



LE RICETTE DELLA 2B

Anno scolastico 2013-2014

Cucinare un piatto e descrivere la sua realizzazione è come svolgere un esperimento scientifico nelle sue diverse fasi:

materiale occorrente (ingredienti e loro dosi, strumenti di lavoro come pentola, frullatore, fornello ecc.);

conduzione dell'esperimento (taglio, mescolo, verso, accendo...);

cosa accade (lievita, bolle, frigge...);

conclusioni (...mangio finalmente!).

Cucinare un piatto è un'occasione per utilizzare attivamente il cibo, sentire le consistenze e i profumi con più consapevolezza, non solo come semplice consumatore, e perché no per fare qualcosa di importante con mamma o papà.

Inoltre devo essere in grado di prendere appunti, di trascrivere informazioni da libri o internet, di arricchire e personalizzare il lavoro con una fotografia originale e con informazioni legate a curiosità e motivazioni che mi hanno spinto a scegliere proprio quel piatto.

Infine mi impratichisco con la tecnologia realizzando una pagina digitale con un programma di scrittura, importando un'immagine scaricandola dalla fotocamera, impaginando con una formattazione precisa, intitolando il file prodotto e inviandolo con la posta elettronica.

Come ultima cosa (ma non meno importante delle altre!) imparo a *condividere* le mie conoscenze e le mie tradizioni, mettendo a disposizione di tutti, gratuitamente, il mio lavoro.

Buon appetito.

Antipasto piccante

INGREDIENTI: salsa messicana (piccante), 2 fette di pan carrè, 2 fettine di mela con zucchero d'acero, 4 olive e due stuzzicadenti, una banana tagliata in tante piccole fettine. (PER UNA PERSONA)

PREPARAZIONE: versare un po' di salsa messicana sul bordo del piatto, posizionare due fette di pan carrè una sopra l'altra, infilare due olive in uno stuzzicadenti e poi anche in un altro, tagliare due fette di mela e versarci sopra lo zucchero d'acero, tagliare la banana in piccole fettine e posizionare il tutto a vostro piacere!!



Il piatto è stato improvvisato da me...

Davide S.

PIZZA MEDITERRANEA

Ingredienti: 1kg di farina, due bustine di lievito di birra, un cucchiaino raso di zucchero e due di sale fino, un cucchiaio di olio a scelta, acqua tiepida, olive verdi o nere, rucola e prosciutto (cotto o crudo, mortadella, bresaola...).

Per quante persone: per 5 più

Preparazione: mescolare bene farina, lievito, sale e zucchero. Versare a poco a poco l'acqua nella farina amalgamandola con una forchetta fino a formare una palla che si possa impastare con le mani, e lavorarla per 10/15 min. Durante l'impasto sbattere la palla sulla tavola da lavoro per una decina di volte con forza. Successivamente all'impasto dividerla in piccole palline quante pizze si vogliono fare e lasciarla lievitare 2 ore.



Scegliere una pallina e stenderla nella teglia apposita, farcirla poi infornarla fino alla cottura (una decina di minuti).



Simone B.

FRITTATA DI CIPOLLE

(PER QUATTRO PERSONE)

INGREDIENTI

- Mezza cipolla
- 4 uova
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

Tagliare la cipolla e far rosolare in padella. Intanto sbattere le uova e aggiungere sale e pepe a piacere. Aggiungere alla cipolla le uova e far cuocere 5 min.



Ho assaggiato questa frittata a casa di mia nonna e ho voluto imparare a prepararla. Questa frittata è semplice ma buona.

Margherita B.

IL RISOTTO COI FUNGHI

Ingredienti per quattro persone:

300 gr. riso
20 gr. funghi secchi
1\2 cipolla
3 spicchi di aglio
passata di pomodoro
1 dado
3 cucchiaini di olio extra vergine.

