

CITTÀ DELL'OLIO: LAVAGNA

ISTITUTO: Accademia del Turismo S.c.r.l.

CLASSI/SEZIONI: 2° anno - "Operatore della Ristorazione"

REFERENTE/INSEGNANTE: M. Berisso - S. Simonetti



LA MIA RICETTA

Scrivi il nome della tua ricetta

Food and drink: Il cappon magro e il cocktail "profumo di mare"

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

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

Un'autentica ricetta tradizionale riscoperta attraverso una chiave di lettura contemporanea, che rispetta e valorizza la bellezza e la forma delle materie prime, e ne esalta i sapori.

Gli ingredienti della mia ricetta sono...

Completare il campo con gli ingredienti della ricetta, specificando la provenienza delle materie prime, le caratteristiche organolettiche e le peculiarità della ricetta. Il campo è riservato ai docenti e ai docenti tirocinanti. Il campo è riservato ai docenti e ai docenti tirocinanti. Il campo è riservato ai docenti e ai docenti tirocinanti.



L'olio extravergine che ho scelto è...

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

Olio extravergine di oliva DOP - Cooperativa Agricola Lavagnina. Olio dall'aspetto limpido, colore giallo, odore fruttato leggero e fresco fine e persistente; sapore sapido tendente al dolce, non amaro

Istruzioni per la preparazione...

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

Salsare alcuni strati della composizione e da ultimo mascherare la superficie; guarnire. Salsa: Frullare tutto aggiungendo il succo di limone alla fine. Cocktail Pestare zucchero con erbe aromatiche.