

FIBONACCI IN... CUCINA



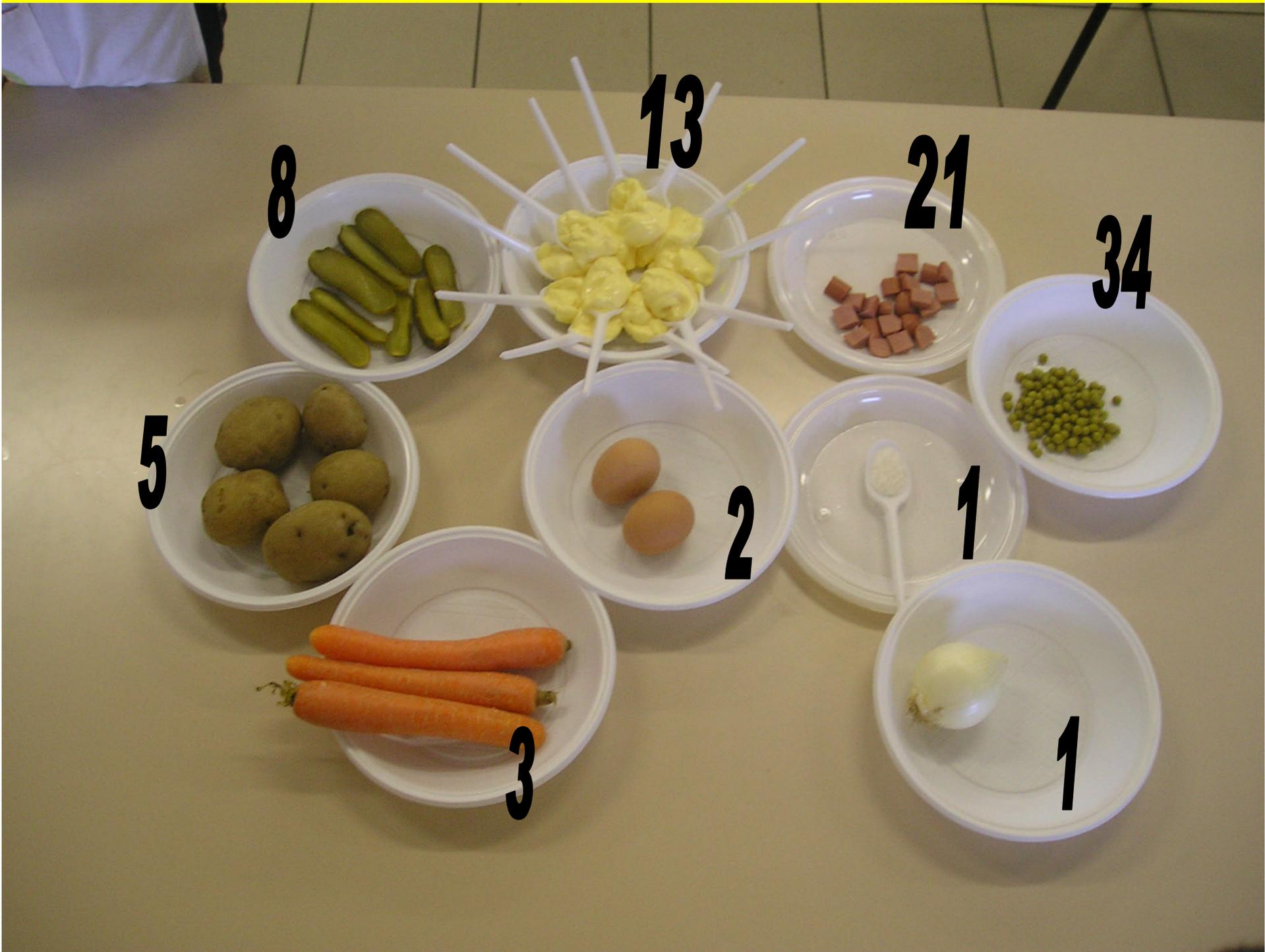
Abbiamo sperimentato la sequenza di Fibonacci anche in cucina, realizzando ricette i cui ingredienti presentano nella quantità i numeri della famosa serie.

Gustare per credere!



