



LE RICETTE DELLA 2C

Anno scolastico 2015-2016

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

TZATZIKI

INGREDIENTI: 1 cetriolo, 340 g di yogurt bianco greco, un pezzo piccolo di aglio, un po' di sale, olio e metà limone.



PREPARAZIONE: sbucciare il cetriolo e l'aglio, tagliarli in pezzi molto piccoli e versarli in una ciotola assieme allo yogurt, aggiungere un po' di sale e olio. E infine mescolare tutto insieme finché l'olio non si distingue più.



MOTIVAZIONI: io adoro questa salsa perché la puoi mangiare con tutto (a parte i dolci ovvio). Mia mamma ha imparato questa ricetta da una amica (poi l'ha insegnata anche a me). Mia mamma chiede sempre a tutti se conosce delle ricette nuove e SALUTARI perché lei non ci fa mangiare altro che cibi salutari.

CURIOSITA': questa salsa è greca e quindi questa caratteristica la rende molto fresca e leggera. Altri suoi luoghi di origine sono la Bulgaria, l'Albania e l'Armenia. Viene prodotta soprattutto nel Mediterraneo.

Martina Bertozzi



Alberello di sfoglia

Ingredienti:

- 2 pasta sfoglia (rotonde o rettangolari)
- 150 g prosciutto cotto a fette
- 150 g formaggio provola dolce a fette sottili
- 1 uovo

Preparazione

1. Stendere prima sfoglia
2. Disporre il formaggio a fette
3. Disporre il prosciutto a fette
4. Disporre la seconda sfoglia sopra
5. Tagliare a forma di albero
6. Tagliare i rami
7. Arrotolare i rami
8. Spennellare con l'uovo
9. Infornare per 20 minuti a 180°
10. Buon appetito





Ho deciso di fare questo piatto perché l'ho reputata una ricetta facile e veloce che anch'io potevo fare da sola; senza contare che è molto buono ed è piaciuto a tutti.

Alessia Aiazzi

FOCACCIA PUGLIESE

INGREDIENTI:

1 kg di farina 00
25 g di lievito di birra
100 g di pomodorini
5 cucchiaini di olio d'oliva
350/400 ml d'acqua
1 cucchiaino colmo di sale
Origano a piacere

STRUMENTI:

1 tavoliere (spianatoia)
2 teglie tonde diametro 28/30 cm



PROCEDIMENTO:

- 1** - Versare la farina a montagna sulla spianatoia e praticare un foro in alto al centro (tipo un vulcano).
- 2** - Versare il lievito sciolto in poca acqua non salata e cominciare ad impastare nel foro aggiungendo 3 cucchiaini d'olio.
- 3** - Salare la restante acqua e versarla piano al centro del “vulcano” fino a quando si sarà formata una grossa palla né troppo morbida né troppo dura.
- 4** - Impastare per almeno 10'/15' e far lievitare l'impasto in una ciotola coperta al caldo per almeno 1 h.
- 5** - Tagliare l'impasto a metà quando sarà raddoppiato di volume, prendere le due teglie e cospargerle con mezzo cucchiaino d'olio ciascuna e stendervi l'impasto a mano cercando di ottenere uno spessore di 5 mm circa (se l'olio non basta aggiungete un'altra metà cucchiaino).
- 6** - Cospargere la superficie con l'altra metà cucchiaino e schiacciarci sopra i pomodorini precedentemente lavati e tagliati a metà. Infornare a una temperatura di 240 gradi per 30'/35'.



MOTIVAZIONI

Ho scelto questo piatto per le origini di mio papà e il ricordo di mia nonna defunta e le ho volute condividere con tutti, ma ricordate di non mettere troppo olio nella teglia altrimenti l'impasto si frigge! E buon appetito!

Rebecca Bellifemine

L'uovo al caviale



Ho voluto farlo perché mi è venuta l'idea di fare questa ricetta e mio papà mi ha aiutato.

Ingredienti: insalata indivia (bianca), uova, maionese, caviale (sia di storione che di lompo) erba cipollina, prezzemolo, pepe rosa.

