

**CITTÀ DELL'OLIO:** Usini

**ISTITUTO:** Alberghiero Sassari

**CLASSI/SEZIONI:** V D enogastronomia

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Giovanni Corona



## LA MIA RICETTA

### Scrivi il nome della tua ricetta

Filettino di scorfano marinato in olio extra vergine d'oliva erbe spontanee di campo e carciofi di Usini in vasocottura

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

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

Le conserve delle nonne, i prodotti del territorio, il rispetto degli ingredienti, il connubio di un grande olio evo valore

aggiunto di una cottura innovativa e salubre in lavastoviglie o vapore.

### Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Olio extra vergine di usini varietà oliva bosana, filetto di scorfano, carciofino tardivo, cipollotto, amido o fimo selvatico, aglio fresco, bacche di ginepro, sale del Molentargius, aceto bianco di Malvasia, zeste di limone bio.



### L'olio extravergine che ho scelto è...

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

(max 200 caratteri)

Monovarietale: Bosana, provenienza Usini, colore verde giallo, profumo

fruttato medio di oliva verde, nota di carciofo, mandorla e tarassaco, sapore

amaro deciso, finale piccante e persistente.

### Istruzioni per la preparazione...

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

Creare un'emulsione con l'olio evo e tutti gli ingredienti aromatici versare all'interno del vasettino unire il filetto di

scorfano i carciofini ed i cipollotti chiudere ermeticamente cuocere a vapore