



# S2I-PROJECT

# REACT

---

GIT REPO : <https://github.com/RiccardoAd/LeafyBite>





# PROGETTAZIONE



il sito web è ideato per i vegetariani e vegani, infatti dentro il sito l'utente avrà la possibilità di cercare esclusivamente ricette vegetariane e vegane attraverso l'API di spoonacular:  
<http://spoonacular.com/food-api/docs>

## REQUISITI:

- Barra di ricerca che permette di cercare tutte le ricette vegetariane e vegane
- Ogni ricetta cercata dovrà mostrare almeno titolo e immagine di copertina.
- cliccare su una ricetta porterà ad una pagina dedicata dove verranno mostrate le ulteriori informazioni.
- design responsive



# TECNOLOGIE UTILIZZATE

- React
- React Router
- Axios
- React Hooks
- Redux
- Context API





# LEAFY BITE

è una piattaforma interamente dedicata alle ricette vegetariane e vegane! Con essa puoi scoprire un'ampia gamma di piatti, facilmente riproducibili grazie ai dettagli forniti. Che tu sia un vegetariano esperto o semplicemente desideri esplorare nuovi sapori, questa piattaforma è il tuo punto di riferimento per l'ispirazione culinaria a base vegetariana.



# PREVIEW

**Zucchini Pineapple Muffins**

dairy free lacto ovo vegetarian

Vegetarian

Time 45 min Servings 12

**Ingredients**

- 1/2 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 cup brown sugar packed
- 1 teaspoon cinnamon
- 1/2 cup Egg Beaters 99% egg substitute
- 2 tablespoons All-purpose flour
- 1/4 teaspoon nutmeg
- 1/2 cup crushed pineapple reserve liq
- 2 teaspoons Salt
- 1 teaspoon vanilla
- 1/2 cup walnuts chopped
- 1 cup wheat flour whole-grain
- 1 Large Zucchini

Zucchini Pineapple Muffins takes about 45 minutes from beginning to end. One portion of this dish contains around 3g of protein, 4g of fat, and a total of 156 calories. For 41 cents per serving, this recipe covers 7% of your daily requirements of vitamins and minerals. This recipe serves 12. 1 person were glad they tried this recipe. It works well as a very budget friendly breakfast. If you have cinnamon, baking soda, wheat flour whole-grain, and a few other ingredients on hand, you can make it. It is brought to you by Foodista. It is a good option if you're following

**Favorites**

**Cold Fennel and Zucchini Noodle Side Salad**

**Fennel Salad With Orange**

**Miniature Fruit Tarts**

**Citrusy Pecan Garbanzo Couscous: A Salad For Cold Weather**

**Discover the best vegetarian recipes**

Embark on a gastronomic journey with our curated dishes. Elevate your dining experience today.

Trusted by teams around the world

**Vegetarian Recipes**

**Search for your favorites recipes**

Search Recipe

**Load More**

**Miniature Fruit Tarts**

**Zucchini Pineapple Muffins**

**Orange Honey Madeleines**



GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE