

CITTÀ DELL'OLIO: TERMOLI

ISTITUTO: IPSEOA "FEDERICO DI SVEVIA" di TERMOLI

CLASSI/SEZIONI: QUINTA B

REFERENTE/INSEGNANTE: Becci L.- Di Maria S.



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

BACCALÀ' IN OLIOCOTTURA alle TRE CONSISTENZE VEGETALI e CORALLO al NERO DI SEPPIA.

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

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

IL BACCALÀ' ABBINATO ALLE VERDURE E' UN CLASSICO DELLA CUCINA MOLISANA, LA PECULIARITÀ DELLA RICETTA E' LA

COTTURA A IMMERSIONE IN OLIO EVO A 60°C. RIVISITAZIONE TRAMITE TECNICHE DI CUCINA CREATIVA.

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

BACCALÀ-OLIO EVO-PISELLI FRESCI-PEPERONI ROSSI-PEPERONCINO MOLISANO IN POLVERE-AGLIO-LATTE-LIMONI-FARINA-NERO DI SEPPIA -SALE.

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

OLIO EVO DOP MOLISE PROD. A COLLETORTO, CULTIVAR ESCLUSIVO DELLA

ZONA OLIVA NERA DI COLLETORTO, COLORE GIALLO-VERDE CON RIFLESSI

DORATI, ODORE FRUTTATO LEGGERO MEDIO, DELICATI SENTORI DI AMARO-

Istruzioni per la preparazione...

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

CUCINARE IL BACCALÀ' PER IMMERSIONE IN OLIO EVO A 60°C-IMPIATTARE CON UNO SPECCHIO DI VELLUTATA DI PISELLI-

COMPLETARE CON MOUSSE DI AGLIO, SPUGNA DI PEPERONI, CORALLO AL NERO DI SEPPIA, PEPERONCINO.

