

(ALLEGATO 1)



Informazioni sulla squadra:

NOME E COGNOME:

1. _____;

2. _____;

3. _____.

ALLEGARE FOTO DELLA SQUADRA:



SCHEDA RICETTA

NOME DEL PIATTO: _____

**Quantità
Ingredienti e
preparazione
per 6
porzioni**

VINO ABBINATO : _____



PANIERE

Ingredienti principali

TROTA BIANCA, TROTA SALMONATA (**troticoltura Erede Rossi Silvio Sefro, MC**)

guanciale, guanciale affumicato, pancetta affumicata, speck, prosciutto crudo, **olio extra vergine oliva (Azienda Agricola Anibaldi Cinzia, San Severino Marche MC)**, olio di semi, burro, margarina, vino bianco comune, sedano, carote, cipolla, patate, melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, pomodoro grappolo, funghi champignon, spinaci, aglio, porcini, patate viola, cavolfiori, soncino, insalata riccia, finocchi, piselli, cetrioli, rucola, pomodori pelati, zucca, capperi, , mais, limoni, lamponi, mele, cocco, pere, kiwi, fragole, banane, arance, pistacchio, mandorle, uva sultanina, pinoli, noci, origano, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, finocchietto selvatico, zenzero, zafferano, erba cipollina, spezie, Pasta (**Pasta di Camerino MC**), pane rafferma, ceci (precotti), lenticchie, fagioli (precotti), fave, orzo, farina tipo 0, farina di semola, farina di mais gialla, fecola, maizena, latte, parmigiano o grana, pecorino, mozzarella, provola, gorgonzola, panna, ricotta, Pangrattato, sale, uova, olive nere e verdi, acciughe sott'olio, pepe, sale nero, lievito di birra, agar agar, latte di soja, cacao, zucchero, colla di pesce, panna fresca, cioccolato fondente, cioccolato bianco, baking.

Il Verdicchio di Matelica: **Tutte le Aziende del consorzio per la tutela del Verdicchio di Matelica Doc**

Attrezzature necessarie per la prova cucina

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____