



Progetto Semenzaio

Questo buffet è stato preparato nell'ambito di Progetto Semenzaio, un'iniziativa di ASC Insieme pensata per favorire la conoscenza reciproca e la costruzione di reti di solidarietà tra donne native e migranti. Progetto Semenzaio è un'insieme di luoghi di incontro basati sulle attività aggreganti della Cucina, della Sartoria, della Parrucchiera, del Coro. Un'occasione per uscire di casa, per imparare l'italiano, per conoscere e farsi conoscere, per condividere esperienze e saperi, per orientarsi sul territorio.

Oggi per voi dal Semenzaio di Cucina

Cous cous vegetariano Semola e farina di grano duro lavorate a mano e cotte al vapore di brodo vegetale di zucca, zucchini, pomodoro, ceci, carote, cipolle, prezzemolo, curcuma, zenzero, zafferano, pepe, olio extravergine di oliva.

Cous cous dolce Semola e farina di grano duro lavorate a mano e cotte al vapore di brodo di pollo, condite con pollo, cipolle addolcite, uvetta, mandorle, prezzemolo, curcuma, zenzero, zafferano, pepe, olio extravergine di oliva.

Bastila Pasta fillo preparata a mano ripiena di pollo aromatizzato alle spezie, cipolla, mandorle fritte e tostate, uova, zucchero, cannella.

Msemmen Pane tipico marocchino di farina di grano duro e tenero lavorata con burro olio e semola fine.

Pani ripieni Pane tipico marocchino di farina di grano duro e tenero ripieni di cipolla, peperoni, prezzemolo, spezie e olio extravergine di oliva.

Batbut e zaaluk Pane tipico marocchino di farina di grano duro e tenero accompagnato con salsa di melanzane e pomodori.

Fakass Biscotti secchi di farina di grano tenero e uova con mandorle e semi di sesamo e di finocchio.

Kaaba Pasta fillo fatta a mano ripiena di mandorle pestate con zucchero e acqua di fiori.

Makroot Dolci fritti di semola grossa e fine con datteri bagnati in acqua di fiori e miele.

