



LE RICETTE DELLA 2C

Anno scolastico 2016-2017

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

ALBERO DI NATALE

INGREDIENTI:

- Pasta sfoglia
- Prosciutto cotto
- Formaggio spalmabile (caprino)
- Olive
- Mozzarelline
- Uovo
- Pomodorini

PREPARAZIONE:

1. Stendere su una teglia la carta da forno e srotolare sopra la pasta sfoglia.



2. Spalmarci sopra uno strato di formaggio.



3. Ricoprire il tutto con prosciutto cotto tagliato a pezzi.



4. Arrotolare la pasta facendo attenzione a non romperla.



5. Tagliare il rotolo a strisce formando tanti pezzi uguali.



6. Disporre in righe formando un albero di Natale.



7. Spennellare il tuorlo d'uovo su ogni rotolino.



8. Cuocere in forno preriscaldato a 180 ° per 30 minuti circa.



9. Estrarre dal forno.

10. Posizionare su un piatto da portata e addobbare con mozzarelline.

11. Aggiungere olive e pomodorini.



MOTIVAZIONI:

Ho scelto questo piatto perché è un perfetto antipasto a tema per il pranzo di Natale.

Tommaso Paschetto

Bucatini alla Carbonara

Ingredienti per 4 persone:



- 500g di bucatini
- 200g di pancetta
- 4 uova
- Cipolla e porro
- Sale
- Prezzemolo
- Formaggio grattugiato
- Latte
- Peperoncino dolce in polvere
- Olio

Preparazione:

- 1) Tagliare finemente cipolla e porro e metterli nella padella assieme alla pancetta e ad un filo d'olio, per farli rosolare.
- 2) Rompere le uova in un contenitore e aggiungere del formaggio grattugiato, un filo d'olio, un pizzico di sale, poco peperoncino dolce in polvere e mescolare. Aggiungere poi un po' di prezzemolo fresco e mescolare nuovamente.
- 3) Aggiungere la preparazione delle uova, a quella della pancetta, e mescolare il tutto.

- 4) Nel frattempo, mettere dell' acqua fredda in una pentola con due pugni di sale grosso, e aspettare che l'acqua bolla, per poi aggiungere i bucatini e farli cuocere.
- 5) Scolare la pasta al dente, e unire le uova e la pancetta, alla pasta e far cuocere per un paio di minuti.
- 6) Impiattare e assaggiare.
- 7) Buon appetito!

Motivazione:

Ho cucinato questo piatto perché è un piatto gustoso e saporito, che adoro mangiare il sabato a pranzo, come carburante per poter dare il massimo quando vado in piscina nel pomeriggio, e oltretutto, piace moltissimo anche a mio padre, ed è lui che mi ha insegnato a cucinarlo, nella sua variante più gustosa.

Sara De Marco



LASAGNE X 4 PERSONE

INGREDIENTI RAGÙ: 1 cipolla bianca grossa, 2 carote, 750g di carne macinata, 2 gambe di sedano, 1 bicchiere di vino, 1100Kg di salsa di pomodoro, 2 cucchiaino d'olio, sale q.b.

Serviranno anche 250g di fogli di pasta, formaggio grana padano grattugiato q.b.

INGREDIENTI BESCIAPELLA: 1l di latte intero, 100g di farina 00, 100g di burro.



PREPARAZIONE DEL RAGÙ (preferibilmente da fare il giorno prima):

In una padella abbastanza alta mettere olio e far soffriggere le verdure tritate, aggiungere la carne trita e far sfumare il vino, mettere la passata e coprire. Cuocere a fuoco lento per circa 4 ore.

PREPARAZIONE DELLA BESCIAPELLA: In una pentola versare il latte e aggiungere il burro, accendere fuoco basso. Quando il burro si sarà sciolto bisognerà aggiungere la farina lentamente mescolando con una frusta, non appena il latte diventerà corposo la besciamella sarà pronta

PREPARAZIONE LASAGNE: accendere il forno a 220°, in una teglia cospargere il fondo con un leggero strato di ragù proseguire alternando pasta, sugo e besciamella. Sull'ultimo strato di besciamella mettere un po' di grana grattugiato. Infornare per 40 min. circa.

