TERRITORIO UNIONE TERRE CASTELLI (UTC)

VENERDI' 27 GENNAIO 2023

Nidi, infanzie e primarie

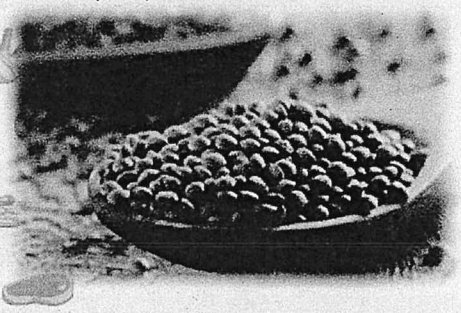
LA CUCINA UMBRA

La cucina umbra è molto antica e utilizza come ingredienti principali le carne e i prodotti della terra. È una cucina molto semplice. Tipica è la lavorazione del maiale e la produzione di salumi, in particolare nella zona di Norcia: da qui deriva la parola "norcino" che indica la persona che produce e vende salumi.

CIRFOOD oggi propone:

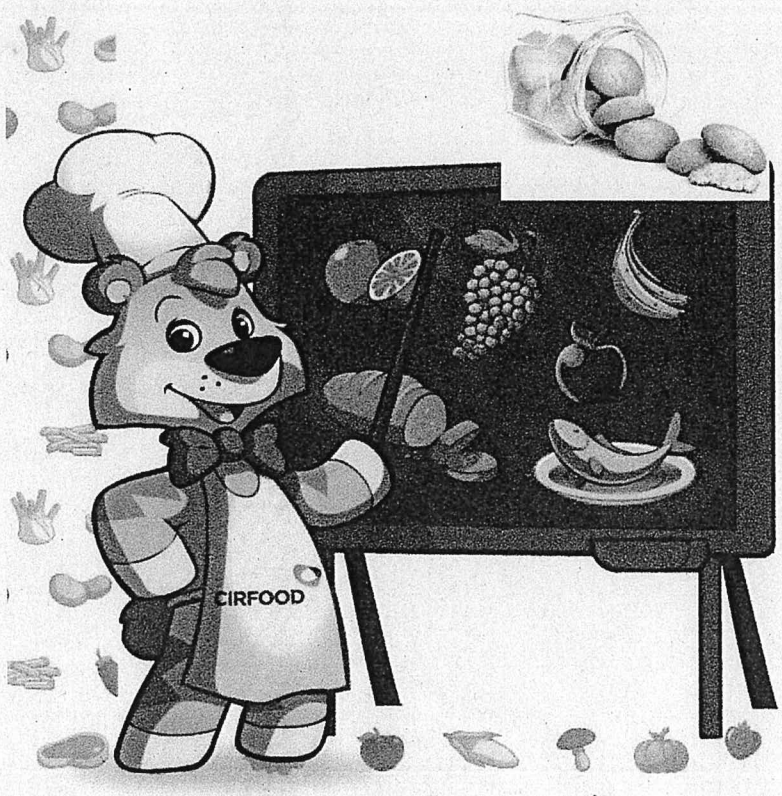
CASARECCE RUSTICHE AL RAGU' UMBRO

preparato con carne di manzo, maiale e prosciutto crudo



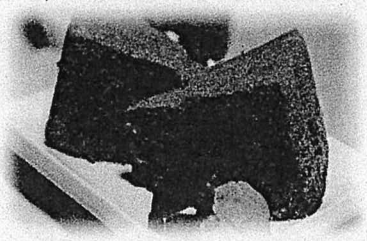
POLPETTE DI LENTICCHIE: le lenticchie sono un piccolo legume a forma di lente che contiene sostanze molto utili al benessere del nostro corpo, come ad esempio le proteine. L' Umbria è la regione italiana maggiormente legata alla produzione di lenticchie

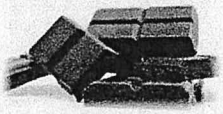
VERDURA FRESCA



CRESCIONDA DI SPOLETO

La crescionda è nata a Spoleto come dolce tipico del periodo di carnevale, oggi è preparato tutto l'anno. L'Umbria è anche una terra famosa per la produzione e la lavorazione del cioccolato.





CIRFOOD