

CITTÀ DELL'OLIO: USINI
ISTITUTO: I.P.S.E.O.A. SASSARI
CLASSI/SEZIONI: 3^A C ENOGASTRONOMIA
REFERENTE/INSEGNANTE: FRANCO LEDDA



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

ANDARINOS DI USINI CON CREMA DI CARCIOFI, GHISADU DI AGNELLO AL FINOCCHIETTO SELVATICO, OLIO EVO

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

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

Gli andarinos sono un tradizionale formato di pasta sardo simile a dei fusilli elicoidali rigati conditi con un ragù

di carne ovina . Il carciofo e il finocchietto donano al piatto originalità



Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Semola rimacinata di grano duro, agnello Sardo IGP, carciofi, finocchietto e Olio EVO

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

Bosana. Produttore Ezza Nicola Giovanni: Zona di produzione Usini;

Profumo fruttato medio di oliva verde, nota di carciofo, mandorla e

tarassaco;

Istruzioni per la preparazione... Sapore amaro deciso, finale piccante e persistente.

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

Impastare la semola con acqua e sale, si preparano gli Andarinos e si cuociono in acqua bollente salata, si

condiscono con una crema di carciofi cotti e un ragù di carne al pomodoro e finocchietto.