

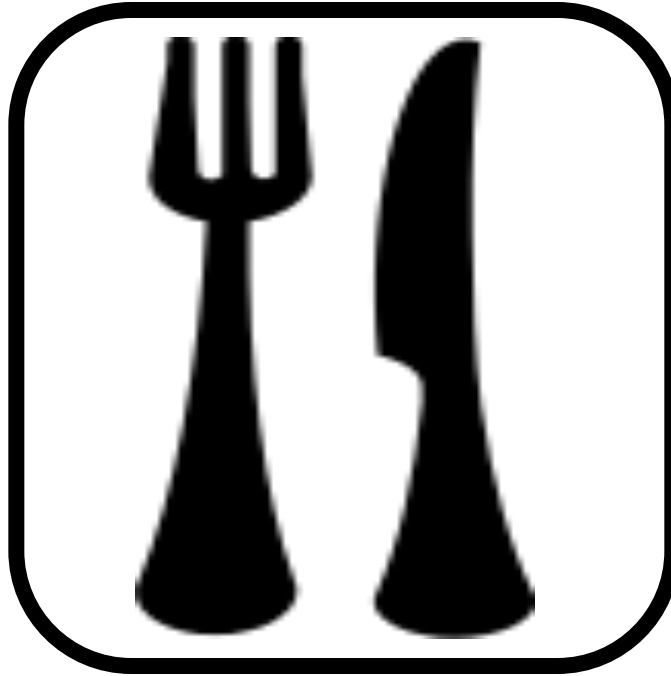
LE PATRIMOINE AGROALIMENTAIRE

MILANO EXPO 2015

CLASSE 2M

**Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA**





Auteurs: Bassani, Cecchini, Ialungo

Professeur référent: Françoise Altamura, Giovanna Cardella

Nom de l'école: Ignazio Vian

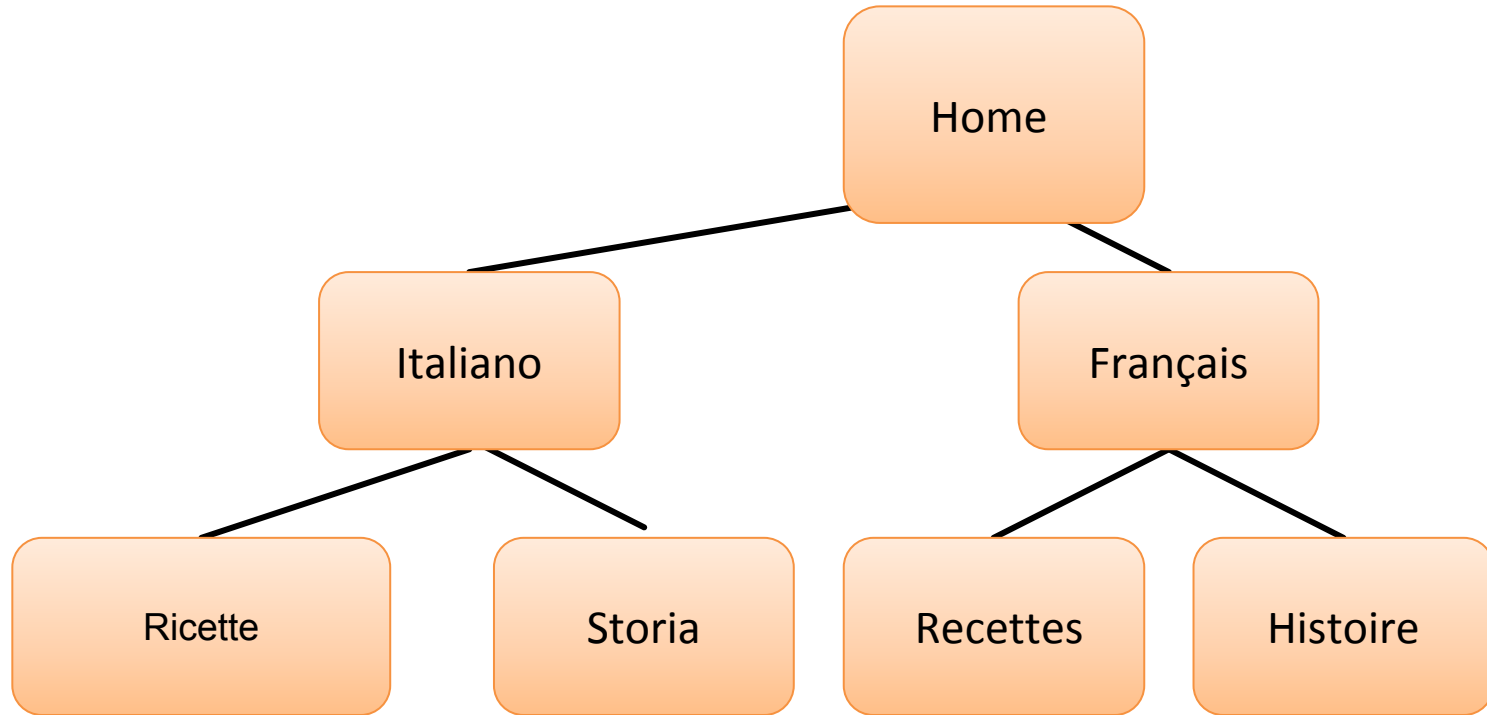
Classe: 2 M - Indirizzo Linguistico

