

ISLAM - "Incontri" di civiltà



ISLAM - "Incontri" di civiltà



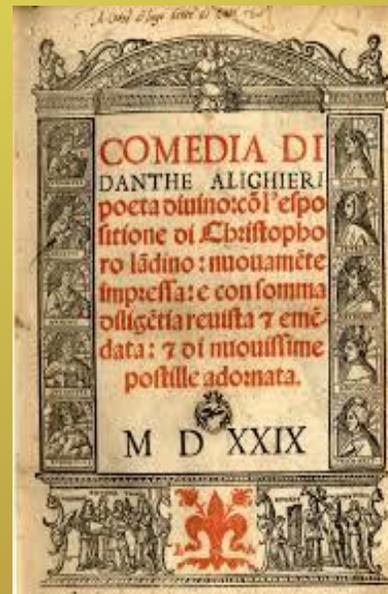
ISLAM - "Incontri" di civiltà



ISLAM - "Incontri" di civiltà



ISLAM - "Incontri" di civiltà



L'AGRICOLTURA



LA SICILIA ARABA

In Sicilia si costruì un Emirato con capitale Palermo che per tre secoli garantì uno straordinario sviluppo economico. Gli Arabi importarono in Sicilia nuove coltivazioni, soprattutto agrumi, cotone e canna da zucchero, pesche.

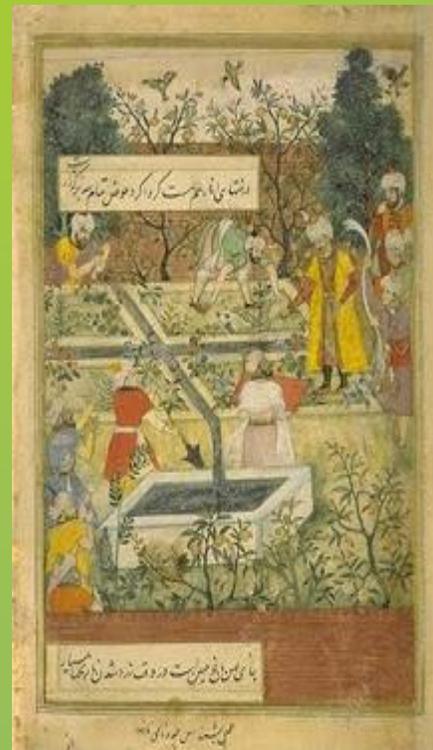


L'AGRICOLTURA

La conquista araba della Sicilia iniziò ufficialmente nell'827, quando l'isola faceva parte dell'Impero Romano d'Oriente. Nell'826 Eufemio, il comandante della flotta bizantina della Sicilia, ribellatosi contro l'imperatore Michele II e chiamò in aiuto gli Arabi del Nord Africa. Fu così il comando della Sicilia all'emiro aglabite della Tunisia. L'armata era formata da un esercito di Arabi, Berberi, Spagnoli e Persiani, il cui comandante era il siriano Asad ibn al-Furat.



L'AGRICOLTURA



L'AGRICOLTURA



L'AGRICOLTURA



L'AGRICOLTURA



L'AGRICOLTURA



L'AGRICOLTURA



IL CIBO



IL CIBO



LA CASSATA



IL CIBO



LE CREPELLE DI RISO

IL CIBO



PASTA CON LE SARDE

- 360 DI BUCATINI
- 500 G DI SARDE FRESCHE
- 3 ALICI SOTT'OLIO
- MEZZA CIPOLLA ricetta111.com - ricetta111.com - ricetta111.com
- UNO SPICCHIO D'AGLIO
- DUE CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 100 G DI FINOCCHIETTO SELVATICO

1/2

A smaller version of the pasta dish shown in the first image, presented on a white plate. It features the same ingredients: pasta, vegetables, sardines, and a garnish of dill.

IL CIBO



IL FALAFEL



INGREDIENTI: Ceci 400 g; Cipolla tritata 1; Prezzemolo 1 mazzo tritato; Spicchi d'aglio 2; Cumino 2 cucchiaini; Coriandolo macinato 1 cucchiaino; Olio per friggere; Pepe un pizzico; Sale.

PREPARAZIONE: Scolare e togliere le bucce ai ceci dopo averli lasciati in ammollo per 24 ore. Trasferire nel frullatore i ceci, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il coriandolo (semi) macinato, il cumino, un pizzico di pepe e il sale; frullare per 20 secondi fino ad ottenere un impasto fine ed omogeneo. Lasciare riposare in frigo per 1 ora. Con il composto formare quindi, delle polpette medie e dorarle nell'olio bollente, girandole dolcemente, per 4 minuti circa. Quando le polpette sono ben colorite toglietele e asciugatele con la carta assorbente. Data la difficile reperibilità del coriandolo e il sapore un po' particolare potete sostituirlo con il prezzemolo

IL CIBO



PANE E PANELLE

INGREDIENTI:

500 grammi di farina di ceci
1,5 litri circa di acqua
Sale e pepe q.b
un ciuffo di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE:

Far sciogliere, a freddo, la farina di ceci nell'acqua, con il sale e il pepe, facendo molta attenzione che non si formino grumi. Cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno (bisogna fare attenzione a non farla attaccare al fondo della pentola), fin quando otterremo una crema piuttosto morbida ma ben compatta. Prima di fine cottura, continuando a mescolare, aggiungere il prezzemolo tritato.

A questo punto spalmare l'impasto ottenuto su delle apposite formine di legno. Io lo spalmo, ad uno spessore di 2-3 mm., su dei piatti piani (vanno bene anche piattini da caffè). Fare raffreddare e, se abbiamo usato i piatti piani, tagliarle in quattro. Scollare le panelle molto delicatamente dai piatti, adagiarle in un altro piatto (si possono anche sovrapporre) e friggerle (possibilmente in friggitrice) in abbondante olio bollente. In pochi minuti saranno imbiandite e le metteremo su carta assorbente da cucina. Vanno mangiate calde con appositi panini ("mafalde", "mafaldine", ecc.), ma in mancanza va bene qualsiasi pane bianco.

IL CIBO



IL CUSCUS



LA CARTA



LA CARTA



BIBLIOTECA DI BAGHDAD
distrutta il 14 aprile 2003



LA CARTA

CAIRO:
UNIVERSITA'
AL-AZHAR

