

CITTÀ DELL'OLIO: Usini

ISTITUTO: Alberghiero Sassari

CLASSI/SEZIONI: V D enogastronomia

REFERENTE/INSEGNANTE: Giovanni Corona



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

Filetino di scorfano marinato in olio extra vergine d'oliva erbe spontanee di campo e carciofi di Usini in vasocottura

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

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

Le conserve delle nonne, i prodotti del territorio, il rispetto degli ingredienti, il connubio di un grande olio evo valore

aggiunto di una cottura innovativa e salubre in lavastoviglie o vapore.

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Olio extra vergine di usini varietà oliva bosana, filetto di scorfano, carciofino tardivo, cipollotto, amido o fimo selvatico, aglio fresco, bacche di ginepro, sale del Molentargius, aceto bianco di Malvasia, zeste di limone bio.



L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

Monovarietale: Bosana, provenienza Usini, colore verde giallo, profumo

fruttato medio di oliva verde, nota di carciofo, mandorla e tarassaco, sapore

amaro deciso, finale piccante e persistente.

Istruzioni per la preparazione...

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

Creare un'emulsione con l'olio evo e tutti gli ingredienti aromatici versare all'interno del vasettino unire il filetto di

scorfano i carciofini ed i cipollotti chiudere ermeticamente cuocere a vapore