

Ingredienti piatti cena 7 giugno:

la cena è composta da 3 stand con piatti tipici di culture differenti:

Marocco:

1) antipasto: sigari marocchini;

ingredienti: pasta fillo: farina,acqua,olio;ricotta/ricotta salata,miele;

2) primo: cous cous alle verdure;

ingredienti: cous cous, peperoni,carote,zucchine,mais,ceci,cumino, paprika affumicata,curry,curcuma,sale e pepe;

3) dolce: biscotti morbidi limone e cocco;

ingredienti: albumi,zucchero semolato,farina di cocco,scorza di limone non trattato,vanillina;

Corea:

1) antipasto: tocchetti di pollo marinato alla coreana;

ingredienti:petto di pollo,salsa di soia,miele,gochujang (pasta di peperoncino fermentato coreana),salsa teriyaki,semi di sesamo bianco;

2) primo: udon alle arachidi con verdure;

ingredienti: udon di farina 00 e acqua,salsa di soia,carote,zucchine, germogli di soia,burro d'arachidi salato;

3) dolce: dorayaki con confettura di azuki;

ingredienti:farina 00,zucchero a velo,acqua,uova,miele,lievito per dolci, confettura di fagioli azuki:fagioli azuki e zucchero di canna;

Francia:

- 1) antipasto: tagliere di formaggi, pane e marmellate/miele;
ingredienti: pane, formaggi a pasta molle: brie, camembert; formaggi a pasta dura;

- 2) primo: crepes farcite;
ingredienti: crepes: uova, latte, farina 00, burro; mozzarella, pomodori, pesto, pomodori secchi;

- 3) bignè ripieni di crema pasticcera e crema chantilly;
ingredienti: pasta choux: uova, acqua, burro, zucchero semolato, farina 00, latte intero; crema pasticcera: tuorli, latte intero, baccello di vaniglia, zucchero semolato, amido di mais/riso, scorza di limone non trattato; crema chantilly: panna fresca liquida, zucchero a velo, baccello di vaniglia;