	Bollire le uova per 9 minuti in acqua salata e con un po' di aceto per non farle scoppiare/rompere.		Mischio il tuorlo con la maionese il caviale, l'erba cipollina e il prezzemolo
	Mentre le uova sono a bollire taglio finemente l'erba cipollina e il prezzemolo		Si mette una pallina del preparato dentro l'uovo al posto del tuorlo e si porta al tavolo come antipasto abbinato a uno champagne.
	Lavo l'insalata bianca staccando le foglie		
	Tolgo il tuorlo dall'uovo		

Specialità dal mondo: insalata russa

Ingredienti:

- Un petto di pollo
- 4 uova (olio di semi di girasole, limone)
- Un vasetto di funghetti sott'olio
- Un vasetto di olive nere denocciolate
- Una carota, una cipolla, una costa di sedano
- Un sacchetto di patatine
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

In una casseruola mettere a cuocere il petto di pollo con la carota, la cipolla, il sedano, il sale (ovviamente le verdure prima lavate) aggiungere acqua fino a ricoprire gli ingredienti. Lasciare cuocere per un'ora e lasciare raffreddare il petto di pollo nel brodo.

Mentre il pollo cuoce si può preparare la maionese: in una ciotola dai bordi alti mettere due tuorli d'uovo (tenuti a temperatura ambiente) con un pizzico di sale e con una frusta iniziare a montare, quando i tuorli iniziano a diventare bianchi si aggiunge a filo 250 gr di olio di semi di girasole, si aggiunge limone e sale a piacimento e si pone in frigorifero fino all'assemblaggio dell'insalata.

Nel frattempo mettere a bollire le quattro uova fino a farle rassodare, lasciare raffreddare anche loro. Tagliare a cubetti molto sottili il petto di pollo, l'albume delle 4 uova sode, affettare sottilmente i funghetti e a metà le olive.

In una ciotola amalgamare gli ingredienti tagliati, tranne le olive, con la maionese.

Con una grattugia sbriciolare finemente i tuorli delle uova sode.

Su un piatto da portata posizionare la maionese amalgamata al pollo formando una specie di cupola e ricoprire la stessa con i tuorli sbriciolati, decorare con le patatine e le olive.

Curiosità:

Questa è la vera ricetta dell'insalata russa che ci ha cucinato una nostra amica di origine Ucraina, mentre quella che mangiamo comunemente in Italia chiamata con lo stesso nome non è che un'imitazione.

Questa ricetta è considerata ben augurante poiché rappresenta un girasole.

Giulio Teruzzi



INVOLTINI PRIMAVERA

MATERIALE OCCORRENTE

- 500 g di cavolo bianco
- 500 g di germogli di soia
- 100 g di misto fritto (cipolla, carote, sedano)
- 300 g di carne trita
- 2 cipollotti bianchi
- pasta sfoglia tipo "springroll"

CONDUZIONE ESPERIMENTO

Lavare le verdure e tagliarle a strisce sottili. Aggiungere nel tegame le verdure e farle cuocere per circa 15 minuti. A qualche minuto dalla cottura aggiungere i germogli di soia ben lavati. Far raffreddare le verdure e nel frattempo stendere la pasta su un tagliere, ricavando con un coltello dei rettangoli. Al centro disporre le verdure lasciando ai bordi lo spazio sufficiente per la chiusura. Richiudere la pasta facendo attenzione a tenere verso il basso la parte di chiusura degli involtini primavera. Coprire una teglia con carta forno e infornate gli involtini primavera a 180°C per 15/20 minuti.



Ho scelto di fare gli involtini primavera (detti anche "lumpia") perché sono il piatto tipico della cultura orientale di mia mamma.

Asia Piazza

炒饭 riso fritto

Ingredienti

Riso bianco, 2 uova, sale, casseruola

Preparazione

Mettere un po' di olio e sale nella casseruola.

Mescoliamo in un piatto un tuorlo d'uovo.

