

DESSERT

Realizzato da:

Scuola: **Istituto Superiore "Einaudi-Ceccherelli"** - Piombino (Li)
Corso di: **Enogastronomia, sala vendita, accoglienza turistica**

CIAMBELLONE E GELATO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP/IGP

Per il ciambellone: olio extravergine di oliva, farina 00, zucchero, uova latte intero, lievito in polvere per dolci, sale fino, scorza d'arancia, panna vegetale, maizena

Montare le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale. Lavorare bene il composto ed aggiungere la scorza d'arancia e l'olio a filo; quando l'olio è assorbito aggiungere il latte a filo; setacciare le farine ed il lievito in una ciotola ed unirle al composto poco a poco, quando il composto sarà omogeneo mettere in uno stampo precedentemente imburato e infarinato. Cuocere in forno statico a 170° per circa 50 min.

Per il gelato: latte, panna, zucchero, olio extravergine di oliva, sale grosso, bacca di vainiglia

Portare a ebollizione il latte, incorporare sale e zucchero e far sciogliere perfettamente, aggiungere la vainiglia. Quando il latte si sarà raffreddato aggiungere la panna e l'olio a filo, versare il composto nella gelatiera fino alla giusta consistenza.



In collaborazione con:



La "Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP" dalla cattedra alla tavola

REGIONE
TOSCANA



ANTIPASTO

Realizzato da:

Scuola: **Istituto Superiore "Einaudi-Ceccherelli"** - Piombino (Li)
Corso di **Enogastronomia, sala vendita, accoglienza turistica**

FINISSIME DI BACCALA', CECI E BASTONCINI DI PINZIMONIO CROCCANTE CON BRUSCHETTE DI PANE TOSCANO DOP E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP/IGP

Baccalà sotto sale, limoni, aglio, olio extravergine di oliva, erba cipollina, prezzemolo, ceci secchi, rosmarino, sedano bianco, carote, cipolle, zucchine chiare, melanzane, finocchi e poco aceto.

Dissalare il baccalà per togliere il sale, lasciandolo in ammollo 48 ore, sciacquarlo, sgocciolarlo, togliere le spine e la pelle. Fare un emulsione con olio e limone, tagliare il baccalà tipo carpaccio farlo riposare in frigo. Servire con emulsione di olio extravergine di oliva erba cipollina e prezzemolo. Lessare i ceci, precedentemente ammorlati, con rosmarino. Servire con bruschette di Pane Toscano DOP condire il tutto con olio extravergine di oliva, aggiustare di sale e pepe.



PRIMO PIATTO

Realizzato da:

Scuola: Istituto Superiore "E.Mattei" - Rosigano Solvay (Li)
Corso di Enogastronomia, sala vendita, accoglienza turistica

FAGOTTINI DI PASTA FRESCA CON PAPPÀ AL POMODORO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALVIA

Per la pasta fresca: farina 00, farina di semola di grano duro rimacinata, uova, olio extra vergine di oliva, sale fino.

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed elastico, lasciare riposare circa 30 minuti in frigo; stendere la pasta e farcire con la pappà al pomodoro.



Per la "Pappà al pomodoro": Pane Toscano DOP raffermo, cipolla, aglio basilico, pomodori maturi.

Rosolare la cipolla e l'aglio con l'olio extravergine di oliva e il basilico, aggiungere i pomodori, lasciare cuocere, passare il tutto ed aggiungere il pane toscano già ammollato.



Condire con olio extravergine di oliva e salvia

SECONDO PIATTO

Realizzato da:

Scuola: Istituto Superiore "E.Mattei" - Rosigano Solvay (Li)
Corso di Enogastronomia, sala vendita, accoglienza turistica

BOLLITO DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Carni adatte per bollito: petto, reale, muscolo anteriore, muscolo posteriore, copertina, polpa di spalla, collo e pancia, lingua.

Mettere a bollire acqua, sedano, carote e cipolle, quando bolle aggiungere la carne e lasciare cuocere a fuoco lento fino a cottura.



Condire con salsa verde di verdure fresche ed olio extravergine di oliva.

VINI E VERDURE

Prodotti da:

Scuola: I.T. Agrario "Busdraghi" - Mutigliano (LU)
Corsi di : Viticoltura ed Enologia; Produzione e Trasformazione; Gestione dell'ambiente e territorio