

Crea il Tuo Menù di Pesce a Sorrento

Amalfi · Costiera Amalfitana · Campania · ★ **5,0** 207 recensioni

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

A Sorrento, questa cooking class dedicata alla cucina di mare ti accompagna alla scoperta delle ricette più autentiche della tradizione marinara campana. Tra pasta fresca fatta a mano, pesce locale e profumi mediterranei, vivrai un'esperienza conviviale affacciata sulla Costiera Sorrentina.

Guidati passo dopo passo, imparerai a pulire e preparare il pesce fresco utilizzando tecniche semplici e tradizionali della cucina locale. Durante il laboratorio realizzerai pasta fatta a mano come gnocchi, ravioli o scialatielli accompagnati da vongole e cozze, insieme a specialità di mare come il pesce all'Acqua Pazza o in crosta di sale. L'esperienza si conclude con un pranzo o una cena vista Sorrento accompagnati da vino locale e tiramisù tradizionale.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Cooking class di cucina marinara a Sorrento
- Preparazione di pasta fresca e ricette di pesce tradizionali
- Utilizzo di pesce fresco e ingredienti locali
- Tecniche pratiche di pulizia e cottura del pesce
- Pranzo o cena con vista sulla Costiera Sorrentina
- Menù completo con vino locale e tiramisù