Servire ben calde. E...buon appetito.

MOTIVAZIONE: ho scelto le lasagne per che è il primo piatto che ho imparato a fare con la nonna e perché è uno dei mie preferiti



Filippo Ballabio

LA PIZZA!

INGREDIENTI:

PASTA DEL PANE (ACQUISTATA)

OLIO

SALSA DI POMODORO

MOZZARELLE

ZUCCHINE

SALAME

ORIGANO



PROCEDIMENTO:

UNGO DI OLIO UNA TEGLIA, STENDO LA PASTA DEL PANE ED AGGIUNGO LA SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA TAGLIATA, DISPONGO LE ZUCCHINE E IL SALAME SOPRA LA MOZZARELLA, AGGIUNGO L'ORIGANO.

INFORNO IL TUTTO PER CIRCA 20 MINUTI A UNA TEMPERATURA DI 200°.



MOTIVAZIONE:

PERCHE' E' BUONO E FACILE DA FARE.

GIULIA LORIGIOLA

Lasagne

Ingredienti

- Olio
- Cipolla
- Sedano
- Carote
- Carne macinata di bovino/suino
- Besciamella
- Formaggio grana grattugiato
- Passata di pomodoro
- Sale

Preparazione

Trito cipolla, sedano, carote, li verso in una pentola con olio, faccio soffriggere, aggiungo sale, passata di pomodoro e carne macinata e faccio cuocere per 1 ora. Quando il ragù è pronto prendo una teglia da forno e inizio a fare 4 strati di: ragù, pasta di lasagne, di nuovo ragù, besciamella e formaggio grattugiato. Nel frattempo accendo il forno a 220 C° (ventilato), metto le lasagne in forno e le lascio cuocere per 20 min.

Motivazione del perché ho scelto questa ricetta

Semplicemente perché le lasagne sono il secondo mio piatto preferito :D

Gabriele D'Alessandro



LA PIZZA

250 gr. di Farina tipo 0
250 gr. di Farina tipo 00
1 cucchiaino di Zucchero
10 gr. di Lievito di birra fresco
10 gr. di Sale
300 ml d'Acqua
20 ml d'Olio extravergine d'oliva
500 gr. di Passata di pomodoro
400 gr. di Mozzarella
Sale q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Basilico q.b.

Ho scelto la pizza perché è il mio piatto preferito.



CHIARA APREA, 2C

PASTA CON PANNA E PROSCIUTTO

INGREDIENTI:

penne rigate, panna, burro, prosciutto a cubetti,



SVILUPPO: mettere il burro in una padella e riscaldare, poi mettere il prosciutto a cubetti



Poi mettere anche sopra la panna e miscelare,



Mettere le penne in una padella e riscaldare, poi scolare la pasta



Unire la pasta con la panna con il burro con i dadi di prosciutto.



CURIOSITA':

Questa pasta è veloce e buona.

MOTIVAZIONI:

Come pasta è buona ci sta!

Andrea Campa

TAGLIATELLE AL RAGU'

FATTE IN CASA

INGREDIENTI:

- 500 g di farina
- 1 uovo
- sale
- 150 ml di acqua
- ragu'

STRUMENTI:

- 1 cucchiaio
- 1 ciotola
- 1 coltello
- 1 tagliere
- 1 pentola e 1 pentolino
- macchina per stendere la pasta

PREPARAZIONE:

- Versare i 500 g di farina in una ciotola assieme all' uovo, ai 150 ml d'acqua e a un pizzico di sale.
- Mescolare il tutto prima con un cucchiaio poi, quando l' impasto sarà più compatto, con le mani fino a quando diventerà molto malleabile.
- Passare l'impasto in una macchina per stendere la pasta per 5 o 6 volte fino a quando non sarà sottile e pronto per essere tagliato.





