

CITTÀ DELL'OLIO: CASTELLANA GROTTA

ISTITUTO: IISCONSOLI PINTO

CLASSI/SEZIONI: QUARTA ENO B

REFERENTE/INSEGNANTE: RINALDI VITO ANTONIO



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

IMPANATA RIVISITATA

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

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

ELABORAZIONE IN CHIAVE MODERNA DEL PIATTO TIPICO DEI CONTADINI DEL SUD EST BARESE



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

FAVE BIANCHE, CICORIELLE, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA, OROBANCHE, VARI TIPI DI OLI DOP

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

DAUNO DOP FOGGIA CON CORATINA E PARENZANA, TERRA DI BARI DOP

CON CIMA DI BITONTO, TERRE DI OTRANTO CONOGLIAROLA E CELLINA DI

NARDO'

Istruzioni per la preparazione...

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

FORMARE DELLE CIALDE CON LE FAVE FRANTUMATE, CUOCERE E SALTARE LE CICORIELLE, ALTERNARE LE DUE

PREPARAZIONI E GUARNIRE CON CIPOLLA DI ACQUAVIVA IN VASOCOTTURA ED OROBANCHE ALLA MENTA, OLIO IN

POLVERE