CITTÀ DELL'OLIO: TERMOLI

ISTITUTO: IPSEOA "FEDERICO DI SVEVIA" di TERMOLI

CLASSI/SEZIONI: SECONDA A

REFERENTE/INSEGNANTE: Becci L.-Di Maria S.

LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

FUSILLI MOLISANI CON SALSA ALL'OLIO EVO GENTILE DI LARINO,VENTRICINA E CRETAMO.

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

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

LA TRADIZIONE DEI FUSILLI E' TIPICA DEI PAESI DEL BASSO MOLISE, VENIVANO PREPARATI NEL PASSATO NEI GIORNI DI FESTA.

L'ABBINAMENTO VENTRICINA-CRETAMO RAPPRESENTA UNA PECULIARITA' DELLA FASCIA COSTIERA

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

ING.FUSILLI:SEMOLA RIMACINATA,UOVA,OLIO EVO,ACQUA.SALSA:OLIO,VENTRICINA,POMODORINI,FINOCCHIONE DI MARE,NOCI BIO.

L'olio extravergine che ho scelto è...

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

OLIO EVO BIO MONOCULTIVAR DOP GENTILE DI LARINO. COLORE DORATO CON RIFLESSI VERDOLINI,PROFUMI FRUTTATI ERBACEI MEDI,SAPORE CON NOTE DI LATTUGA,CARCIOFO,GUSTO ARMONICO,LIEVE PUNTA PICCANTE IN CHIUSURA

Istruzioni per la preparazione...

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

PER I FUSILLI :DISPORRE A FONTANA LA SEMOLA ,AMALGAMARE CON UOVA,SALE ACQUA E OLIO. LA SALSA SI OTTIENE CUOCENDO A BASSA TEMPERATURA VENTRICINA, POMODORINI,CRETAMO,L'OLIO E GLI ALTRI INGREDIENTI.