CITTÀ DELL'OLIO: ANACAPRI

ISTITUTO: ISTITUTO AXEL MUNTHE ANACAPRI

CLASSI/SEZIONI: III B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Caterina Farace

LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

Flambè di capesante e brunoise di verdure

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

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

Una ricetta di creazione inedita che sposa i sapori e colori di un'isola dalla bellezza millenaria come Capri scelta sin dall'epoca antica come residenza imperiale.

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Farro, capesante, carote, zucchine, sale, olio, timo, pepe bianco

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

L'olio "Oro di Capri" è prodotto nel versante Nord-Ovest del comune di Anacapri, nelle zone di Orrico, Mesola e Faro dove si stanno recuperando oliveti abbandonati con l'inserimento di nuove piante.

Istruzioni per la preparazione...

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

Le capesante vengono cotte al flambè con olio e brandy mentre il farro lesso e poi condito con olio. L'assemblaggio viene fatto al completamento delle cotture e servito in un piatto a fondina.