

CITTÀ DELL'OLIO: Ariano Irpino
ISTITUTO: IPSEOA "G. De Gruttola"
CLASSI/SEZIONI: 5^{AB}
REFERENTE/INSEGNANTE: Libero Riccio



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

FANTASIA IRPINA

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

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

Non è un piatto della tradizione locale ma bensì un esplosione di sapori di prodotti del territorio, alcuni raccolti da
agricoltura sinergica o spontanea.



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Ova, semola, farina di grano duro, ricotta di bufala, burrata pugliese, funghi porcini, fiori di rosmarino, spinaci

L'olio extravergine che ho scelto è...

(Descrivi cultivar, zona di provenienza, proprietà organolettiche ecc.)
(max 200 caratteri)

Ho usato l'olio Ravece "Colline dell'Ufita" perchè ha un sapore forte che si
sposa molto bene con i sapori del piatto.

Istruzioni per la preparazione...

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

Fare un impasto verde fatto con gli spinaci per i tortelli ripieni di una mousse di ricotta di bufala e olio di ravece.

Cuocere i funghi e adagiarli su una fonduta di burrata