- Arrotolare e tagliare l'impasto in tante piccole strisce.
- Accendere i fornelli, prendere la pentola e versarci dell'acqua per cuocere la pasta e il pentolino per far scaldare il ragu'.
- Quando l'acqua bollirà, versare la pasta fresca nella pentola assieme a un pizzico di sale.
- Dopo 5 minuti la pasta sarà pronta, a quel punto bisogna scolarla e mescolarla con il ragu'.
- Mettere la pasta sul piatto con un pizzico di peperoncino e....
BUONAPPETITO!!!!!!

MOTIVAZIONE:

- Sin da piccolo mia madre mi ha sempre preparato questa ricetta e io l'ho sempre adorata, il procedimento è abbastanza lungo ma ne vale assolutamente la pena.



Mattia Cunegatti

Quiche Lorraine

Ingredienti

Un rotolo di pasta brisèe

3 uova

250g di crema da cucina

150g di pancetta

200g di ricotta

un pizzico di sale

un pizzico di pepe

un pizzico di noce moscata

Preparazione

(1) Accendere il forno a 180°C

(2) Srotolare la pasta brisèe, adagiarla su un foglio di carta da forno, metterla in una teglia e bucarne il fondo con una forchetta

(3) Fare dorare la pancetta

(4) Rompere le uova in una ciotola

(5) Aggiungere la panna e la ricotta

(6) Mescolare

(7) Aggiungere sale, pepe e noce moscata

(8) Versare la pancetta sul fondo della pasta

(9) Versare sopra il composto con le uova, la panna e la ricotta

(10) Accendere il forno a 180°C per 30 minuti

(11) Aspettare 30 minuti ed ecco la vostra Quiche Lorraine.

Motivazione

Ho scelto questa ricetta perché dopo il cenone di Natale, questi erano gli unici ingredienti che mi erano rimasti in casa.

Foto



Riferimento (1)



Riferimento (2)



Riferimento (3)



Riferimento (4)



Riferimento (5)



Riferimento (6)



Riferimento (7)



Riferimento (8)



Riferimento (9)



Riferimento (11)

Viola Iannuzzi

LASAGNA BIANCA

Ingredienti : 50g di soffritto
500g di besciamella
500g di carne trita
125g di formaggio grana padano

Strumenti
Teglia

Procedimento

- 1 far cuocere la carne trita
- 2 dopo che la carne trita è pronta si prende la teglia
- 3 dopo aver preso la teglia si incominciano a mettere gli ingredienti
- 4 come primo ingrediente si mette al fondo della teglia la carne trita
- 5 poi si mette la lasagna e il formaggio così a formare tanti strati
- 6 alla fine si aggiunge la besciamella e il soffritto
- 7 poi accendiamo il forno per riscaldarlo a 180
- 8 si mette la lasagna nel forno
- 9 poi quando la lasagna è pronta per essere messa nel piatto

Motivazioni

Ho scelto questo piatto perché mi piace molto ed è la specialità della famiglia.



Aurora Messina

PIZZA

Ingredienti per la pasta della pizza:

500g di farina

300ml di acqua a temperatura ambiente

35g di olio d'oliva

10g di sale fine

5g di lievito di birra

Preparazione:

Versare il lievito nell'acqua e mescolare bene. Versare la farina in un recipiente e poi aggiungere l'acqua un po' alla volta, poi aggiungete quando avrete versato più o meno la metà aggiungete il sale e iniziate a impastare, poi aggiungete il resto dell'acqua e impastate fino a quando l'impasto non sarà malleabile. Mettete l'impasto in un recipiente e lasciatelo riposare per circa 2 o 3 ore con sopra un panno. Una volta lievitato aggiungete la passata e la mozzarella e infornate per circa 20 min.



