



TERZA SETTIMANA
DELLA CUCINA ITALIANA
NEL MONDO

19-25 NOVEMBRE 2018

HARMADIK OLASZ
GASZTRONÓMIAI
VILÁGHÉT

2018. NOVEMBER. 19-25.





Ciambella mele e noci *Almás-diós kerek piskóta*

250 gr farina
150 gr miele
130 ml olio d'oliva
130 ml acqua
3 uova
1 pizzico di sale
1 mela
200 gr di noci

250 gr liszt
150 gr méz
130 ml olívaolaj
130 ml víz
3 tojás
1 csipet só
1 alma
200 gr dió

Torta limone e mandorle *Citromos-mandulás torta*

5 uova
150 gr miele
200 gr farina di mandorle
50 gr fecola
1 limone grattugiato
100 gr olio d'oliva
100 gr cioccolato bianco

5 tojás
150 gr méz
200 gr mandulaliszt,
50 gr keményítő
1 citrom reszelt héja
100 gr olívaolaj
100 gr fehér csokoládé



Frolla per crostata *Linzertészta*

300 gr farina
100 ml olio d'oliva
80 gr zucchero
1 uovo
2 tuorli
80 gr zucchero
1 pizzico di sale
1 arancia grattugiata

300 gr liszt
100 ml olívaolaj
80 gr cukor
1 tojás
2 tojássárgája
80 gr cukor
1 csipet só
1 narancs reszelt héja