

CITTÀ DELL'OLIO: Ariano Irpino

ISTITUTO: IPSEOA "G.De Gruttola"

CLASSI/SEZIONI: 4b

REFERENTE/INSEGNANTE: Anna Petriello



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

Alici nel pese dell'olio

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

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

Ho usato dei fagioli facendone una crema; il sedano caratteristico di Gesualdo come da tradizione assaggiato con olio.

Il pane a bruschetta di Montecalvo DOP unito a delle alici con cottura leggera.



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

fagioli rossi di Montecalvo di Valfortore, fagioli bianchi quarantini di Voltur Irpina, olio evo DOP, alici fresche, pane DOP di Montecalvo Irpino, sedano gesualdino, sale, pepe e carote

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

l'olio usato è un Ravece che ha origini nel 500 in Irpinia. quest' olio ha un

sapore amaro, forte e piccante. Il suo gusto intenso adatto per palati

ambiziosi

Istruzioni per la preparazione...

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

Fare una crema di fagioli rossi e bianchi, pulire le alici e cuocerle a vapore, tagliare le carote a julienne e fare dei

crostini di pane in forno a 180 gradi con un filo d'olio. impiattare il tutto.