Mettiamo l'uovo nella casseruola e mescoliamo ogni 10 secondi poi mettiamo il riso (preparato precedentemente) nella casseruola e mescoliamo il tutto.

Curiosità

E' il piatto più semplice da preparare e anche il primo piatto che ho fatto e voglio dividerlo con la mia classe.



Jibin Liu

RISOTTO CON LA SALSICCIA

OCCORRENTE (PER 4 PERSONE)

300 g di riso, ½ l di brodo di carne o dado, 40 g di burro, mezza cipolla, mezzo bicchiere di vino bianco e una salsiccia (120 g circa). Pentola, cucchiaio di legno, pentolino per il brodo, un piatto per dosare il riso.



PROCEDIMENTO:

- 1) Far soffriggere la cipolla con il burro
- 2) Aggiungere la salsiccia senza buccia
- 3) Far rosolare la salsiccia per 2/3 minuti
- 4) Aggiungere il riso e farlo cuocere qualche secondo
- 5) Sfumare con il vino
- 6) Aggiungere gradualmente il brodo
- 7) Continuare a mescolare fino a esaurimento del brodo
- 8) Aggiungere parmigiano reggiano
- 9) Cottura: 15/20 minuti

IMMAGINI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE





MOTIVAZIONE:

Ho deciso di fare il compito sul risotto con la salsiccia perché è uno dei piatti che non facciamo quasi mai e che a me piace molto.

CURIOSITA':

Il risotto è uno dei primi piatti italiani più consumati in Italia. La sua caratteristica principale è il mantenimento dell'amido che gelatinizzatosi a causa della cottura, lega i chicchi tra loro in un composto di tipo cremoso. Gli altri suoi ingredienti variano in relazione alla ricetta da preparare (funghi, salsiccia, zucchine, arancia, radicchio ecc..). C'è una concordanza di massima sulla procedura generale che prevede il preriscaldamento del riso nel tegame con sostanza grassa (burro, olio o altro) e una cottura a fuoco alquanto basso del riso stesso e dell'ingrediente vegetale o animale o misto, che deve essere costantemente seguita, aggiungendo progressivamente il liquido (brodo o succo) necessario a consentire l'assorbimento da parte dei chicchi di riso e la cottura in un costante equilibrio di umidità. Soprattutto al nord il risotto viene fatto, nella maggior parte dei casi, con la salsiccia (un insaccato di carne che si insaporisce mentre viene cotta a fuoco basso).

Filippo Venturato

COUSCOUS DOLCE CON POLLO ARROSTO

Ingredienti: couscous, cannella, burro, zucchero a velo, mandorle, fichi secchi, pera, pollo, cipolla, aglio, prezzemolo, olio extra vergine, sale, pepe, zenzero, curcuma, zafferano.

Preparazione pollo: mettere in una ciotola il sale, il pepe, lo zenzero, la curcuma, lo zafferano, il prezzemolo tagliato, l'aglio, mezzo bicchiere d'acqua; mischiare il tutto, poi con la miscela fatta marinare il pollo. Lasciare riposare il pollo per almeno quattro ore. Cuocere a fuoco lento per quarantacinque minuti aggiungendo l'olio extra vergine, zafferano e un po' d'acqua. Poi si mette in forno.

Couscous: cotto a vapore poi si aggiunge il sale, il burro, lo zucchero, la cannella e le mandorle tostate e tritate.

La pera: cuocere a vapore.

I fichi secchi: lessare i fichi, poi in una padella aggiungere lo zucchero, il burro e la cannella. Cuocere il tutto per dieci minuti.

Assemblare il piatto come nella foto.



Questo è un piatto tipico della cucina marocchina che si cucina in occasioni speciali.

Aya Fajoui

KHAO PAD (RISO FRITTO THAI)

Ingredienti

1. 200 g di riso thai
2. 500 g di petto di pollo
3. 1 carota
4. 250 g di piselli
5. 1 cipollotto
6. 1 spicchio d'aglio
7. 1 peperoncino
8. 1 uovo
9. ½ bicchiere di salsa di soia
10. 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
11. Sale

Iniziate con la preparazione del riso seguendo la procedura orientale di risciacquo: mettetelo in un recipiente e copritelo con acqua fredda, poi mescolate qualche minuto e cambiate l'acqua; ripetete il procedimento 3 o 4 volte, fino a quando l'acqua risulterà quasi limpida.