Giulia Tinelli

Paté Calabrese

°Materiale Occorrente

- 5 patate
- uno spicchio d'aglio
- sale
- olio
- origano
- acqua
- caraffa graduata
- pentolino
- coperchio
- scolapasta
- piatto
- forchetta
- coltello



°Conduzione Esperimento

Versare nella caraffa 800ml di acqua e a sua volta riversarla nel pentolino. Appoggiare il coperchio sulla pentola e metterla sul fornello. Mentre aspettate che l'acqua bolla iniziate a spellare le patate, appena finito di spellarle, tagliarle in quattro parti. Aggiungere un pizzico di sale nell'acqua. Appena bolle togliere il coperchio e mettere dentro il pentolino le patate. Mentre aspettate la cottura che impiegherà 15/20min pulire e tagliare uno spicchio d'aglio fino a quando non otterrete tanti piccoli cubetti. Dopo i 15/20min riversare le patate con l'acqua dentro lo scolapasta e a susseguire mettere le patate sul piatto e schiacciarle con la forchetta. Dopo aver schiacciato le patate ottenendo una poltiglia aggiungere l'aglio, l'olio e il rosmarino e mescolare.

°Conclusione

molto veloce da fare (30min circa), dietetico e BBONO

Giulio Perrone

BOCCONCINI DI POLLO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE ALLA SICILIANA

MATERIALE OCCORRENTE PER LE ZUCCHINE ALLA SICILIANA:

tre zucchine, uno spicchio d'aglio, cannella, origano, sale, padella, fornello, coltello e cucchiaio di legno.



CONDUZIONE ESPERIMENTO:

soffritto l'aglio nell'olio. Aggiungo le zucchine tagliate a cubetti e le faccio cuocere a fuoco alto. Quando iniziano a prendere il colore dorato aggiungo un spolverata di cannella e origano, continuando la cottura a fuoco normale. Aggiungo il sale a fuoco spento.



COSA ACCADE:

l'aglio frigge e gli ingredienti si cuociono

MATERIALE OCCORRENTE PER I BOCCONCINI DI POLLO:

filetto di pollo, farina q.b, burro o olio, mezza bustina di zafferano, vino bianco, padella, cucchiaio di legno e forbice da cucina.



CONDUZIONE ESPERIMENTO:

taglio il petto di pollo a bocconcini con la forbice e poi li infarino. Sciolgo il burro in un padella ed aggiungo i bocconcini infarinati. Li faccio dorare leggermente e sfumo con mezzo bicchiere di vino bianco.

Porto il pollo a cottura mescolando di tanto in tanto. In ultimo aggiungo lo zafferano.

COSA ACCADE:

il burro si scioglie, il vino evapora, il pollo si cuoce e lo zafferano colora e aromatizza la carne.

MOTIVAZIONE: ho scelto questa ricetta perché è uno dei miei piatti preferiti.



Silvia Angiolini

Polpette della nonna

Ingredienti:

- 200 g di pollo crudo
- 200 g di tacchino crudo
- 100 g di salsiccia cruda
- Sale
- Prezzemolo
- Grana grattugiato
- 1 uovo
- Mollica di pane
- Latte
- Pane grattugiato
- Olio di girasole o di arachidi

Preparazione:

- Tritare il pollo e il tacchino e metterli in una scodella
- Aggiungere, tolta la pelle, la salsiccia
- Aggiungere sale, prezzemolo e grana grattugiato¹
- Aggiungere le uova
- Far ammolare la mollica del pane nel latte e strizzarla per poi aggiungerla al composto
- Mescolare il tutto
- Far scaldare l'olio in una padella senza farlo bruciare
- Formare delle sfere con il composto e schiacciarle leggermente
- Farle passare nel pane grattugiato²
- Mettere le polpette nell'olio per circa 15 minuti³. Durante la cottura girare le polpette più volte
- Servirle appena cotte⁴

Motivazione:

Ho scelto questo piatto perché è uno dei miei piatti preferiti.



Foto 2



Foto 4



Foto 1



Foto 3

Kanelbullar - Girelle di cannella



Ingredienti per l'impasto:

150 grammi di burro
5 decilitri di latte
50 grammi di lievito di birra
½ cucchiaino di sale
1 decilitro di zucchero
2 cucchiaini di cardamomo
1,3 litri di farina

Ingredienti per la farcitura:

50 grammi di burro
1 decilitro di zucchero
2 cucchiai di cannella
1 uovo
Granelli di zucchero

Procedimenti per l'impasto

Scaldiamo il burro e il latte per renderli tiepidi. Sciogliamo il lievito nel liquido. Aggiungiamo sale, zucchero, cardamomo e farina. Lavoriamo l'impasto sul tavolo fino a renderlo liscio e non appiccicoso. Mettiamo l'impasto ottenuto a riposare in una ciotola ricoperto di un leggero strato di farina ed uno strofinaccio fino a quando l'impasto si è raddoppiato (circa 1 ora). Passato il tempo di riposo, dividiamo l'impasto a metà e lo stendiamo a due forme rettangolare spesso mezzo centimetro.

