

DA GRANDE VOGLIO FARE...

DA GRANDE VOGLIO FARE IL CARROZIEREPER IL MOMENTO FARO' LA SCUOLA ALBERGHIERA. NEL MESE DI MAGGIO HO PROVATO A FARE IL GRANDE: MI SONO "INTRUFFOLATO" FRA GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERA.



HO PRESO LA CORRIERA DAL BAR MARZOLLA, CON TUTTI GLI ALTRI AMICI; SONO ARRIVATO AD ADRIA E SONO SCESO DAVANTI ALL'ISTITUTO. AL SUONO DELLA CAMPANELLA SONO ENTRATO E DA SOLO MI SONO DIRETTO VERSO L'INGRESSO PRINCIPALE. E' UN POSTO BELLISSIMO, SEMBRA L'INGRESSO DI UN ALBERGO, CON IL BAR E LA RECEPTION. RAGAZZI COME MI SONO DIVERTITO!!!



IL PROF FAVA MI HA INSEGNATO A FARE IL COCTAIL: E' VENUTO PERSINO IL PRESIDE AD ASSAGGIARLO.

POI IN CUCINA HO PREPARATO L'INSALATA DI RISO: SONO IL MAGO DELLE CAROTE.

VI LASCIO LE MIE RICETTE: SLURP!!! SONO ECCEZIONALI.

CON SIMONE HO IMPARATO A FARE IL CAFFE', PERSINO QUELLO D'ORZO, E LA PROF MICHELA MI HA DETTO CHE ERA BUONISSIMO!

QUESTA ESPERIENZA E' STATA BELLISSIMA E MI SONO DIVERTITO DA MATTI: TUTTI MI HANNO ACCOLTO COME UN AMICO.

FORSE FORSE HO CAMBIATO IDEA: DA GRANDE VOGLIO FAREIL PIZZAIOLO!!



GIANMARCO MANCIN III B

COCKTAIL

INGREDIENTI:

tropical
3 cubetti di ghiaccio
40g succo di arancia
40g succo di pompelmo
20g sciroppo di fragola
Fetta di arancia
Ciliegina
Zucchero
Limone

PROCEDIMENTO

Preparare il bordo del bicchiere bagnando con il limone e sporcandolo leggermente con lo zucchero; preparare la decorazione; mettere nello shaker il ghiaccio, aggiungere uno alla volta gli ingredienti, shakerare energicamente, versare il tutto nella coppa asti, sistemare la decorazione sul bordo del bicchiere e servire.



INSALATA DI RISO

INGREDIENTI:

Riso
Pomodori
Carote
Peperoni
Uova sode
Olive nere
Wrustel
Piselli
Tonno
Olio d'oliva
Sale



PROCEDIMENTO

Lessare le carote, cuocere il riso, nel frattempo tagliare tutti gli ingredienti a pezzettini. Quando il riso sarà pronto, lasciarlo raffreddare e mescolate il tutto condito con un filo d'olio.

P.S.

Se volete che il piatto diventi ancora più gustoso aggiungete un po' di maionese.