



Allegato 3

VARIETÀ DI PESCE AZZURRO UTILIZZABILE e PANIERE DEGLI INGREDIENTI

**CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA
II Trofeo A.N.M.I. "Il mare nel...piatto!"**

Cervia, Maggio 2015

VARIETÀ PESCE AZZURRO UTILIZZABILE (a carico dell'organizzazione)

Aguglia (Belone Belone)

Alaccia (Sardinella Aurita)

Alice o Acciuga (Engraulis Encrasicolus)

Alosa

Aringa

Cicerello (Gymnammodites Cicerellus)

Lampuga

Lanzardo (scomber japonicus colias)

Pesce spada (xiphias gladius)

Saraghina o papalina o spratto (sprattus sprattus)

Sardina (sardina pilchardus)

Sgombro o maccarello (scomber scombrus)

Suro o sugherello (trachurus picturatus)

Tonno (thunnus thynnus) (rosso, alalunga, alletterato, palamita)

PANIERE DEGLI INGREDIENTI COMUNI (a carico dell'organizzazione)

Prodotti ortofrutticoli

Aglio, peperoni rossi e gialli, melanzane, pomodori rossi, pomodori ciliegino, zucchine comuni, rucola, champignon, carote, cipolle bianche e rosse, porro, sedano, scalogno, patate, limoni, arance, mele, lattuga, cetrioli, valeriana, fagiolini freschi, lenticchie, spinaci freschi, bietoline fresche, piselli surgelati, radicchio rosso, patate, olio extravergine d'oliva, asparagi.

Erbe aromatiche e spezie

Basilico, prezzemolo, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, aglio, maggiorana fresca, prezzemolo, riccio, menta fresca, salvia, zafferano, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata, maggiorana, curry, paprika, pepe verde in salamoia.

Farine, farinacei e cereali

Semola di grano duro, farina integrale, farina tipo 0, farina tipo 00, polenta bramata, farina di riso, farina di grano saraceno, fecola, maizena, riso vialone nano, orzo perlato.

Condimenti e prodotti vari

Latte intero uht, panna da cucina uht, burro, panna fresca, olio extravergine, pasta sfoglia, latte, grana padano, ricotta vaccina, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico commerciale, lardo, pancetta affumicata, sale fino e grosso, zucchero, uova fresche, pomodoro pelato, concentrato di pomodoro, filetti di alici sott'olio, capperi, piselli surgelati, pangrattato, pinoli, mandorle, nocciole, uva passa, vino bianco e rosso da cucina, brandy, stampini monoporzione in alluminio.



PROCEDIMENTO:

UTENSILI ED ATTREZZATURE

Si invia in allegato la foto del piatto in formato .jpg