I. P. S. E. O. A.
Pellegrino Artusi
ROMA

CreArtusi

Concorso interno di ***cucina***, ***pasticceria***, ***sala, bar*** e ***accoglienza turistica*** per le classi seconde

Roma, 17 gennaio 2025

C U C I N A

TEMA: **TERRITORIO E PRIMI PIATTI**

FARINE

- Farina 00
- Semolino
- Semola rimacinata
- Farina di mais (polenta)

PASTA/RISO

- Rigatoni
- Spaghetti
- Mezze maniche
- Penne rigate
- Bucatini
- Riso carnaroli

FORMAGGI/LATTICINI/UOVA/BURRO

- Ricotta romana fresca
- Pecorino romano
- Mozzarella fior di latte
- Grana padano
- Crema di latte
- Latte
- Uova
- Burro

VERDURE/ORTAGGI/LEGUMI

- Carciofi
- Broccolo romanesco
- Zucchine romanesche
- Pomodori ciliegino

- Limoni
- Odori generici (carote, cipolle, porro, ecc.)
- Piselli gelo
- Spinaci gelo

CARNI

- Guanciale di Amatrice
- Salsiccia fresca
- Carne macinata bovino adulto

PESCE

- Acciughe sott'olio
- Gamberi argentini gelo

Spezie varie

Pepe nero

Peperoncino

Basilico e altre erbe aromatiche

Zucchero vari tipi

Vino da cucina

Pomodori pelati

Olio E.V.O.

Brodo vegetale/carne/pesce