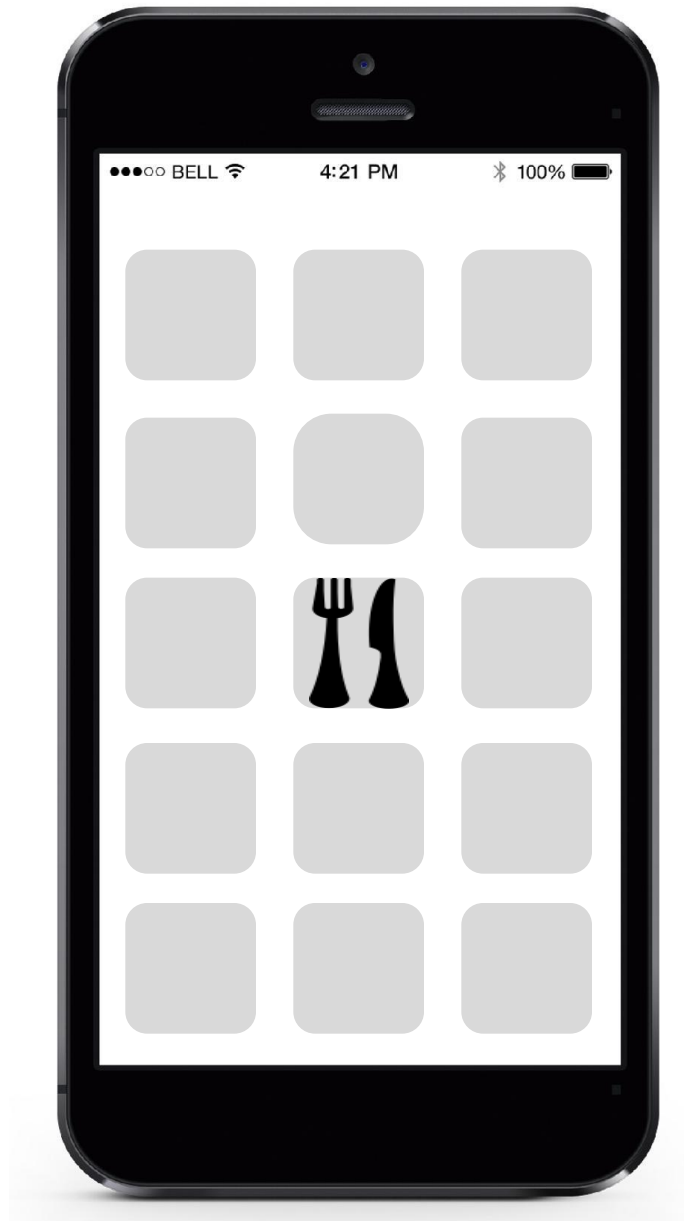
Ville et pays: Bracciano, RM. Italia

Description de l'APP:

Il s'agit d'une application native, pour connaître les produits typiques du Latium basée sur l'Expo 2015 de Milan « Nourrir la Planète, Énergie pour la Vie » qui a pour thème "le patrimoine agro-alimentaire". Vous trouverez des recettes du Latium en français et en italien.