Preparazione:

Metto i funghi a bagno nell'acqua, nel frattempo faccio scaldare circa mezzo litro di acqua con il dado, preparo il sugo mettendo la passata con la cipolla, l'aglio, un cucchiaino di olio in una pentola a cuocere a fuoco lento. Metto in un'altra pentola a soffriggere la cipolla con due cucchiaini di olio, dopo di che aggiungo il riso e lo faccio tostare, quindi aggiungo l'acqua con il dado e i funghi con la loro acqua e faccio cuocere per qualche minuto, infine aggiungo il sugo e porto tutto a cottura per 10 minuti.



Curiosità:

Mio papà ha incominciato a cucinarlo perché ogni tanto un suo collega di Forlì gli regala i funghi trovati da lui nei boschi.

Gabriele S.

MARUBINI

INGREDIENTI:

- 500 gr. manzo
- 500 gr. maiale
- 2 salicce
- Aromi e verdure
- Passata
- Vino bianco
- Sale
- 800 gr. di farina grano duro
- Stampino per marubini
- Acqua q.b
- 8 uova
- una presa di sale per ogni 100 gr di farina
- qualche goccia di olio di oliva

RICETTA PER 12 PERSONE

PREPARAZIONE:

PER LA PASTA: dopo avere setacciato la farina necessaria, disponetela a mucchio sulla spianatoia, creando al centro un piccolo cratere. Versate al centro della fontana le uova, il sale e qualche goccia di olio. Con la forchetta sbattete le uova e poco alla volta incorporate la farina agli altri ingredienti, usando le mani. Lavorate l'impasto sempre con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo aggiungendo, se l'impasto lo richiede, un goccio di acqua tiepida. Dovreste riuscire a lavorare tenendo la parte di pasta verso di voi con la mano sinistra e quella più lontana con la destra e continuare a lavorarla fino a che non sia del tutta omogenea. Ora fate riposare il panetto ottenuto, preferibilmente lontano dalle correnti d'aria e in un luogo caldo, coprendolo con un panno per circa 30 minuti. La pasta per i ravioli va tirata poco alla volta perchè non deve asciugarsi. Ecco perchè trascorso il tempo necessario dovrete premere il vostro panetto e dividerlo in più parti che dovranno essere accuratamente ricoperte. Infarinate bene la spianatoia e lavorate con il matterello i dischi di pasta. Fate quindi riposare la sfoglia, tagliatela in strisce. Avrete ora la vostra striscia di sfoglia: su una metà di essa dovrete appoggiare il ripieno scelto, creando tante palline tutte ben distanziate tra loro, l'altra metà della sfoglia vi servirà invece per coprire il ripieno che dovrà essere bene chiuso con una decisa pressione delle dita. Prendete ora una rotella dentella per tagliare la pasta in tanti quadrotti dando così vita ai ravioli. In commercio esistono anche le raviolatrici ovvero delle vaschette tipo quelle per il ghiaccio, fatte in alluminio sulle quale sarà necessario stendere la striscia di pasta, fare una lieve pressione affinché questa entri nel singolo spazio. Occorrerà poi mettere il ripieno e allo stesso modo coprire con altra striscia di pasta e pressare con il matterello.

PER IL RIPIENO: lessare manzo, maiale, salsicce con aromi e verdure aggiungere la passata + vino bianco + sale.



Federica V.

Paella

Ingredienti per 8 persone:

1 petto di pollo
200g di lonza di maiale
Cipolla
3 o 4 pezzi di salsiccia
350g di calamari
10 code di scampi
1kg di cozze
120g di piselli sgucciati
400g circa di riso
Brodo leggero
1 bustina di zafferano
Olio, sale

Procedimento:

In una grande padella ammorbidire in circa 6 cucchiainate di olio d'oliva una cipolla tritata che non deve prendere colore, aggiungere il pollo a piccoli pezzi, la carne di maiale a dadini, i calamari a strisce, le salsicce a pezzetti; lasciare insaporire e cuocere per circa dieci minuti. Aggiungere i piselli e cuocere a fuoco basso per venti minuti. Nel frattempo far aprire le cozze mettendole al fuoco in un tegame senza nessuna aggiunta; conservare la loro



acqua e passarla attraverso una garza. Aggiungere il riso nella grande padella calcolando per ogni tazza di riso un'equivalente tazza di brodo; aggiungere poi il liquido delle cozze e altre due tazze di brodo, lo zafferano diluito in un po' di brodo e mescolare lasciando che si levi il bollore. Unire le code degli scampi sgucciati. Mettere la padella nel forno e cuocere per circa venti minuti, senza mescolare. Il riso deve risultare asciutto. All'ultimo unire le cozze lasciandone qualcuna nel guscio.