Versate il riso in una pentola e copritelo con acqua fredda, salate e fatelo lessare per 10–12 minuti

Ho fatto questo piatto perché mi piace molto.

KAO INTAMA

Mozzarella in Carrozza

Ingredienti per due persone

- 4 fette di pan carré senza crosta
- 1 uovo
- 1 bicchiere di latte
- 1 mozzarella da 2,5 hg
- pangrattato
- sale
- olio di semi per friggere

Preparazione.

Tagliate a fettine la mozzarella; sbattete l'uovo scaldandolo leggermente. Bagnate le fette di pan carré nel latte, velocemente perchè non si disfino. Mettete alcune fettine di mozzarella tra due fette di pane, passate il sandwich nell'uovo sbattuto e poi pressatelo con abbondante pangrattato sui due lati. La ricetta tradizionale prevede che si debba passarlo due volte nell'uovo e nel pangrattato, per renderla più croccante, ma poi è un po' pesante. Scaldate abbondante olio in una padella e, quando è bello caldo, ponetevi a friggere le "carrozze", girandole delicatamente con una paletta finché sono ben dorate sui due lati. Scolatele bene su carta da cucina e servitele come primo piatto, o come piatto unico accompagnato da un'insalata fresca.¹

Curiosità.

Questo piatto me lo ha insegnato mia nonna perchè ha scritto un libro per mio Papà e mio Zio dove ci sono scritte tutte le sue ricette e questa è una delle mie preferite.



Leonardo Paschetto

¹ Volendo lavorare tanto si possono fare dei triangolini o dei bocconcini da servire come aperitivo.

POLPETTONE

INGREDIENTI

Carne di manzo tritata 500 g

Uova x 2

Pane raffermo 200 g

Sale e Pepe q.b.

Olio d'oliva q.b.

PREPARAZIONE: mettere su un recipiente carne, uova, pane raffermo precedentemente ammollato nell'acqua, olio d'oliva, sale e pepe, mescolare il tutto lavorandolo con le mani. Una volta raggiunto un impasto omogeneo spostare tutto su una pentola oleata e cuocere a fiamma media fino a quando non raggiunge un colore dorato.



Motivazione: cena natalizia.

Erica Duot

TORTA SALATA CON ZUCCHINE

INGREDIENTI:

- 1 confezione di pasta sfoglia rotonda
- 4 zucchine
- 2 uova
- 150 g di ricotta
- Cipolla
- Olio
- Grana padano grattugiato
- Sale
- Salvia

PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare a rondelle le zucchine, metterle in una padella con soffritto di cipolla e olio. Cuocere a fuoco lento, aggiungere un po' di sale e salvia, fino a che le zucchine risultano morbide e saporite.

Srotolare la pasta sfoglia e appoggiarla dentro una pirofila rotonda; bucherellare con una forchetta il fondo della pasta sfoglia.



Sbattere in una ciotola le due uova e poi mettere la ricotta fino a creare una crema morbida.

Versare sopra alla pasta sfoglia e alla fine aggiungere le zucchine posizionandole su tutta la superficie.

Spolverare con il grana e infornare per 20 minuti a 220°.



Quando la pasta sfoglia è ben dorata tirare fuori dal forno.





MOTIVAZIONE:

Ho deciso di cucinare questa torta perché mia mamma la cucina spesso visto che a mia sorella piace tanto.

Alessandro Vitali

Bucatini Formaggio Spalmabile

Ingredienti

50 g o più di bucatini, formaggio spalmabile, pepe, sale.

Procedimento

Si versa dell'acqua in una pentola la si fa bollire, dopo vi si butta la pasta. Si lascia cuocere per 15-20 minuti e a metà cottura si mette il sale. Dopo si scola la pasta e si serve su un piatto per poi mettervi il formaggio spalmabile e il pepe servito caldo. E' un ottimo piatto per l'inverno.

