



Viaggi
Circolo Eledrea

Associazione Culturale – Via Principessa Iolanda, 3 07100 – SASSARI – eledrea.circolo@virgilio.it

tel/fax +39 0795574162 - www.circoloeledrea.com

ci trovi su  facebook

Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari

propone per i Soci ARCI

Una cena a tema “ORIENTE”

Sabato 16 novembre 2013 con inizio alle ore 21,00

Esaminiamo questa volta un altro tipo di cucina fusion, quello costituito dall'affiancamento di piatti appartenenti alla tradizione culinaria di aree del mondo differenti, ma comunque associate, come nel caso della cucina asiatica.

Questo tipo di cucina stimola comunque la fantasia del cuoco che può utilizzare all'interno di un menù ingredienti più affini ai gusti occidentali, sempre nel rispetto della ricetta originale. Inoltre è possibile spaziare anche nel campo delle spezie, tenendo presente che il “curry” è un insieme di spezie selezionate secondo il gusto o la fantasia di chi le miscela. Differisce anche la sequenza di presentazione: in pratica in oriente si inizia sempre con una zuppa o minestra e si prosegue, senza seguire uno schema occidentale (antipasti, primi piatti, secondi e contorni).

Escludiamo per il momento la cucina “indiana” alla quale dedicheremo un'altra serata.

Il Circolo culturale Eledrea nel rispetto di quanto su detto vi propone un esempio di questa cucina, visitiamo dunque insieme il sud-est asiatico e l'Asia orientale con una selezione di piatti appartenenti a quest'area geografica..

Minestra di pesce (Hsan byoke) – Birmania (pesce misto, salsa di soia, cipolla, riso, cavolo, sedano);

Riso Nasi Goreng - Indonesia (riso, manzo, pollo, gamberetti, funghi, fagiolini, uova, aglio, olio di semi di arachidi, pasta di gamberetti al curry e peperoncino verde;

Gamberetti saporiti (Sambal oedang) - Filippine (gamberi, lime, aglio, zenzero, zucchero di canna, latte di cocco);

Verdure in agrodolce (Phat phak ruammit) - Thailandia (verdure miste, aglio, aceto, zucchero di canna, semi di sesamo e peperoncino);

Verdure stufate (Sajoer – kerrie) - Indonesia (verdure miste, zenzero, pasta di gamberetti al curry e peperoncino verde, mandorle tostate;

Arrostato all'agro (Dendeng-tjoeka) - Indonesia (polpa di manzo, noce moscata, aceto, chiodi di garofano, sale e pepe);

Gongbao di maiale - Cina (filetto di maiale, porro, maizena, sale, aglio, zenzero fresco, albumi d'uovo, arachidi non salate, brodo di pollo, aceto, olio di sesamo, zucchero di canna).

Frutta di stagione

Dolce

Tirami giù a base di rum e amaretti

Vino di SARDEGNA, Acqua n/g, caffè.

➤ € 30,00

Solo su prenotazione al 333 6596074 o eledrea.circolo@virgilio.it

Si prega la massima puntualità