Les produits du Latium : la structure





ICÔNE



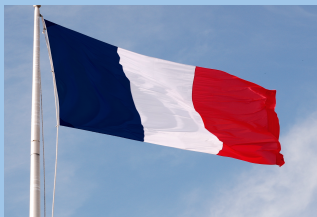
Les produits du Latium

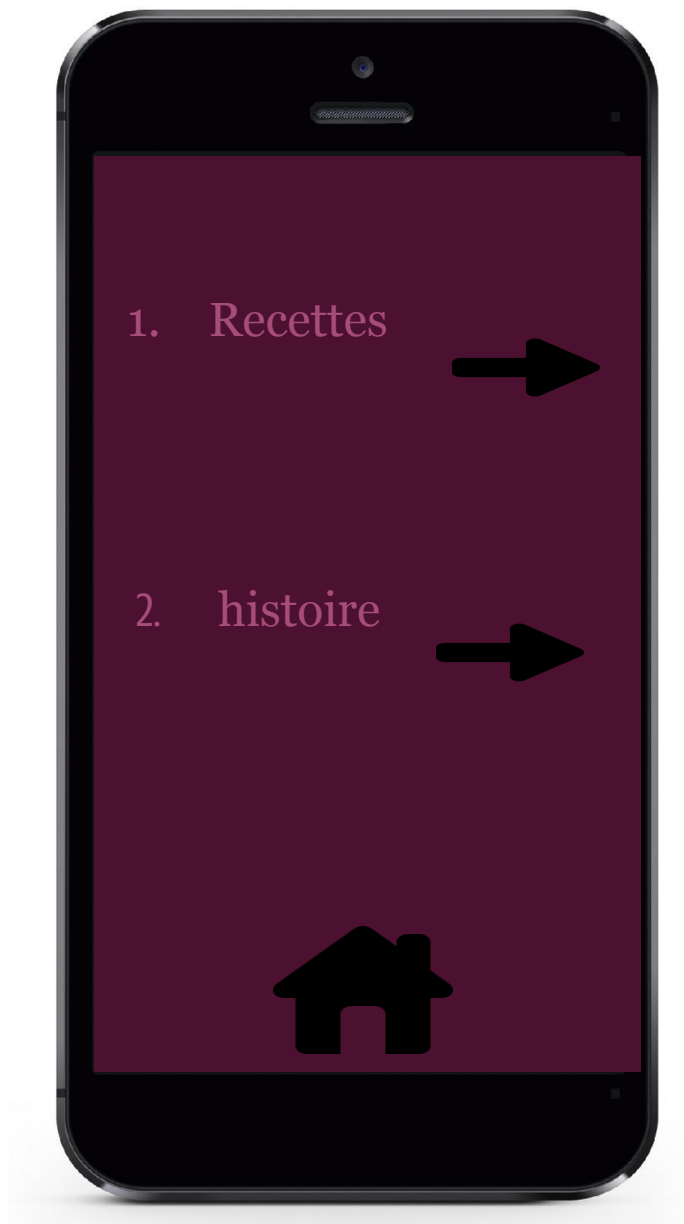
Langues

1. Italiano



2. Français





Recettes



Tozzetti avec noisettes
et chocolat

Ingrédients :

2 oeufs

150 gr de sucre

Un demi sachet de
levure

2 cuillères de miel

Farine assez

Noisettes

Chocolat ordinaire

Arome amande

50 gr de beurre



Préparation:

Mélanger tout sauf les
noisettes et le chocolat
qui s'ajoutent à la fin.

Faire des rouleaux et
écraser légèrement

Cuire à 180°, 20
minutes.

Refroidir, couper et
toaster au four.



