

# Sapori di Mare

## Corso di Cucina - 25 Luglio 2019

Con luglio si apre un appuntamento che con grande entusiasmo vede protagonista Erik Avolio, giovane e talentuoso chef nello scenario della ristorazione Milanese.

Erik presenterà un menù a base di pesce, con quattro tipologie differenti e cotture diverse . Il focus dei piatti sarà sugli ingredienti, sapori freschi e preparazioni di facile realizzazione.

Questo appuntamento sarà l'occasione giusta per imparare i segreti della cottura del pesce, la pulizia e le ricette base per le diverse tipologie.

La serata sarà accompagnata dalla Beer Expert Michela Cimatoribus, del Birrificio Angelo Poretti.

Menu:

- Piovra tenera con fagiolini verdi, patate, cipollotto - 3 Luppoli non filtrata, Birrificio Angelo Poretti
- Paccheri al ragù di branzino, totanelli, pomodorini ciliegini gialli e rossi, al profumo di limone - 8 Luppoli gusto agrumato, Birrificio Angelo Poretti
- Rombo abbracciato da patate e olive su pane carasau - 5 Luppoli Bock Chiara, Birrificio Angelo Poretti

Acquista on line

*FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano*

*Via Alzaia Naviglio Pavese, 260*

*20142 Milano*

*Tel.: (+39) 02 8467306*

*www.farm-65.com*