Motivazione

Ho scelto questo piatto perché mia nonna me lo faceva spesso da bambino e anche perché è un piatto semplice ma sostanzioso che consiglio se non si è mai provato

Stefano Pirotta



PIATTO MISTO

Ingredienti

Olio q.b., 150 g polipo, 150 g cozze e vongole, 150 g di pollo, 2 zucchine a fettine, 250 g di fagiolini, sale, pepe, salsa di soia QB, pasta di soia.

Procedimento

Mettere l'acqua a bollire (salata) per la cottura della pasta.

In una padella mettere: olio, cozze, vongole, zucchine, fagiolini e carne.

Salare e pepare il tutto, far cuocere per 30 minuti con il coperchio (fuoco medio).

A bollore dell'acqua aggiungere la pasta e far cuocere per 8 minuti.

Scolare la pasta e aggiungerla al condimento nella padella, amalgamare il tutto e aggiungere (se si vuole) salsa di soia QB



Motivazione

Questa ricetta mi è piaciuta molto perchè è un primo piatto molto leggero, io ad esempio l'ho fatto a capodanno.

Eleonora De Pedrazzi



TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO FONDENTE

INGREDIENTI

- 1) 150 g di cioccolato extra fondente
- 2) 80 g di burro
- 3) 20 g di farina bianca
- 4) 3 uova: 2 intere e 1 tuorlo
- 5) 90 g di zucchero a velo
- 6) 1 bacca di vaniglia
- 7) 10 g di cacao in polvere

PREPARAZIONE

Faccio sciogliere il burro e il cioccolato a bagno maria (nello stesso pentolino). Nel frattempo metto in un recipiente le uova (2 intere e un tuorlo) con lo zucchero a velo. Successivamente faccio un'incisione alla bacca di vaniglia, permettendo di estrarne il contenuto. A questo punto aggiungo nel recipiente i semini prelevati dalla bacca. Una volta che il cioccolato e il burro si sono sciolti vado ad aggiungerli nell'impasto. Ed infine vado ad amalgamare per bene, assieme agli altri ingredienti la farina e il cacao setacciati. Come ultimo passaggio imburro con un pennellino da cucina gli stampi di silicone. Tramite l'uso del cucchiaino (preferibilmente con una sacca à posh) vado a riempire gli stampi con l'impasto (un dito sotto l'orlo).

COTTURA

A forno caldo (180°) per 12 minuti

MOTIVAZIONI

Ho deciso di presentare questa ricetta perché tutti gli anni nel periodo natalizio, preparo numerosi tortini per i miei compagni di calcio.



Nicolò Castelli

Semifreddo al torrone (per 8 persone)

- Ingredienti:

450 g di torrone

4 uova

80 g di zucchero

mezzo bicchierino di Brandy

300 ml di panna

Per guarnire:

scaglie di cioccolato (quanto basta)

scorza d'arancia (quanto basta)

-Preparazione:

1. Tritare il torrone in piccoli pezzi utilizzando un frullatore

2. Dividere i tuorli dagli albumi

3. Montare i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un impasto unico, poi unire il Brandy e mescolare il tutto.

4. Montare gli albumi e unirli ai tuorli

5. Aggiungere anche il torrone sbriciolato

6. Montare a parte la panna montata e aggiungerla al composto

7. Trasferire il tutto in uno stampo da plumcake ricoperto con pellicola trasparente e mettere in freezer almeno per una notte.

8. Guarnire con scaglie di cioccolato e scorza di arancia.

-Motivazione:

Ho scelto questo dolce perché richiama il periodo delle feste natalizie, è un dolce particolare.



