



# RicettOlio

*Classe 3B Borgo Trevi  
Trevi (PG)*

*SI CHIAMA...*

***CROSTATA AL ROSMARINO  
CON CREMA ALL'OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA***



**VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON VOI**

**ECCOVI LA  
NOSTRA RICETTA!**



# INGREDIENTI E PREPARAZIONE

## INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA:

2 UOVA  
100 g di ZUCCHERO  
80 g di OLIO EVO  
320 g di FARINA 00  
8 g di LIEVITO PER DOLCI  
UNA MANCIATA DI ROSMARINO

## INGREDIENTI PER LA CREMA

500 ml di LATTE  
120 g di ZUCCHERO  
40 g di OLIO EVO  
4 CUCCHIAI DI FARINA  
1/2 BUCCIA DI LIMONE GRATTOGGIATA  
UNA BACCA DI VANIGLIA

## PROCEDIMENTO

PRENDIAMO UNA CIOTOLA E INIZIAMO A ROMPERE ALL'INTERNO LE UOVA E LO ZUCCHERO. UNIAMO L'OLIO EVO, LA SCORZA DEL LIMONE, E IL LIEVITO. MESCOLARE BENE GLI INGREDIENTI E AGGIUNGERE LA FARINA POCO ALLA VOLTA E INFINE IL ROSMARINO TAGLIATO FINEMENTE. QUANDO L'IMPASTO È PIÙ SODO, CONTINUARE A LAVORARE SULLA SPIANTOGGIA E STENDERLO SU UNO STAMPO PER CROSTATE. PER LA CREMA METTERE A BOLLIRE IL LATTE CON I SEMI DI VANIGLIA. IN UN PENTOLINO VERSARE L'OLIO EVO, LO ZUCCHERO, LA FARINA E MESCOLARE BENE TUTTO. METTERE IL PENTOLINO SUL FUOCO A FIAMMA BASSISSIMA E VERSARCI IL LATTE BOLLENTE E LA BUCCIA DI LIMONE E MESCOLARE CON LA FRUSTA FINCHÉ SI ADDENSA. VERSARE LA CREMA SULLA PASTA FROLLA E CUOCERE IN FORNO A 180° PER 20 MINUTI CIRCA. DECORARE CON QUALCHE RAMETTO DI ROSMARINO.

## LA SUA STORIA

Questo dolce ha un'origine antichissima. Si racconta che arrivò a Venezia intorno all'anno 1000 dal lontano Oriente o forse l'ha inventata una suora di san Gregorio Armeno, infatti pare che le strisce di pasta formino una grata, come quella dei monasteri. È un dolce famosissimo, ha anche la sua giornata nazionale, il 9 settembre.

## CI UNISCE PERCHÉ'.....

Nel nostro territorio tutte le mamme e le nonne sanno cucinare delle ottime crostate, con la base di pasta frolla, che è ottima anche con l'olio EvO a posto del classico burro, così diventa più digeribile e leggera. Vi presentiamo questa ricetta che la nonna di Ambra ha imparato da piccola e a sua volta l'ha tramandata a figli e nipoti. Ci piace perché ha quel particolare profumo di rosmarino che la rende proprio appetitosa.



*SI CHIAMA...*

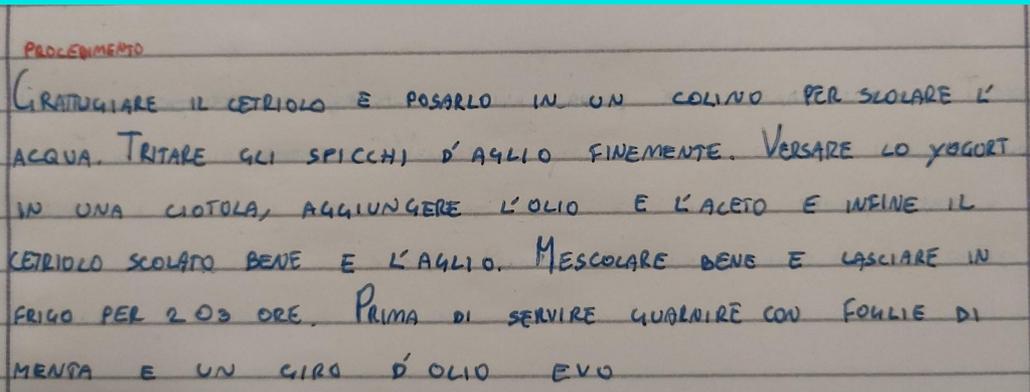
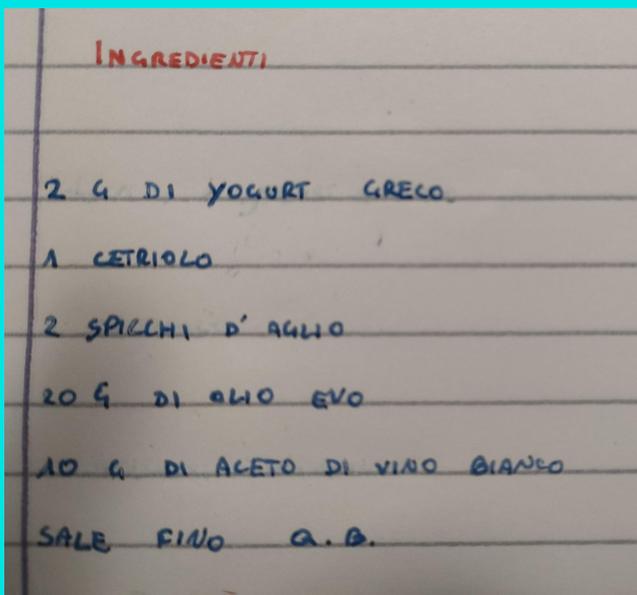
***SALSA TZATZIKI***

**VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON VOI**

**ECCOVI LA  
NOSTRA RICETTA!**



# INGREDIENTI E PREPARAZIONE



## LA SUA STORIA

La salsa **tzatziki** forse è nata tra i pastori: l'ingrediente base per questa salsa cremosa infatti è lo yogurt. Si dice che questa ricetta sia nata nelle tradizioni degli antichi greci che, secondo la leggenda, per rinfrescarsi durante le giornate calde, usavano mescolare in un vaso dello yogurt con olio, aglio acqua e pane: un intingolo che aveva proprietà sazianti ma anche rinfrescanti.

Secondo altre versioni questa salsa **potrebbe provenire dall'India**, visto che esiste un contorno, la Raita, con le caratteristiche del piatto greco. In questo caso, il piatto si sarebbe poi diffuso nei Balcani e in Grecia attraverso i Moghul o tramite i commercianti arabi.

## CI UNISCE PERCHE'...

Il nostro compagno Enjull viene dal Kosovo. Ci ha parlato di questa salsa che viene utilizzata anche dalla sua famiglia per accompagnare piatti di pesce e carne (no maiale, però.... loro sono musulmani!)

L'abbiamo assaggiata con il pane e abbiamo apprezzato il suo sapore un pò particolare, acetoso e deciso. Certo.... l'olio di Trevi ha fatto andare d'accordo tutti gli altri ingredienti!

*SI CHIAMA...*

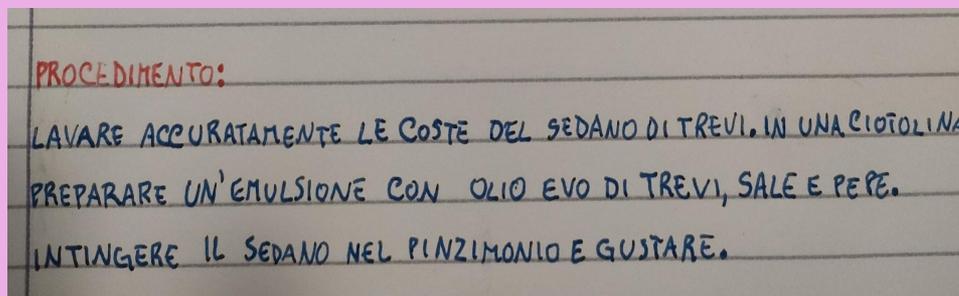
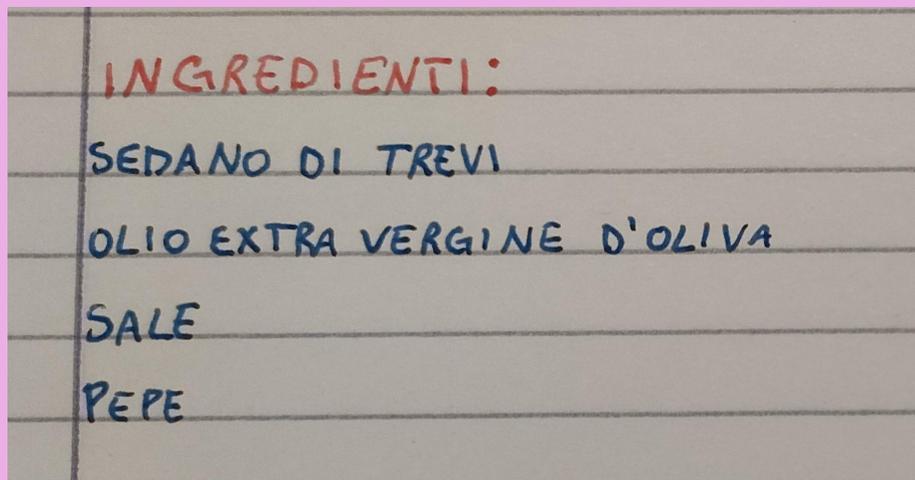
## **SELLERU A CAZZIMPERIO**



**VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON VOI**



## INGREDIENTI E PREPARAZIONE



## LA SUA STORIA

Ciò che nella cucina si chiama pinzimonio, a Trevi, come nell'antica Roma, si chiama "a cazzimperio". Abbiamo scoperto non è una parolaccia, ma deriva dalla parola "cazza" che significa mestolo o tegame "dove se pò intigne lu selleru".

E' il modo più semplice di mangiare l'ortaggio principe delle nostre terre, ricchissimo di vitamine e sali minerali, un sedano speciale, bianco e senza filamenti che si può gustare solo qui da noi.

### CI UNISCE PERCHE' .....

Il sedano e l'olio sono i prodotti più importanti della nostra terra. Insieme sono una forza, come noi quando andiamo d'accordo, e ognuno regala i suoi "superpoteri".

Da più di 50 anni i trevani gli hanno dedicato una festa speciale, la terza domenica di ottobre: la Sagra del sedano e della Salsiccia. Per tutto il mese di Ottobre lo potete gustare nelle nostre taverne, in tanti modi diversi.

Chi dice Trevi, dice olio e sedano....più uniti di così....