Curiosità:

È un piatto di origine catalana ed è il più conosciuto della cucina spagnola. È un piatto unico che subisce delle varianti a seconda della regione dove si prepara. Può essere fatto con solo carne, solo pesce o misto, anche se la ricetta originale contiene entrambi.

Marianna M.

Pizza Fatta In Casa

Ingredienti per 4 persone:

Farina 500g;
Acqua 260ml;
Zucchero 14g;
Sale 12g;
Olio 30g;
Lievito di birra 25g.

Preparazione:

Prendere una ciotola e inserire tutti gli ingredienti in fila, mescolare fino a farla diventare una pallina. Mettere un po' di farina sul tavolo e iniziare a impastarla sbattendola forte sul tavolo. È molto importante sbattere le paste lievitate per rompere il glutine che c'è all'interno, questo serve a rendere l'impasto crudo molto elastico e a stenderlo facilmente senza che si



spacchi e quando è cotto rimarrà molto soffice. Fatto questo formare una pallina perfetta coprirla con un telo e farla lievitare fino a che non si triplicano le sue dimensioni.

Ricoprire con carta forno una teglia. Una volta lievitata la pasta stendere l'impasto con le dita sulla teglia e far lievitare un'altra ora.

Una volta lievitata, versare e stendere sulla pizza un barattolo di pelati in pezzi. Salare e infornare con forno caldo a 250°.

A metà cottura farcire a piacere, condire con sale origano e olio e rinfornare fino a fine cottura. (tempo cottura: a occhio)



Andrea T.

Risotto allo zafferano

INGREDIENTI: riso 400 g,
zafferano 1/2 bustina, brodo
vegetale o di carne.

NUMERO DI PERSONE: 4

PREPARAZIONE: sporcare la
pentola con olio o burro poi
aggiungere cipolla o scalogno
precedentemente tagliuzzati in
piccole parti, fare soffriggere.
Buttare il riso preferibilmente di
tipo Carnaroli. Farlo tostare
successivamente bagnare il riso
con del vino bianco, a
evaporazione avvenuta
procedere con il brodo.

Successivamente aggiungere
zafferano e tenere continuamente mescolato il riso aggiungendo brodo fino a
cottura avvenuta. Una volta cotto, a fiamma spenta, mantecare con
abbondante parmigiano grattugiato.



CURIOSITA: Ho scelto questo piatto sia per la sua bontà che per la sua origine. Codesto piatto ha origini brianzole quindi della nostra zona. Questo piatto mi piace anche per quello che potrebbe ricordare come il sole. Non bisogna confondere il risotto allo zafferano con il risotto alla milanese. La storia di questo piatto è questa: era il Settembre del 1574; da quasi duecento anni, ormai, erano in corso i lavori per la fabbrica del Duomo, alle cui spalle si era formata una vera e propria città di baracche e porticati in cui alloggiavano marmisti, falegnami, scultori, carpentieri venuti da ogni parte d'Europa. In una specie di cascina di quella babele multilingue, viveva una piccola comunità di belgi: Valerio di Fiandra, maestro vetraio, incaricato di portare a termine alcune vetrate con gli episodi della vita di Sant'Elena, s'era infatti portato a Milano i più bravi dei suoi discepoli. Uno, in particolare, spiccava tra gli altri per la sua straordinaria abilità nel dosare i colori, ottenendo effetti a dir poco sorprendenti. Il suo segreto? Un pizzico di zafferano, aggiunto con maestria all'impasto già pronto. E proprio per questa sua abitudine, era stato soprannominato "Zafferano". Il suo nome vero quasi non lo ricordava nessuno, e s'è perso nei secoli. Maestro Valerio, naturalmente, non era all'oscuro della mania zafferanesca del suo allievo più promettente, ma faceva sempre finta di nulla, limitandosi a canzonarlo ed a ripetergli che, andando avanti così avrebbe finito per infilare lo zafferano anche nel risotto. Fu così che, dopo tanti anni di canzonature, il giovane decise di giocare un tiro mancino al maestro: il giorno della Madonna si sarebbe sposata la figlia di Valerio, e quale migliore occasione per spruzzare davvero un po' di polverina gialla nel risotto per il pranzo di nozze?

