



MENU' ETNICO GIOVEDI' 21 MAGGIO

PAELLA CON POLLO E VERDURE

La "**paella**", piatto tipico di Valencia, è diventata nel corso del tempo un punto di riferimento della gastronomia spagnola. La paella raccoglie tutto ciò che la zona di Valencia ha sempre messo a disposizione: le verdure fresche della campagna valenciana, polli e conigli per quanto riguarda la carne, il riso grazie alla vicinanza della zona denominata "Albufera" (che tradotto significa "laguna", ricca di risaie),.



KEBAB E PANE ARABO

Il **kebab** è un piatto a base di carne, tipico della cucina turca. Il tipo di kebab più famoso probabilmente è il *döner kebab*, traducibile come "kebab che gira", con riferimento allo spiedo verticale rotante nel quale la carne viene infilzata e fatta abbrustolire, facendola ruotare sull'asse del girarrosto.

INSALATA, POMODORO E OLIVE

Insalata, pomodori e olive sono prodotti tipici del Mediterraneo, richiedono sole e clima mite; Italia e Spagna sono grandi produttori.

CREAM CARAMEL

La **crème caramel**, è un tipo di budino di origine portoghese (di qui il nome italiano, latte alla portoghese) con uno strato di caramello liquido in superficie. Gli ingredienti sono latte, uova, zucchero e, di solito, vaniglia, secondo quantitativi che possono variare sensibilmente.

