

## VareseNews

### Un venerdì di magro con il “pesce fuor d’acqua”

**Pubblicato:** Martedì 27 Marzo 2012

Non è sempre facile gustare del buon pesce. Se poi è preparato in modo originale, il piacere di

**una cena “di magro”** si fa ancora più gradito.

Da non perdere, quindi, la serata organizzata nel ristorante **“Saperi e Sapori”** interno all’istituto **“Falcone”** per venerdì 30 marzo dall’eloquente titolo: **“Il pesce fuor d’acqua”**.

“Sarà una serata a base pesce con alcuni elementi creativi, studiati per proporre dei piatti un poco inusuali» promette **Silvano Gomaschi**, responsabile dell’indirizzo alberghiero.

In tavola saranno servite **capesante con salsa allo zafferano, cozze gratinate e perle di pesce come antipasto**. Due i primi piatti: **“ravioli bicolore ai gamberi e la sua salsa bisque su crema di zucchine”**

e **“Carnaroli ai fasolari mantecato al pesto di rucola”**. Il piatto forte prevede **rollè di branzino** con verdure alla julienne e insalata di soncino ravanelli e finocchi in salsa citronette. Per finire in dolcezza, **sorbetto al limone e bavarese alla fragola** con salsa al profumo di menta.

La cena sarà servita a partire **dalle 20 e costa 35 euro bevande incluse**.

Per **prenotarsi** è necessario telefonare ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189, oppure bisogna inviare una mail a: [ipcalberghiero@virgilio.it](mailto:ipcalberghiero@virgilio.it).

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)