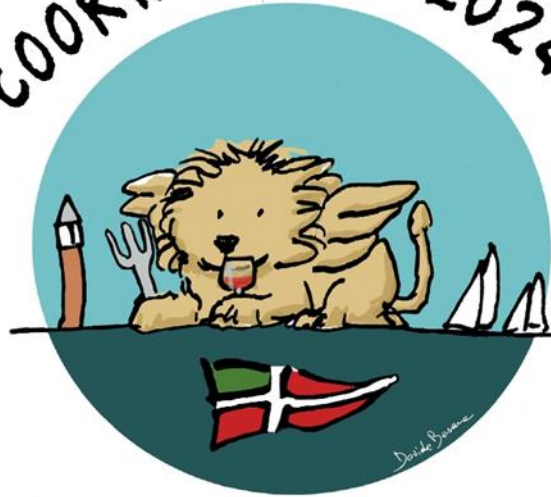




COMPAGNIA DELLA VELA

COOKING CUP 2024



COMPAGNIA DELLA VELA
VENEZIA

Modulo cambusa

NOME YACHT:.....

ARMATORE - Cognome e nome:.....

Nome del Cuoco :.....

Il circolo metterà a disposizione dei concorrenti i seguenti alimenti che dovranno essere utilizzati per la preparazione del piatto:

- Pesce – 1kg
- Gamberetti 0,5 kg
- Moscardini 0,5 kg
- 1 rete di peoci
- 1 rete di vongole
- Cipolle
- Peperoni
- 1 kg pomodori
- 3 limoni
- Aglio
- 6 uova



COMPAGNIA DELLA VELA

Entro giovedì 4 luglio l'armatore e/o il cuoco dovrà comunicare quali ingredienti intende usare per la preparazione del piatto.

Gli ingredienti di base potranno essere integrati con gli altri alimenti previsti dal bando e qui di seguito riportati:

AMMESSI

- In generale tutto quello che non può essere prodotto in navigazione;
- Olio aceto sale pepe zucchero farine bicarbonato glutammato, aceto balsamico, liquori, vini, succhi di frutta;
- Pasta secca, riso, orzo, farro, avena;
- Passata di pomodoro;
- Uova crude;
- Verdure sott'olio, legumi secchi e in barattolo;
- Verdure sotto aceto;
- Verdure sotto sale;
- Alici salate e sott'olio senza condimenti, pasta d'acciughe;
- Latte e derivati; formaggi, yogurt, etc;
- Spezia, concentrato di carne, dadi da brodo e per gelatina;
- Frutta fresca o essiccata



COMPAGNIA DELLA VELA

TIPOLOGIA PIATTO

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

PIATTO UNICO

NOME PIATTO

--

INGREDIENTI

<u>Ingredienti da cambusa CDV</u>
<u>Ingredienti liberi</u>

RICETTA

--



COMPAGNIA DELLA VELA

PRESENTAZIONE

BONUS PER PUNTEGGIO COMBINATA COME DA REGOLAMENTO CUCINA

PRESENZA FUOCHI SI NO

PRESENZA FORNO SI NO

Data _____

Firma _____