

**CITTÀ DELL'OLIO:** Ariano Irpino (AV)

**ISTITUTO:** IPSEOA "G. De Gruttola"

**CLASSI/SEZIONI:** 4<sup>^</sup>C

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Anna Petriello



## LA MIA RICETTA

### Scrivi il nome della tua ricetta

ZUPPA DI CECI, CON FUNGHI PORCINI E CROSTINI AROMATIZZATI ALL'OLIO DI RAVECE

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

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

E' un piatto povero della tradizione campana. Le materie prime di questo piatto sono tutte di facile reperibilità sul

territorio e ciò consente di valorizzarlo. La pietanza veniva consumata in Autunno



### Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Ceci, funghi porcini, patate, rosmarino, aglio, pane, olio extravergine d'oliva "Ravece", sale e pepe

### L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

Ho utilizzato l'olio extravergine d'oliva Ravce. Ho scelto questo olio perchè

molto presente nel mio territorio ed ha un gusto molto piacevole al palato e

si sposa molto bene col piatto preparato.

### Istruzioni per la preparazione...

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

Soffriggere l'aglio in un tegame, aggiungere le patate e i ceci e lasciare cuocere col fondo, aggiungere i funghi e

lasciare cuocere per 20 minuti e frullare una parte. Aromatizzare i crostini di pane