

CITTÀ DELL'OLIO: Usini

ISTITUTO: Alberghiero Sassari

CLASSI/SEZIONI: V b enogastronomia

REFERENTE/INSEGNANTE: Giovanni Corona



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

Lombetto d'agnello in crosta su crema di favette di Usini all'olio extravergine d'oliva e praline di pecorino Sardo fritto

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

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

la ricetta richiama le origini agropastorali del territorio e l'utilizzo di prodotti a km 0 con particolare attenzione ai metodi di cottura e la valorizzazione dell'olio extravergine utilizzato.

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

olio extravergine d'oliva di Usini varietà Bosana, agnello igp Sardegna, favette, erbe aromatiche, pecorino sardo

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

Zona di produzione Usini, colore verde giallo, fruttato medio di oliva

verde, nota di carciofo mandorla e tarassaco, sapore amaro deciso finale

piccante e persistente, astringente. lascia la bocca pulita.



Istruzioni per la preparazione...

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

Avvolgere il lombetto marinato in olio evo in sottile sfoglia, farlo cuocere in forno a 180° per 15 minuti, scalopparlo e disporlo su una crema di favette, verdure e praline di pecorino fritto.