Beatrice Mandica

TORTA DI MELE



INGREDIENTI

2 uova, 120 g di zucchero di canna, un vasetto di yogurt alla vaniglia, 200 g di farina bianca, 1 bustina di lievito per dolci, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 200 ml di latte, 700 g di mele

PROCEDIMENTO

Rompere le uova, aggiungere lo zucchero e con un frullino ottenere un composto omogeneo, unire lo yogurt, il latte, la bustina di lievito, ed infine versare la farina a pioggia. Mescolare fino ad ottenere un composto cremoso. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti e unirle al composto. Foderare una teglia con la carta da forno e versarci il composto. Cuocerla nel forno a 180 gradi per circa 50 min. Servire fredda aggiungendo a piacere zucchero a velo o/e cannella.

CURIOSITA'

Ho deciso di fare questa torta con mio papa' perche' adoro le mele e perche' è una ricetta semplice e veloce.

ROSSELLA TONELLI

CREPES

Ingredienti:

3 uova • 1 pizzico di sale • 40 g di burro • Farina del tipo 00 250 g • Latte 500 ml •

Preparazione:

Per preparare le crepes fate fondere il burro, intanto in una ciotola, versate le uova e sbattetele con una forchetta. Unite quindi il latte e amalgamate bene gli ingredienti. Aggiungere un pizzico di sale, dopodiché setacciate la farina. Con le fruste mescolate bene per evitare la formazione di grumi; amalgamate il burro fuso in precedenza e mescolate bene. Coprite la ciotola con pellicola alimentare trasparente e trasferitela in frigorifero a riposare per circa 30 minuti. Prendete una padella antiaderente, ungetela con poco burro, scaldatela e versatevi un mestolo di pastella al centro: per stenderlo uniformemente su tutta la padella potete inclinare e ruotare la padella in modo tale da distribuire il composto su tutta la superficie. Fate cuocere la crepe finché non diventa dorata e i bordi si staccano leggermente, a questo punto giratela. Farcitela a piacere, dolce o salata.

Curiosità

Ho scelto questo piatto perché avevo assaggiato le crepes a Parigi e ho deciso di riproporle a casa.

Alessia Montrasio



Budino al cioccolato con Savoiard e Marsala

Ingredienti:

N.20 circa di Biscotti Savoiard

N.1 bicchiere piccolo di Marsala

N.2 confezioni budino al cioccolato per 4 persone

1 Lt. di latte

n.2 Cucchiaini grandi di zucchero



Preparazione:

- 1) Stendere uno strato di biscotti sul fondo di una pirofila e bagnarli con il Marsala



- 2) Preparare il budino al cioccolato, in una pentola sciogliendo in 1 Lt. di latte il contenuto delle due buste di budino e i 2 cucchiaini di zucchero, portare ad ebollizione per due minuti circa, una volta pronto il budino versare metà del contenuto nella pirofila fino a coprire tutti i biscotti Savoiard



- 3) Coprire il budino con un secondo strato di biscotti Savoiaardi e bagnare nuovamente con il Marsala



- 4) A questo punto versare sul secondo strato di Savoiaardi la parte rimanente del budino al cioccolato lasciare raffreddare bene e poi..... non resta che mangiarlo.



Motivazioni:

Questo tipo di dolce va bene durante il periodo invernale perchè è molto energetico e calorico, quindi va bene per poter poi fare sport o giocare al freddo tutto il pomeriggio.

Nicolas Schwetz

BISCOTTI

Ingredienti

Ripieno

40 g noci
50 g mandorle
100 g castagne lessate
200 g amaretti
120 g mostarda
un cucchiaio cacao amaro
200 g confettura (amarene o prugne)

Frolla

400g farina 00
120g zucchero
100g burro fuso
2 uova
buccia grattugiata di un limone
una bustina di lievito per dolci
un cucchiaio di Marsala
un pizzico di sale

Guarnizione

una tazza di vino bianco
zucchero q.b.

Strumenti di lavoro

Cucchiaio, coltello, forchetta, ciotole, mattarello, asse da lavoro, frullatore, pentolino, bilancia e teglie.

Procedimento

Dopo aver pesato gli ingredienti frullare noci, mandorle, castagne e amaretti riducendoli in pezzi finissimi, a parte frullare la mostarda.

Porre tutto in una ciotola, unire il cacao e la confettura e amalgamare bene.