INSALATA RUSSA ALLA MOLDAVA

- 1** cipolla bianca
- 1** cucchiaino di sale
- 2** uova
- 3** carote
- 5** patate
- 8** fette di cetriolini sottoaceto
- 13** cucchiaini di maionese
- 21** dadini di wurstel
- 34** piselli



8

13

21

34

5

2

1

3

1





34
2
2
3
8

CRÊPES ALLA NUTELLA

- 1** barattolo di nutella
- 1** noce di burro,
- 2** g di zucchero
- 3** uova
- 5** cucchiaini di zucchero a velo
- 8** cucchiai di farina
- 13** ciliegine candite
- 21** dl di latte







- **1** pera
- **1** mela
- **2** banane
- **3** albicocche sciroppate
- **5** kiwi
- **8** fragole
- **13** spicchi di mandarino
- **21** fette di pesca sciroppata
- **34** cubetti di ananas
- **55** g di zucchero
- **89** ml di succo di pesca

MACEDONIA







PROFITEROLES

- 1 cucchiaio di farina
- 1 ciotola di panna montata
- 2 hg di cioccolato
- 3 uova
- 5 dl di latte
- 8 cucchiaini di zucchero
- 13 bigné

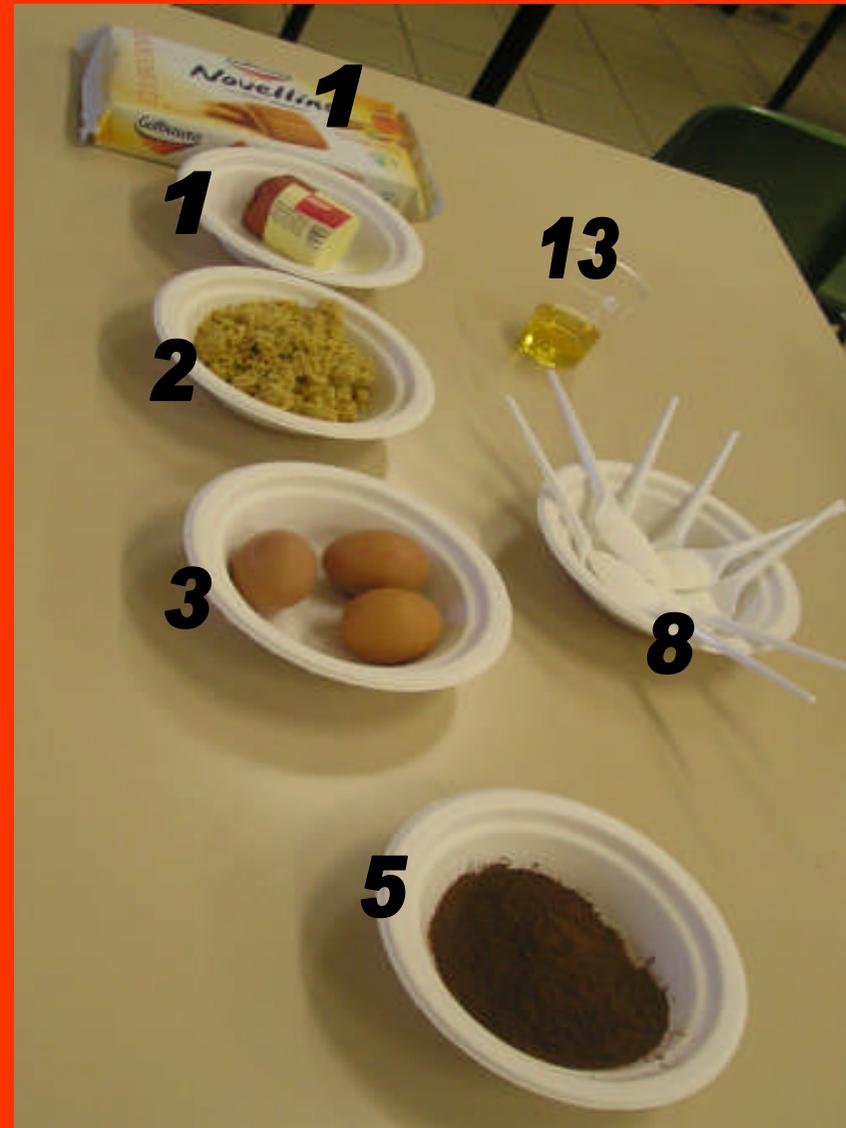






SALAME DI CIOCCOLATO

- 1 confezione di biscotti
“novellini”
- 1 hg di burro
- 2 hg di granella di nocciole
- 3 uova
- 5 dag di cacao
- 8 cucchiaini di zucchero
- 13 ml di rum







MOUSSE DI CIOCCOLATO AL PROFUMO D'ARANCIA

- 1 arancia
- 1 dl di acqua
- 2 uova
- 3 hg di cioccolato
- 5 cucchiaini di
zucchero