Non ci volle molto a corrompere il cuoco...

Ed immaginate lo stupore di tutti i commensali quando a tavola comparve

quella stranissima piramide di risotto color zafferano!
Qualcuno si fece coraggio ed assaggiò. E poi un'altro, e poi un altro ancora.
In un batter d'occhio, dell'enorme montagna di risotto giallo non rimase
neanche un chicco.
Il tiro mancino di "Zafferano" era decisamente andato male.
In compenso, però era nato il risotto allo zafferano.

Tommaso R.

IL TORTELLINI

Ingredienti per 4 persone:

per la pasta:

-400gr di farina

-4 uova

per il ripieno:

-polpa di maiale 75gr

-polpa di vitello 75gr

-salsiccia 50gr

-prosciutto crudo di parma 50gr

-mortadella 50 gr

-2 uova

-parmigiano grattugiato 100 gr

-burro 20gr

-sale q.b.

-noce moscata q.b.(quanto basta)

Per servire: brodo di cappone 1litro

Panna 200ml

Noce moscata q.b.

Parmigiano reggiano a piacere.

Preparazione:

1 prepariamo la pasta: disponiamo la farina a fontana con un buco al centro dove aggiungiamo le uova. Impastiamo con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio che mettiamo in una terrina e lasciamo riposare per due ore circa.

2 prepariamo il ripieno: tagliamo a pezzetti la polpa di vitello, di maiale e la salsiccia e rosoliamo in un tegame con il burro sciolto in precedenza per 10 minuti circa. Scoliamo la carne dal sughetto che si è formato, lasciamo intiepidire e la mettiamo nel mixer e insieme al prosciutto crudo e la mortadella; frulliamo fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungiamo le uova, il parmigiano grattugiato, la noce moscata, sale e amalgamiamo il tutto.

3 stendiamo la pasta: con un mattarello prepariamo una sfoglia sottile e ritagliamo con la rotella dei quadrati di 4 cm. In ogni quadrato mettiamo una pallina di ripieno.



4 formiamo il tortellino: pieghiamo a triangolo il quadrato e chiudiamo i bordi premendo su di essi; pieghiamo verso l'alto la base del triangolo e avvolgendolo intorno al dito formiamo il tortellino.

5 cuocere: mettere i tortellini nel brodo e si capisce quando sono pronti perché essi vengono a galla, è possibile mangiarli con la panna oppure nel brodo.

Curiosità:

questo è un piatto tipico della Bologna e di Modena; addirittura gli hanno dedicato una fiera chiamata "tortellino day" che si festeggia a Bologna nella prima settimana di ottobre.



Stefano C.

Frittata di cipolle

- **Ingredienti (per 4 persone)**

8 uova
400 gr. di cipolle
50 gr. di burro
olio
sale

- **Procedura**

Tagliare le cipolle a fettine sottili e metterle in acqua calda per qualche ora. Versare nella padella

un po' d'olio, farlo scaldare, aggiungere le cipolle, tenere il fuoco bassissimo, coprire e far macerare lentamente. Quando le cipolle sono quasi disfatte, aggiungere 25 grammi di burro, fare fondere, unire le uova, battute e salate, mescolare per bene e lasciare rapprendere.

Preparare una padella di ferro, o una di quelle padelle speciali per frittata con un po' di burro fuso. Formare la frittata nella padella, facendola rosolare da ambo le parti.

Servirla calda (con queste dosi è consigliabile fare due frittate).

- **Curiosità**

Ho deciso di scrivere la ricetta di questo piatto perché è semplice, l'ho cucinata io e perché mi ricorda tanto l'estate (la stagione più bella).

Questa ricetta me l'ha detta mia mamma.



Gaia C.

PIZZA

INGREDIENTI PER DUE PERSONE:	MATERIALE OCCORRENTE:
10g di zucchero,	bacinella con straccio da cucina,
7g di lievito per pizza in polvere,	robot da cucina con lama
olio,	mattarello,
3 mozzarelle.	bilancia da cucina
10g di sale fino	teglia da forno.
400g di farina,	
200ml di acqua tiepida,	
passata di pomodoro	

PREPARAZIONE:

Mettere nel robot la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e farlo partire alla minima potenza. Aggiungere prima acqua poi portare alla massima potenza il robot e versare l'olio poco alla volta finché la pasta non si compatta. Metterla in un contenitore e coprirlo con uno straccio e porgerla in un luogo buio per almeno due ore o più per lasciarla lievitare. Stendere la pasta alla grandezza della vostra teglia, spargere non troppo la teglia di olio mettere la pasta nella teglia e girarla, spargere la pasta con la passata di pomodoro e mettere sopra alla pasta coperta di pomodoro la mozzarella se si vuole aggiungere eventuali ingredienti. Infornare la teglia a una temperatura di 180 gradi per circa 15 minuti con il forno già caldo.



Questa ricetta l'ho presa da una mia amica che mi ha fatto imparare a farla da solo.

Francesco F.

PIZZOCCHERI SPINACI E PATATE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

500 g di pizzoccheri
200 g di patate
500 g di spinaci freschi
200 g di formaggio Valtellina Casera
100 g di parmigiano
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE:

In una pentola con abbondante acqua salata, già portata ad ebollizione, versare le patate tagliate a dadini e gli spinaci tagliati a striscioline. Dopo 10 minuti aggiungere i pizzoccheri, mescolare e far bollire per altri 15-20 minuti. Scolare e mettere il tutto in una teglia; aggiungere l'olio, il formaggio Casera tagliato a fettine e cospargere di parmigiano. Servire in piatti caldi.



SAPERNE DI PIÙ:

I pizzoccheri, originari di Teglio, in provincia di Sondrio, sono un piatto tipico della cucina valtellinese. Cucinati nel modo sopra presentato sono un eccellente piatto unico adatto alla stagione fredda. La versione qui proposta risulta più leggera rispetto alla preparazione tradizionale in quanto al burro fuso soffritto viene sostituito l'olio aggiunto a crudo. I pizzoccheri sono prodotti con farina di grano saraceno integrale. Il grano saraceno è fonte di preziose proteine vegetali e ha un' alto contenuto di fibre. Completano il piatto gli spinaci (fibre sali minerali) e il formaggio (fonte di proteine). Mia madre conosce questa ricetta perchè, quando andava in Valtellina da piccola, spesso si fermava a mangiarli. Questa ricetta leggermente modificata è nata dal fatto che a casa mia, di solito, non si mangia il burro.

Carolina R.

Cotechino & Lenticchie

♥**INGREDIENTI**♥ per 4 persone:

- 1 cotechino
- 500 gr di lenticchie
- 2 patate
- 1 carota
- Mezza cipolla
- 1 dado
- Pancetta a cubetti
- Olio, sale, pepe e concentrato di pomodoro

♥**PREPARAZIONE**♥

Mettere in ammollo nell'acqua fredda le lenticchie per un paio d'ore. Prendere il cotechino e bucare la pelle con una forchetta, immergerlo in una pentola con l'acqua fredda e da quando l'acqua bolle lasciare cuocere per almeno 1 ora. Togliere poi il cotechino dall'acqua e tagliarlo a fette. Prepariamo un litro di brodo unendo all'acqua, olio, sale e un dado. Nel frattempo in un'altra pentola fare un soffritto con olio, cipolla e pancetta poi unire le lenticchie, che avremo scolato dall'acqua, le patate a cubetti e la carota a pezzettini. Facciamo cuocere unendo in continuazione il brodo alle lenticchie per circa un'ora alla fine aggiungere il pepe e un cucchiaino di concentrato di pomodoro e ancora sale.

Buon appetito!



♥**CURIOSITA'**♥

Le lenticchie sono considerate sin dai tempi antichi la carne dei poveri perché sono ricche di fibre, sali minerali e vitamine; vanno consumate cotte perché a crudo non sono digeribili.

Monica L.

Scaloppine ai funghi

Ingredienti: burro, salvia, farina, vino bianco, petti di pollo sottili, funghi porcini secchi, sale.

per 4 persone

Preparazione: scaldo il burro con la salvia in una padella. Passo le fettine di carne nella farina e le depongo nella padella, lascio rosolare qualche secondo da una parte e dall'altra e aggiungo il vino bianco. Lascio evaporare il vino bianco e aggiungo i funghi secchi messi a mollo nell'acqua tiepida un'ora prima. Aggiungo 2-3 cucchiari dell'acqua che ha prodotto i funghi e lascio prendere sapore la carne rosolandola per qualche secondo ancora.

Cuoriosità

Le scaloppine possono essere al limone, al vino bianco oppure coi funghi champignon.

Ho scelto questo piatto perchè mi piace molto.



Alessandro C.

LA TORTA DI SAN BARTOLOMEO

INGREDIENTI:

Per 4 persone

500 ml di latte, 300 g formaggio grattugiato, 4 uova, 400 g di pane grattugiato, 1 cucchiaino di sale, 1 spolverata di noce moscata, 50 g di burro.

PREPARAZIONE:

Metto il latte in una ciotola, aggiungo le uova e le mischio insieme al latte. Poco per volta aggiungo il pane grattugiato, il formaggio, il sale e la noce moscata ...il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Poi si trasferisce il composto nella pentola già imburrata e mettere sopra fiocchetti di burro. Infornare per 40 minuti (circa) a 180 gradi.



CURIOSITÀ:

La torta di San Bartolomeo si prepara in occasione della festa patronale di Colere (un paesino della Val di Scalve, in provincia di Bergamo) che cade il 24 agosto.

Ilenia M.

Polpette di pollo

Ingredienti per 4 persone:

500g di petto di pollo
2 panini
1 uovo
Prezzemolo
Latte e farina

Preparazione:

Cuocere il pollo sulla griglia e ammorbidire il pane con il latte. Una volta cotto il pollo, sminuzzarlo con il frullatore, unire pollo, pane e aggiungere sale, prezzemolo e uovo e amalgamare il tutto. Con un cucchiaino prendere un po' di impasto e con le mani dare una forma a pallina. Passare le palline nella farina e poi friggerle in padella.



Curiosità:

Questa ricetta l'abbiamo inventata io e mio papà.

Mattia S.

polpette di carne!

Ingredienti: carne bovina, parmigiano reggiano, uova, aglio, pane, olio di semi, sale, pepe, provola e prezzemolo.

Numero persone:15

Preparazione: prendere il pane, togliere la crosta, tagliarlo a cubetti e tritarlo con un mixer. Lavare il prezzemolo e tritarlo con un coltello. Tritare uno spicchio d'aglio e tagliare a cubetti la provola. Mettete in una ciotola la carne di manzo macinata e aggiungere il prezzemolo tritato, l'aglio tritato, la provola, le uova sbattute e il parmigiano. Mescolare il composto con un cucchiaio. Mettere anche la mollica di pane tritata, poi aggiungere sale e pepe a piacere. Porre in frigorifero il composto, coperto da una pellicola trasparente, e lasciarlo riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo necessario, estrarre l'impasto e formare con le mani delle polpette. Mettere le polpette di carne a friggere nell'olio di semi ben caldo. Scolarle con una schiumarola e posarle su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



curiosità!

