

VareseNews

Cucina veloce, risotti e tanto altro: tornano i corsi di Marco Dossi con quattro novità

Pubblicato: Lunedì 10 Marzo 2025



Con Varese Corsi le novità sono sempre in arrivo e anche per questa stagione tornano i laboratori guidati da **Marco Dossi** dedicati a tutti gli amanti della cucina.

Da giovedì 13 marzo, tre incontri dedicati alla cucina vegetariana, alla preparazione di risotti perfetti e infine alla cucina veloce. Qui tutte le informazioni:

Cucina vegetariana gourmet. Scopri come trasformare ingredienti semplici in piatti raffinati e sani, perfetti per stupire anche i palati più esigenti. Appuntamento per giovedì 13 marzo dalle 19:00 alle 21:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Cucina veloce: un pranzo in 10 minuti. Hai poco tempo ma non vuoi rinunciare al gusto? Impara trucchi e tecniche per preparare piatti sani e saporiti in un lampo. Appuntamento per domenica 16 marzo dalle 10:00 alle 12:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Risotti perfetti. Il segreto di un risotto cremoso e saporito sta nella tecnica. Impara gli abbinamenti giusti e le cotture perfette per rendere ogni risotto un capolavoro. Appuntamento per domenica 23 marzo dalle 10:00 alle 21:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Ma non è tutto, perché anche il catalogo primavera 2025 si arricchisce sempre di più con quattro nuovi corsi di cucina, con anche un'attenzione al tema pasquale. Qui tutte le informazioni:

Cucina con i fiori. Un viaggio tra colori e sapori: impara a riconoscere e utilizzare spezie e fiori in cucina per creare piatti e infusi sorprendenti. Appuntamento per sabato 5 aprile dalle 10:30 alle 12:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Pasqua 2.0: un menù originale per stupire i tuoi ospiti. Un corso dedicato alla creazione di un menù pasquale innovativo e sfizioso, con antipasto, primo, secondo e una deliziosa crema per la colomba. Appuntamento per mercoledì 9 aprile dalle 19:00 alle 21:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Sfida ai fornelli. Due squadre, una mystery box di ingredienti a sorpresa e l'obiettivo di creare un menù completo sotto lo sguardo attento di giudici esperti. Appuntamento per venerdì 11 aprile dalle 19:00 alle 21:00 – [clicca qui per iscriverti](#)

Degustazione di vino in cascina. Un'esperienza immersiva tra le vigne di Morazzone: scopri i segreti della produzione del vino con una lezione teorica e pratica di degustazione, accompagnata da tre calici e un aperitivo guidato. Appuntamento per giovedì 12 giugno dalle 19:00 alle 21:00 a Cascina Ronchetto – [clicca qui per iscriverti](#)

di C.F.