Ravioli à la crème de marrons:

Ingrédients:

500gr des ravioli

Marrons

Persil

Parmesan

Huile d'olive

Crème

Sel et poivre



Préparation:

Boullir les noisettes
avec le sel.

Fouetter.

Fusionner la crème de
noisettes avec le persil
et l'huile.

Garnir les ravioli.



histoires

1. tozzetti



2. ravioli

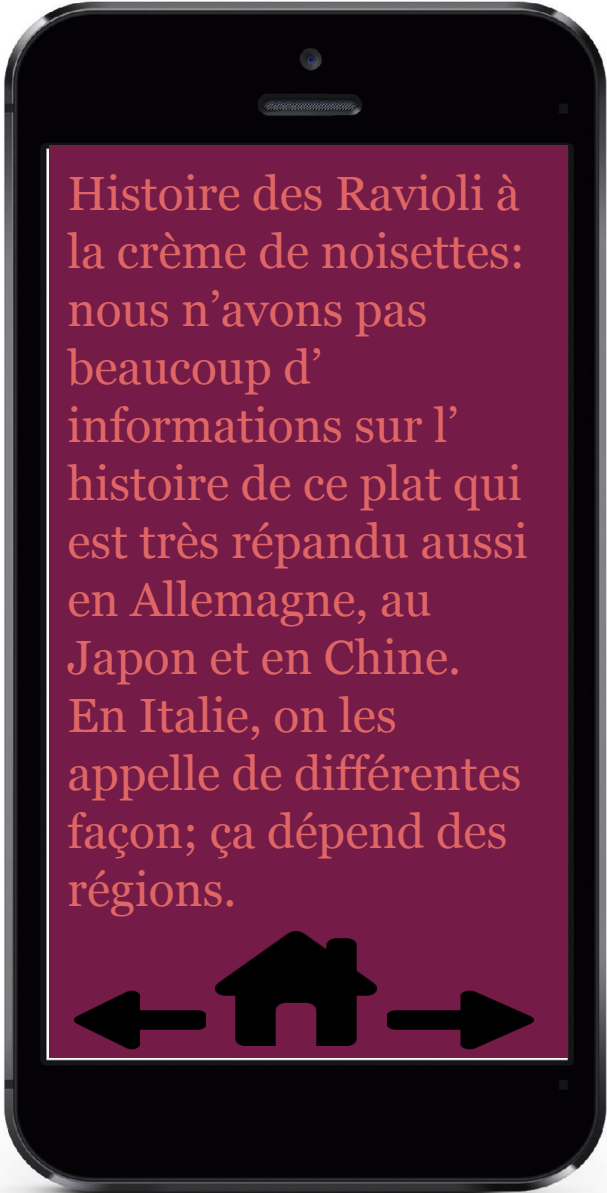


Histoire des Tozzetti
avec noisettes et
chocolat:

On les appelle aussi
Cantucci ou Ghiottini.
Originaire de Pise.

