

Esame di Qualifica Professionale  
Anno Scolastico 2007-2008

Comiziano, 11 giugno 2008

Classe III sez. D Cucina

Docente:

Prof. Antonio Lauri



*Aperitivo con frivolezze*

*(Frittelle alle rose e menta, salvia frita con tempura all'acqua minerale e vino bianco, calzoncini alla napoletana, cervelatine in sfoglia, fonduta di formaggio)*

*Insalata di seppie e gamberi alla catalana*

*Risotto con zucchine in fiore, vongole,  
scampi e pomodorini di primavera*

*Ma rubini policromi con vellutata di verdure, zafferano e zenzero*

*Controfiletto di angus di Fiano di Avellino, in crosta di bietole e  
salsa al miele di castagno e ciliegie di campagna*

*Flan di patate e peperoni e funghi*

*Fragoloni al Campari e zabaione alla vaniglia  
con piccioli di cioccolato*

*Torta III KD con charlotte alla nocciola  
su specchio al pistacchio di Bronte*

