

PROGETTO BIMBOIL



a.s.
2023/24

SCUOLA
PRIMARIA

CLASSE
V^{AD}

SASSARI

ISTITUTO COMPRENSIVO LI PUNTI

TITOLO DEL PROGETTO
"OSTERIA PRINCIPE EVO"

BENVENUTI ALL'OSTERIA
"IL PRINCIPE EVO"
VI PROPONIAMO IL NOSTRO MENÙ DEL
GIORNO IN CUI POTRETE GUSTARE
PIETANZE IMPREZIOSITE DALL'OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA CHE UNISCE
TRADIZIONE E CUCINE LONTANE.

Ostera
"Principe Evo"

Antipasto:

* Carne guttaiu e Pico de Gallo

Primo:

* Linguine con bottarga e
polvere di olive

Secondo:

Miriniane in forno
&
Carne Cunnato

~ Buon Appetito ~



PANE GUTTIAU CON PICCO DE GALLO



INGREDIENTI

- Pane Carasau
- olio EVO
- sale
- Pomadori
- Peperoncini verdi
- cipolla
- coriandolo
- Succo di lime



PREPARAZIONE

- TAGLIARE I POMODORINI, I PEPERONI, LA CIPOLLA.
- METTERE IN UNA CIOTOLA E CONDIRE CON CORIANDOLI, LIME, SALE E OLIO EVO.
- MESCOLARE TUTTO.
- COSPARRE SUL PANE CARASAU OLIO E SALE E METTERE IN FORNO PER QUALCHE MINUTO.
- VERSARE LA SALSA PICO DE GALLO NEL PANE GUTTAU CALDO E SERVIRE.



IO SONO XANATH!



IO SONO STEFANO!



CURIOSITÀ

PERCHÈ SI CHIAMA PICO DE GALLO?

PER IL SUO SAPORE PICCANTE SEMBRA CHE IL GALLO TI PIZZICHI!



CI UNISCE PERCHÈ

NELLA NOSTRA CLASSE C'È UNA BAMBINA MESSICANA E QUESTA RICETTA NASCE DALL'INCONTRO CULTURALE SARDO (PANE GUTTAU) E DI QUELLA MESSICANA (PICO DE GALLO)

LINGUINE ALL' OLIO EVO CON POLVERE D'OLIVE E BOTTARGA



INGREDIENTI

- LINGUINE
- OLIVE DISIDRATATE
- PEPE NERO
- **olio EVO**
- SALE
- BOTTARGA



PREPARAZIONE

CUCERE LE LINGUINE IN ACQUA
SALATA.

PREPARARE AGUG, BOTTARGA E
POLVERE DI OLIVE IN ABBONDATE
OLIO EVO E SCOLARE LA PASTA.

SALTARE NELLA PADILLA
AMALGAMANDO BENE CON L'OLIO
PREPARATO IN PRECEDENZA.

IMPIATTARE E SPolverARE CON
BOTTARGA E POLVERE DI OLIVE
A PIACERE.



CI UNISCE
PERCHÉ



QUESTO PIATO SEMPLICE
UNISCE LA CULTURA DELLA
PESCA E L'ARTE
CONTADINA DELLA NOSTRA
ISOLA.



CURIOSITÀ



LA BOTTARGA È
CONSIDERATA L'ORO
GIALLO DELLA SARDEGNA
E RAPPRESENTA UN
PRODOTTO TIPICO DELLA
PENISOLA DEL SINIS

MIRINZANA IN FORRU CON IL PANE CUNZATO



MELANZANE:

- 1 OLIO EVO
- 2 MELANZANE
- 3 AGLIO
- 4 PREZZEMOLO
- 5 PEPERONCINO
- 6 SALE



PANE:

- 1 PANE
- 2 POMODORI SECCHI
- 3 OLIO EVO
- 4 SALE
- 5 PEPE
- 6 PRIMO SALE
- 7 ACCIOGHE



PREPARAZIONE
MELANZANA

- TOSTARE FINEMENTE PIZZICCHIO E AGIO E UNIRLI.
- AGGIUNGERE SALE E PEPPERONCINO E MESCOLE.
- TAGLIARE LA MELANZANA A METÀ, INCIDERE LA PAPA CON UN COLTINO, IRROCIARE LE MELANZANE CON Olio ARROSTITO E INFORNARE A 180°G.

PANE

- SCALDARE IL PANE IN FORNO AFFETTORE IL PANE SALE, SPORNARE IL PANE E ONTOLO IN DUE PARTI.
- CONDIRE CON ABBONDANTE Olio EVO.
- CONDIRE CON SALE, PANCORI SECCI, FILETTI DI ACCIUGA E PEPE

PERCHÉ
CI
UNISCE

NELLA NOSTRA CLASSE C'È UN BAMBINO SICILIANO E QUESTA RICETTA UNISCE UN PIATTO TIPICO SASSARESE CON UN CIBO SICILIANO DELLA TRADIZIONE.



LA MELANZANA IN FORNO È BUONA E FRELIBATA È MEGLIO DELLE PANE, PIÙ BONA DELLE AUGILLE.

LA MELANZANA IN FORNO È BONA E ASSAI LUCATA E MEGLIO DI SA PIVA. PIÙ BONA DI R'ANGHIDDA

TRADIZIONE

STORIA:
NELLA TRADIZIONE CULINARIA SASSARESE LA MELANZANA AL FORNO È MOLTO APPREZZATA. I SASSARESI GLI HANNO DEDICATO UNA CANZONE POPOLARE IN DIALETTO, CHE NE ELOGIA LA BONTÀ E NE INDICA GLI INGREDIENTI. NON PUÒ MANCARE NELLE ARROSTITE TRA AMICI!

CLASSE 5^a D

M. Francesco

M. Francesco

Luca Ppe

Enrico

Giorgia

Elaida

Alice

Dolice

Ereta

Gaia

Raffaele

Stefano

Antonio

Giada

Francesco

Xamath

Emma

M. Fabio

Vincenzo

Giorgia

Gaia

Noemi

**ISTITUTO COMPRESVO
LI PUNTI**

SASSARI

**CLASSE 5[^]D
Scuola Primaria
A.S. 2023/24**

**INSEGNANTI
Pinna Giorgia
Santoni Anna Maria
Satta Manuela**