Una volta ultimato il ripieno fare la pasta frolla.

In un'ampia ciotola, pesare la farina, lo zucchero e fare un buco al centro, dove mettere le uova e un pizzico di sale.

Impastare con una forchetta, unire il burro fuso (fatto sciogliere in un pentolino), il lievito la buccia di limone e il Marsala.

Dopo aver impastato gli ingredienti nella ciotola, trasferire la pasta sull'asse da lavoro e impastare con le mani finché non risulterà liscia e omogenea.

Accendere il forno a 180°C, imburrare e infarinare delle teglie da forno.

Tagliare un pezzo di pasta, infarinare l'asse da lavoro e con un mattarello, stendere la pasta il più sottile possibile.

Fare dei piccoli mucchietti di ripieno (grossi come una noce) distanti almeno 2 cm sulla pasta.

Richiudere la pasta su se stessa e tagliare i dolcetti a forma di rombo o parallelogramma.

Tagliare la pasta in eccesso. Questi ritagli vengono rimpastati con la restante pasta. Fare i dolcetti fino ad esaurimento degli ingredienti. Chiudere i dolcetti con la forchetta, posizionare sulla teglia e cuocere in forno per 20 min.

Una volta raffreddati posizionarli a strati in una grande ciotola e su ogni strato spruzzare con le mani vino bianco e zucchero. Si conservano a temperatura ambiente per una settimana e più.

I biscotti nel forno lievitano e il ripieno fonde e si amalgama.



Dopo un paio d'ore di depressione perché mi obbligano io riesco a fuggire ed andare a giocare con mio zio.

Marco Quinto

TORTA NATALIZIA

INGREDIENTI BASE:

- 1 yogurt
- 2 misurini di zucchero
- 3 misurini di farina
- 1 misurino d'olio
- 3 uova
- 1 bustina di lievito

INGREDIENTI CREMA PASTICCERA:

- 1/4 di litro di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 3 tuorli d'uovo
- 125 g di zucchero
- 25 g di farina
- Gocce di cioccolato

PANNA MONTATA:

- panna fresca
- zucchero

DECORAZIONE:

- lamponi
- salsa dolce al cioccolato

COSA SERVE?

Mini pimer, due ciotole, frusta, cucchiaio, due pentole, spatola, sac à poche, bilancia, coltello.



PREPARAZIONE:

Versare lo yogurt in una ciotola, con il vasetto vuoto dello yogurt misuro tutti gli altri ingredienti. Aggiungo allo yogurt lo zucchero, le uova e mescolo fino a quando gli ingredienti si sono ben amalgamati.

Unisco l'olio, la farina e il lievito e mescolo per circa 5 min.

Metto la carta forno all'interno di uno stampo per torte e verso l'impasto.

Faccio cuocere in forno, preriscaldato, a 180° per 45 minuti circa.

Dopo i 45 minuti tolgo la torta dal forno e la faccio raffreddare per 2/3 ore.



CREMA PASTICCERA:

scaldo il latte, spengo il fuoco, metto la stecca di vaniglia, copro e lascio riposare per 15 minuti. Riunisco in un pentolino i tuorli, lo zucchero, la farina e mescolo. Quando il composto è omogeneo inserisco gradualmente il latte senza la stecca di vaniglia.

Metto il pentolino sul fuoco fino al bollore e continuo a mescolare facendo attenzione a non farla attaccare. Continuo la cottura per circa 5 minuti. Copro e lascio raffreddare circa 40 minuti.

DECORAZIONE:

taglio la torta in 2 dischi li bagno con del liquore allungato con l'acqua e ci spalmo sopra la crema pasticcera con delle gocce di cioccolato. Sovrappongo l'altro disco e la ricopro con della panna montata su cui disegno con della salsa al cioccolato. Prendo i lamponi e li dispongo dentro la forma dell'albero.

MOTIVAZIONE:

qualche settimana fa ho provato a fare una torta decorata ed è venuta bene. I nostri amici hanno detto che era buona. Ho voluto ripetere la ricetta cambiando la decorazione.



Pietro Villa