Ho scelto questo piatto perché lo cucina spesso mia nonna e, soprattutto, perché mi ricorda la mia infanzia quando a Roma da piccola "aiutavo" nonna a fare le polpette. Trovo questo piatto molto gustoso e mi piacerebbe che anche mia madre lo facesse.

Laura S.

FILETTO DI MAIALE ALLE MELE

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

- 1kg di filetto di maiale
- 2 spicchi di aglio
- 8 cipolline
- 2 mele
- 30g di burro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 bicchierino di calvados
- 4 cucchiai di panna
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Rosolare a fuoco forte il filetto con metà burro, bagnarlo con metà calvados e farlo consumare. Aggiungere sale e pepe e trasferire in una teglia con fondo cottura, le cipolline e l'aglio. Cuocere nel forno a 180°C per 1 ora.

Tagliare a spicchi le mele pelate e rosolarle con il resto del burro, cospargerle di zucchero di canna e caramellare a fuoco forte.

Togliere le mele dalla padella e versare il resto del calvados. Aggiungere la panna e il fondo di cottura della carne sgrassato, far insaporire. Servire la carne con le cipolline e le mele.



È una ricetta autunnale e agrodolce.

Giulia C.

CRUMBLE DI MELE E FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per la frutta:

2 mele piccole, 300 gr. di frutti di bosco, zucchero di canna a piacere.

Ingredienti per le briciole:

150 gr. di farina con lievito, 60 gr. zucchero di canna, 80 gr. burro a temperatura ambiente.

Ricetta per 6 persone.

Preparazione + cottura: 20' + 35'

Procedimento:

Per prima cosa bisogna tagliare le mele in pezzi piccoli e metterli in un pentolino a cuocere con un po' di zucchero di canna. Quando le mele si sono ammorbidite bisogna aggiungere i frutti di bosco e lasciarli cuocere qualche minuto poi spegnere il fuoco e far raffreddare la frutta.

In una ciotola a parte unire la farina allo zucchero e poi, dopo aver tragliato il burro a cubetti, lavorare tutto insieme con la punta delle dita fino a ottenere tante briciole.

Imburrare una terrina da forno e versare sul fondo la frutta, coprirla con tutte le briciole e metterla nel forno a 180° per circa 35', finché le briciole non sono dorate.

Il dolce viene servito tiepido con l'aggiunta di "custard" (budino alla vaniglia inglese, più liquido del nostro).

Questo dolce lo abbiamo preparato per il giorno di Natale che abbiamo trascorso a casa di mia nonna materna. E' tipico della tradizione di famiglia di mia mamma che lo preparava sempre con sua nonna.

Allego a questa ricetta una foto che rappresenta il dolce finito e una che lo mostra com'è quando viene servito.



Francesco M.

DOLCETTI AL COCCO!!!

Ingredienti: una confezione di cocco disidratato, una scatola di latte condensato zuccherato, pinoli (o nocciole o mandorle o noci).

Numero di persone: 8

Preparazione:

- Accendere il forno a 180°, prendere una teglia da forno e appoggiarvi un foglio di carta da forno.
- Mescolare bene in una ciotola il latte con il cocco fino ad ottenere un impasto piuttosto solido.
- Con le mani fare delle palline di 3cm circa di diametro e appiattirle leggermente.
- Posare le palline sulla teglia foderata di carta da forno e mettere su ognuna un pinolo (o un pezzo di mandorla o di nocciola...).
- Mettere in forno la teglia a 180° per circa 10 minuti fino a che le palline assumono una leggera doratura.



Curiosità:

Ho scelto questo piatto da descrivere perché di veloce e facile preparazione e di un certo effetto. La preparazione non richiede grandi doti culinarie ma solo un po' di pazienza. Ho tratto questa ricetta dal pranzo di Natale.

Valentina B.