per il confezionamento e la cottura
5. Tecnica di preparazione del pesce
6. Metodi di cottura, tempi e temperature.

Tecniche di presentazione