

PROGETTO SCUOLA 21 alla SCOPERTA dell'ACQUA CALDA



Cuochi e idraulici insieme per diventare **energeticamente consapevoli**.

Gli allievi del corso operatore di impianti termoidraulici hanno realizzato un impianto solare termico che alimenta la lavastoviglie del laboratorio di cucina e il roner, uno strumento che consente di cuocere i cibi a bassa temperatura.

Utilizzando questo metodo di cottura, innovativo ed ecologico, gli alunni del corso operatore della ristorazione hanno predisposto un ricettario amico dell'ambiente.



CENA PROGETTO SCUOLA 21

Caponata di piovra con salsa allo zafferano

Fusilli tirati a mano con ragù d'anatra

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con salsa di funghi con patate duchessa e zucchine trifolate

Pere glassate con spuma di zabaione e gelato alla crema

