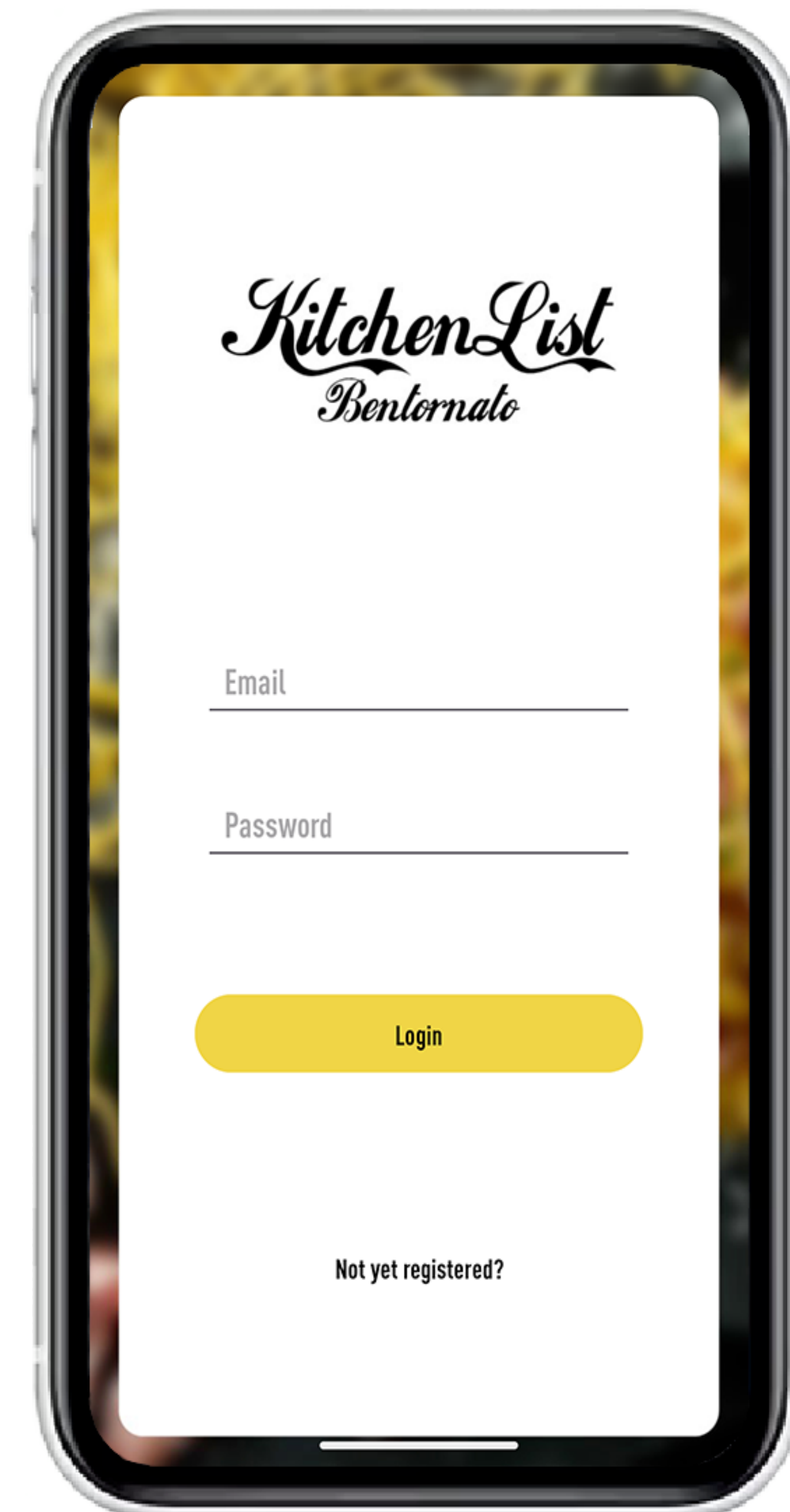


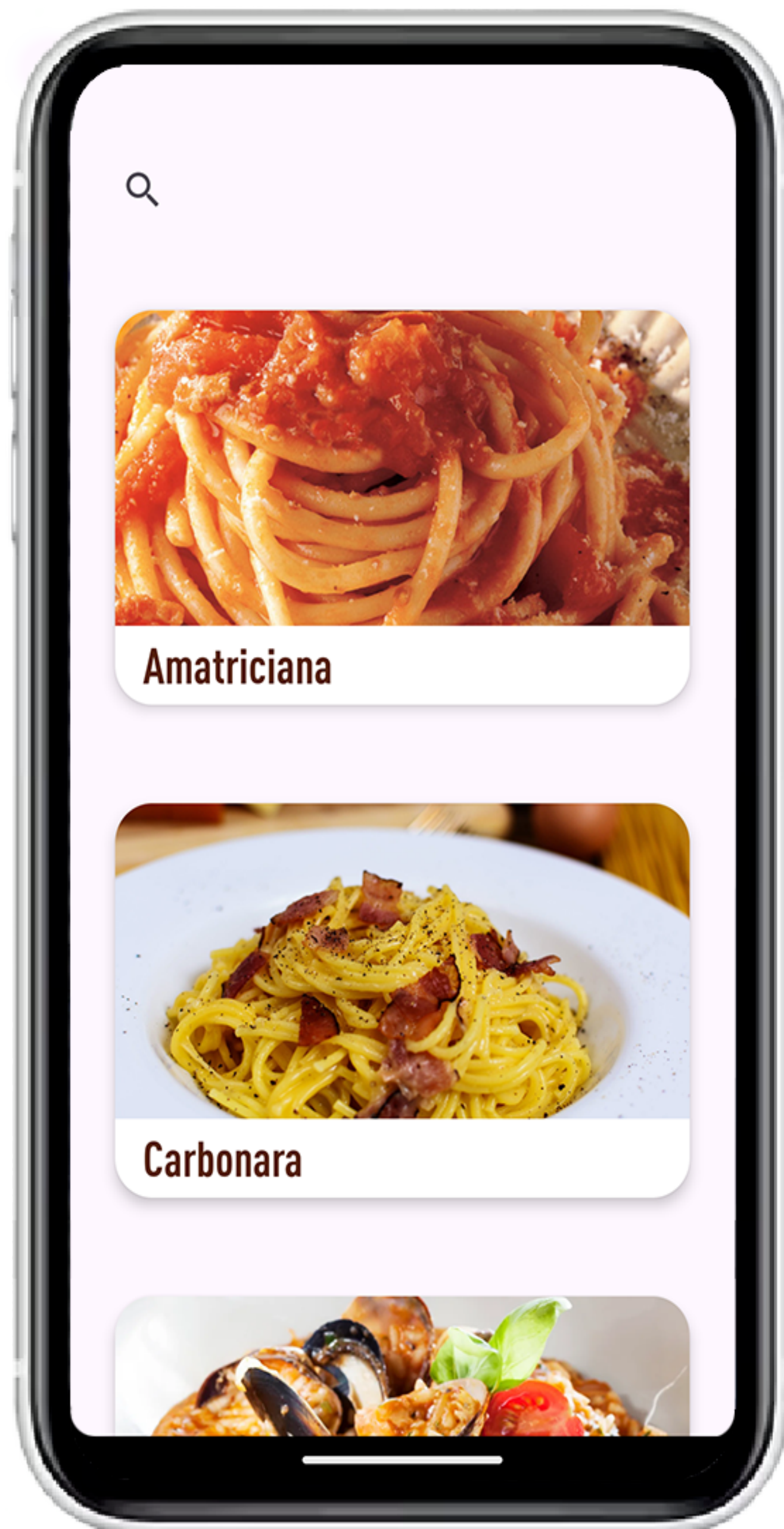
KitchenList

Il Ricettario Digitale

Sviluppo a cura di:
Grafica a cura di:

Bruno Formisano
Gabriele Piccolillo





Obbiettivi

- Semplicità di utilizzo
- Facilità di fruizione e di lettura
- User Experience appagante
- Codice semplice e lineare

Codice

Il sistema permette la creazione e l'accesso al account creato grazie al sistema "Fire Base" con cui è possibile creare molteplici account. Il sistema verifica anche l'esistenza della Mail.

Ogni sezione riguardante un piatto della home è creata grazie ad un codice semplice e lineare che permette di ricreare diversi elementi in successione senza l'uso di grandi spese di tempo e con molta facilità.

La sezione dedicata ai piatti è programmata per essere modificata con estrema semplicità grazie ad un file esterno ben organizzato.



Pasta Genovese

Ingredienti (4 Persone):

Ziti 320g
Cipolle dorate 1kg
Carne di manzo 500g
Pancetta 50g
Carota 1
Gambo di sedano 1
Bicchiere di vino bianco secco 1
Strutto o olio d'oliva 50g
Sale e pepe q.b. Sale fino q.b.

Descrizione

Taglia le cipolle a fettine sottili, la carota e il sedano a pezzetti.

In una pentola grande, fai sciogliere lo strutto (o riscalda l'olio) e aggiungi la pancetta tagliata a