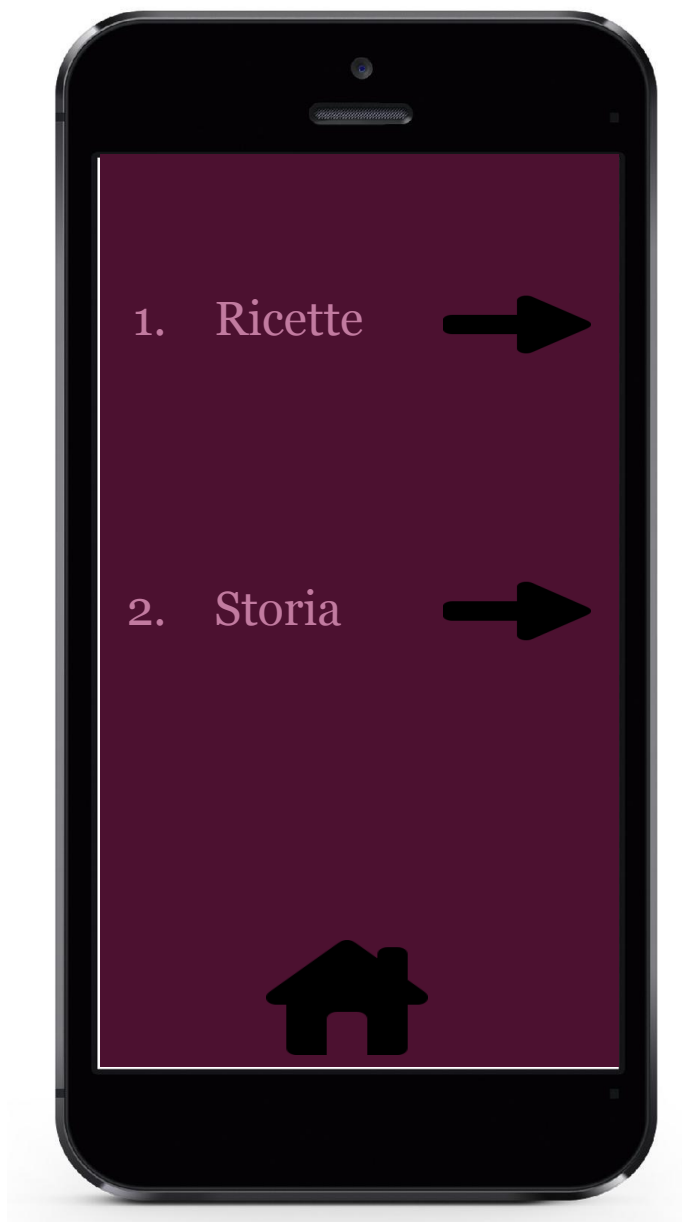
La première recette
est retrouvée dans un
manuscrit du XVIII
siècle. Au XIX siècle
un chef pâtissier,
Antonio Mattei,
revisite et actualise la
recette



A black smartphone is shown vertically, displaying a text screen. The screen has a dark red background. The text is in a light red, serif font. At the bottom of the screen, there is a black silhouette of a house with a chimney, flanked by two black arrows pointing left and right.

Histoire des Ravioli à
la crème de noisettes:
nous n'avons pas
beaucoup d'
informations sur l'
histoire de ce plat qui
est très répandu aussi
en Allemagne, au
Japon et en Chine.
En Italie, on les
appelle de différentes
façon; ça dépend des
régions.





Ricette



Tozzetti alle nocciole e cioccolato.

Ingredienti:

2 uova

150 gr di zucchero

Mezza bust. di lievito

Due cucchiaini di miele

Farina quanto basta

Nocciole

Cioccolato fondente

50 gr di burro

Aroma di mandorle



Preparazione:

Mescolare il tutto tranne le nocciole e il cioccolato che si aggiungono alla fine.

Fare dei rotoli e schiacciarli leggermente, cuocere a 180° per 20 minuti circa.

Far raffreddare, tagliare e far tostare al forno per 5 minuti.



Ravioli alla crema di castagne:

ingredienti:

500 gr di ravioli

Castagne

Prezzemolo

Parmigiano

Olio d'oliva

Sale e pepe



Preparazione:

Cuocere le nocciole con
il sale.

Fondere la crema di
nocciole con il
prezzemolo e l'olio.

Guarnire i ravioli





La storia dei tozzetti:

Si possono chiamare
anche Cantucci o
Ghiottini.

Sono originari di Pisa.
La prima ricetta è in un
manoscritto del XVIII
secolo. Nel XIX secolo,
uno chef pasticcere
Antonio Mattei, ha
rivisto e riscritto la
ricetta.

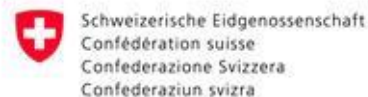


La storia dei ravioli con
la crema di castagne:

Ci sono poche notizie
sulla storia di questo
piatto.

Sono diffusi anche in
paesi come la
Germania, il Giappone
e la Cina. In Italia si
chiamano in diversi
modi; dipende dalla
regione.





Ambasciata di Svizzera in Italia



CLASSE 2M
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA

decembre 2014