

Concorso “La Cucina degli Avanzi”

Giuria composta da :

- 1) Alfonso Caputo Chef del Ristorante Taverna del Capitano, premiato con due stelle Michelin
- 2) Tommaso De Turrís, Presidente sezione Concorsi dell' Associazione Cuochi Penisola Sorrentina
- 3) Pietro Aprea, Chef della Cooperativa Coccinella

Ricetta Vincitrice:

Circolo Didattico “Don Milani” plesso di Pastena alunna Chiara D’Orso classe 5°

Istituto Comprensivo “Bozzaotra” plesso Massa Centro alunna Gargiulo Luciano classe I°B



PASTA E CAVOLFIORI



FOCACCINE CON PASTA E CAVOLFIORI

Ingredienti per la pastella:
farina-sale-lievito-uova-latte-parmigiano

Preparazione:
Preparare la pastella e aggiungere la pasta con il cavolfiore, mescolare tutto e far riposare per mezz'ora. Dopo far riscaldare una padella con dell'olio e con un cucchiaino separare le focaccine nella padella, farle dorare e... BUON APPETITO!!

CHIARA D'ORSO CLASSE 5° - PLESSO PASTENA
PASTIGLIANA DI PANE

INGREDIENTI
Pane-cafforino
Mortarella del giorno prima
Salsa di pomodoro
Uova

PROCEDIMENTO
Mettere in una teglia due fette di pane tagliate molto sottili e mortarella. Passarle nell'uovo sbattuto e freggere. Dopo metterle in una teglia con la salsa di pomodoro, cuocere in forno x 10 minuti. È un piatto che a noi bambini piace molto.









Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti
19 - 27 novembre 2011

Si Ringrazia
il Preside Dott. Nicola Palma
Istituto Comprensivo "Bogzotta"

per la sensibilità dimostrata consentendo la realizzazione del Progetto

Il Sindaco
Dott. Legina Galgiano

Il Presidente del Comune
Dott. Giuseppe

Ass. Ambiente ed Ecologia
Arch. Giuseppe Russo

Il Presidente di Terra delle Sorelle SPA
Dott. Agostino