

CITTÀ DELL'OLIO: CASTELLANA GROTTA

ISTITUTO: IISS CONSOLI PINTO

CLASSI/SEZIONI: QUARTA A PASTICCERIA

REFERENTE/INSEGNANTE: RINALDI VITO ANTONIO



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

BOCONOTTO ALL'OLIO DI OLIVA DOP

Tutto quello che c'è da sapere sulla mia ricetta...

(Storia, origine, peculiarità) (max 200 caratteri)

RIVISITAZIONE DI UN DOLCE TRADIZIONALE DELLA TERRA DI BARI



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

OLIO DOP TERRA DI BARI, ZUCCHERO, FARINA, LATTE DI MANDORLE, UOVA, AMARENE

L'olio extravergine che ho scelto è...

(Descrivi cultivar, zona di provenienza, proprietà organolettiche ecc.)

(max 200 caratteri)

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto è un olio ottenuto dalle varietà di olivo Cellina di Nardò e Ogliarola presenti da sole o insieme, in percentuali variabili fra loro

Istruzioni per la preparazione...

(Scrivi come si può realizzare della tua ricetta) (max 200 caratteri)

preparare la frolla, il semifreddo confezionare il boconotto, far cuocere e impiattare in modo elegante