



Giovedì 21 Gennaio 2021

CIRFOOD propone per la Scuola Infanzia e Primaria di San Cesario

L'iniziativa di educazione alimentare:
conoscenza dei prodotti tipici italiani
Menù Tipico della Regione



Toscana

PRIMO - FUSILLI CON PESTO AL CAVOLO NERO



Il cavolo nero è un prodotto tipico della Toscana, è a foglia lunga tipico del periodo invernale, si dice che debba essere raccolto dopo la prima gelata. In Toscana viene utilizzato molto nelle zuppe ed è un ingrediente fondamentale per la famosa ribollita. E' ottimo anche per il sugo della pasta. Noi vi proponiamo una salsa invernale dal sapore Toscano preparata con cavolo nero e pecorino Toscano.



SECONDO - HAMBURGER CON SUGO ALLA FIORENTINA

Nasce come ricetta povera e antispreco, adatta per recuperare tutto ciò che si ha in avanzo nel frigo. In Toscana viene spesso proposta a forma di polpettone; la caratteristica di questa ricetta è che tra gli ingredienti è presente la mortadella che lo rende molto saporito ed è accompagnata da un tipico sughetto in cui fare la scarpetta. Oggi vi proponiamo l'hamburger, rispettando fedelmente agli ingredienti della ricetta originale del polpettone.



CONTORNO - FAGIOLINI ALLA TOSCANA

I Fagiolini verdi al tegame con l'aggiunta di pomodoro, sono un contorno della tradizione Toscana, chiamati anche tegolina, cornetto, spaghi o stringhe come si dice a Lucca. In Toscana, allo stesso modo, vengono preparati anche gli squisiti e teneri fagiolini di Sant'Anna, la cui coltivazione, un tempo prerogativa esclusiva di questa regione, si sta estendendo in altre parti d'Italia. Si tratta di una varietà molto sottile e dalla lunghezza insolita: possono infatti raggiungere anche i 50 cm.

PANE - FRUTTA FRESCA

Buon Appetito!

