

Ma siamo in CINA !?!

A.s. 2022/2023



CIRFOOD

Territorio UTC

Nidi, infanzie e primarie

笑春風

Cir Food propone:

Menu tipico della

16 Novembre 2022

RISO ALLA CANTONESE

Il riso alla cantonese è un piatto tipico della cucina cinese, o meglio della cucina cantonese. Infatti, in Cina convivono cinque cucine regionali diverse. Quella cantonese è la cucina più conosciuta in Europa perché è quella che viene proposta nei ristoranti cinesi che conosciamo. Questo è un primo piatto rinomato in tutto il mondo, grazie alla particolarità e agli accostamenti dei sapori che creano un ottimo gusto per gli amanti della cucina etnica della Cina, di solito viene abbinato a piatti con intingoli o come sostituto del pane, assente nella cucina cinese. Il riso alla cantonese si prepara utilizzando del riso lessato e saltato insieme ad ingredienti come piselli, prosciutto, cipolla, uova strapazzate.

POLLO CON LE MANDORLE

Tra le pietanze della cucina cinese più conosciute ad apprezzate nel mondo occidentale vi è sicuramente il pollo alle mandorle: una ricetta gustosa, saporita e semplice da realizzarsi. Per la preparazione del pollo alle mandorle occorrono ingredienti tipicamente cinesi quali mandorle pelate, pollo, farina, cipolle, salsa di soia, olio e sale.

MISTICANZA DI VERDURE

TORTA ALLO ZENZERO CON CAROTE E MANDORLE

Lo zenzero è utilizzato in Oriente da millenni, sia per aromatizzare ed insaporire i cibi, sia come rimedio medicamentoso per svariati disturbi. Dello zenzero in cucina si usa principalmente la radice fresca, o la sua polvere essiccata, ma anche i germogli, le foglie e le infiorescenze vengono consumati crudi o cotti. È utilizzato per la preparazione di biscotti e dolci soprattutto nei Paesi nordici e nel periodo natalizio ed invernale. L'impiego dello zenzero non è casuale, in quanto esso rappresenta una delle spezie dal maggior potere riscaldante per il nostro organismo, utile a combattere la sensazione di freddo. Lo zenzero si abbina molto bene con carne, pollame, crostacei, pesce e cacciagione; è inoltre molto utilizzato per preparare torte, biscotti e dolci secchi in genere.

In occasione del Menù tipico della Cina, le cuoche ci ha accolto così...













*Grazie cuoche!!!
Ci fate sempre vivere il pranzo
in modo gioioso e speciale!!!*

