

CITTÀ DELL'OLIO: TERMOLI

ISTITUTO: IPSEOA "FEDERICO DI SVEVIA" di TERMOLI

CLASSI/SEZIONI: QUARTA F

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



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

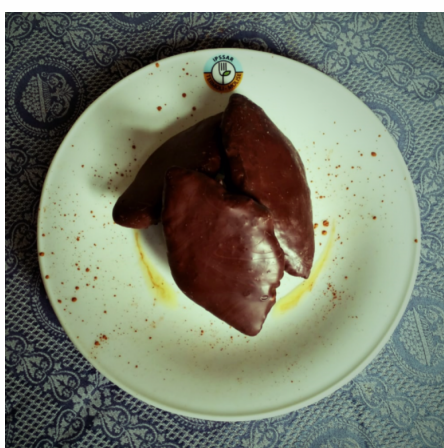
MOSTACCIOLI MOLISANI

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

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

I MOSTACCIOLI MOLISANI SONO DOLCI TIPICAMENTE NATALIZI SEMPLICI MA GUSTOSI.IL NOME DERIVA DA " mustaceum"

NELL'ANTICA ROMA PREPARAVANO BISCOTTI ROMBOIDALI PER LE NOZZE AVVOLTI IN FOGLIE DI ALLORO.



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

FARINA 00-BUCCE DI ARANCE E LIMONI NON TRATTATI-MANDORLE MOLISANE-ZUCCHERO SEMOLIATO-MIELE BIO MILLEFIORI MOLISANO-MOSTO COTTO PRODOTTO IN MOLISE-CACAO AMARO-OLIO EVO GENTILE DI LARINO-CANNELLA-CIOCCOLATO FONDENTE-NOVA.

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOP GENTILE DI LARINO.COLORE GIALLO CON

LIEVI RIFLESSI VERDOLINI- ODORE :PROFUMO DI ERBA APPENA TAGLIATA-

SAPORE FRUTTATO MEDIO, AMARO E PICCANTE BEN EQUILIBRATI-GUSTO

Istruzioni per la preparazione...

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

SBATTERE LE UOVA CON LO ZUCCHERO-AGGIUNGERE IL MIELE,LE MANDORLE,IL MOSTO COTTO,L'OLIO E GLI ALTRI

INGREDIENTI-IMPASTARE AGGIUNGENDO GRADUALMENTE LA FARINA-FORMARE I ROMBI-INFORNARE A 170°-GLASSARE

ARMONICO.