



CULTURA ITALIANA

Prodotti alimentari tipici



IL PARMIGIANO REGGIANO

Luogo di produzione: Emilia Romagna

Possibilità di utilizzo: ingrediente, condimento, secondo piatto, spuntino.

Istruzioni: tenere in un luogo fresco e asciutto o in frigo.

Il parmigiano reggiano viene prodotto in Emilia Romagna con latte di prima qualità. Può essere utilizzato come ingrediente o come condimento nella preparazione dei piatti più gustosi, o come secondo: è l'ideale per uno spuntino. È un cibo nutriente e digeribile, per questo è consigliato per i bambini e per le persone anziane.

Va conservato in un luogo fresco e asciutto oppure va tenuto in frigorifero nella zona meno fredda.



LA GRAPPA

Luogo di produzione: Veneto, Friuli, Piemonte.

Possibilità di utilizzo: digestivo, correttivo del caffè.

Istruzioni: conservare a temperatura ambiente.

La grappa.....



L'OLIO DI OLIVA

Luogo di produzione: Umbria, Toscana, Liguria, Puglia, Calabria...

Possibilità di utilizzo: cucinare, condire, friggere.

Istruzioni: usare preferibilmente crudo, in ogni tipo di dieta.

L'olio di oliva.....



IL CHIANTI

Luogo di produzione: Toscana

Possibilità di utilizzo: con vari tipi di carne arrosto e cacciagione.

Istruzioni: aprire qualche ora prima, servire a temperatura ambiente, circa 20°

Il Chianti....



I TORTELLINI

Luogo di produzione: Emilia Romagna

Possibilità di utilizzo: molte ricette di primi piatti, in bianco o al sugo o in brodo

Istruzioni: cuocere in molta acqua salata, condire abbondantemente

I tortellini...