

# LES RECETTES DE LA TRADITION FRANÇAISE



Quest'anno la nostra classe, sotto la guida della docente di Francese, la prof.ssa Continisio Concetta, si è avventurata alla scoperta delle ricette tipiche francesi e delle tradizioni culinarie legate alle festività. Vi presentiamo, in particolare, un piatto tipico pasquale: il cosciotto d'agnello.

LE GIGOT D'AGNEAU	IL COSCIOTTO D'AGNELLO
<i>LE GIGOT D'AGNEAU EST LE REPAS PASCAL TRADITIONNEL. L'AGNEAU POUR LES CHRÉTIENS EST LE SYMBOLE DU CHRIST RÉSSUSCITÉ.</i>	<i>IL COSCIOTTO D'AGNELLO È IL PASTO PASQUALE TRADIZIONALE. L'AGNELLO PER I CRISTIANI È IL SIMBOLO DI CRISTO RISORTO</i>
<i>Ingrédients</i>	<i>Ingredienti</i>
<b>GIGOT D'AGNEAU DE 2 KILOS 4 GOUSSES D'AIL 2 OIGNONS PERSIL THYM LAURIER 40 GR DE BEURRE 2 CUILLÈRES DE MOUTARDE 2 CUILLÈRES DE CHAPELURE SEL ET POIVRE VIN ROUGE</b>	<b>COSCIOTTO D'AGNELLO DI 2 KILI 4 SPICCHI D'AGLIO 2 CIPOLLE PREZZEMOLO TIMO ALLORO 40 GR DI BURRO 2 CUCCHIAI DI MOSTARDA 2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO SALE E PEPE VINO ROSSO</b>
<i>Préparation</i>	<i>Preparazione</i>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180 DEGRÉS</li> <li>2. COUPEZ L'AIL ET LES OIGNONS</li> <li>3. FAITES DOREZ DANS LE BEURRE LES OIGNONS ET L'AIL ET AJOUTEZ LE PERSIL, LE THYM ET LE LAURIER</li> <li>4. AJOUTEZ LA MOUTARDE ET LA CHAPELURE ET MÉLANGEZ</li> <li>5. DÉPOSEZ LE GIGOT DANS UNE PLAQUE, SALEZ ET POIVREZ</li> <li>6. ENFOURNEZ 50\60 MINUTES EN AJOUTANT DU VIN ROUGE</li> <li>7. DÉGUSTEZ.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PRERISCALDATE IL FORNO A 180°</li> <li>2. TAGLIATE L'AGLIO E LE CIPOLLE</li> <li>3. FATE DORARE NEL BURRO LE CIPOLLE E L'AGLIO E AGGIUNGETE IL PREZZEMOLO, IL TIMO E L'ALLORO</li> <li>4. AGGIUNGETE LA MOSTARDA E IL PANGRATTATO E MESCOLETE</li> <li>5. PONETE IL COSCIOTTO IN UNA TEGLIA, SALATE E PEPATE</li> <li>6. INFORNATE 50/60 MINUTI AGGIUNGENDO DEL VINO ROSSO</li> <li>7. DEGUSTATE</li> </ol>

(Camporeale M., Casorella G., Lopez L., Fall N. II<sup>a</sup> A)



Bon  
Appétit...