Procedimento per farcire l'impasto

Cospargiamo burro, zucchero e cannella sulla base rettangolare. Arrotoliamo il rotolo e tagliamo le girelle spesse circa un paio di centimetri. Mettiamo le girelle in una teglia da forno foderata all'interno con carta da forno oppure nelle formine di carta. Lasciamo riposare per altri 30 minuti. Passato il tempo di riposo, spalmiamo le girelle con l'uovo e decoriamo le girelle con granelli di zucchero. Inforniamo in forno preriscaldato a 225 gradi C° per 8 minuti circa.

Il motivo per cui ho scelto questa ricetta e' perché mia mamma e' svedese e questo dolce e' tipico svedese. Me le prepara da quando sono piccolo, sono buonissime.



Niklas Ancri

CIAMBELLA MORBIDISSIMA

INGREDIENTI:

150 g di burro, 300 g di zucchero, 3 uova, 180 ml di latte, 300 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, sale.



PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del frullatore.

Frullare per un minuto e poi versare l'impasto in uno stampo ad anello imburrato ed infarinato.

Far cuocere a 180° per circa 30 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo.

MOTIVAZIONE:

Mio padre la prepara spesso e devo dire che oltre ad essere molto buona e morbida è facile da preparare.



Lorenzo Ferrari

Pancake

INGREDIENTI

- 250g di farina 00
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 20g di burro morbido
- 250ml di latte
- 2 uova intere
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito per dolci

PREPARAZIONE

Inserire all'interno della ciotola con la farina i due cucchiaini di lievito, lo zucchero e il sale. Mescolare il tutto. In una ciotola abbastanza capiente inserire le due uova, il latte ed il burro. Con l'aiuto delle fruste mescolare il tutto. Aggiungere a poco a poco gli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto uniforme e omogeneo. Ora l'impasto per i pancakes è pronto. Con un mestolo prendere un po' d'impasto alla volta e versarlo nella padella calda dando una forma circolare. Girare il pancake quando la superficie fa delle bolle e sembra asciutta. Ora non ci resta altro che fare una bella merenda.



MOTIVAZIONE

Ho scelto questo piatto perché è semplice da fare ed è anche molto buono da mangiare

Sofia C.

BISCOTTI NATALIZI

Ingredienti

100 gr di zucchero

80 gr di burro

200 gr di farina

20 gr di latte

1/2 cucchiaino di lievito vanigliato

10 gr di cacao

Ingredienti per la glassa

150 gr di zucchero a velo

Un albume

Il succo di un mezzo limone piccolo

Preparazione

- Setacciare la farina, il lievito e il cacao in una ciotola, unire il burro a pezzetti e impastare;
- Aggiungere anche il tuorlo, lo zucchero e il latte;
- Impastare il composto senza creare grumi;
- Formare un panetto e lasciarlo riposare in frigo. Dopo mezz'ora, stendere il panetto sulla carta da forno;
- Ritagliare i biscotti con gli stampini;
- Accendere il forno a 180 gradi, sistemare i biscotti in una teglia, tenendo la carta da forno. Farli cuocere per 5-10 minuti;
- Preparare la glassa montando l'albume e aggiungendo lo zucchero a velo e il succo di limone, rendendola densa.
- Decorare a piacere i biscotti.



Motivazione

Dovevo andare da mia zia per la vigilia di Natale.

Di Paolo Elena

SEMIFREDDO AL TORRONE

MATERIALE OCCORRENTE: 300g di torrone, 200g di cioccolato fondente, 500g di panna montata.

Crema pasticcera: 400g di latte fresco, 100g di panna, 150g di tuorli, 150g di zucchero, 20g di amido di mais, 20g di amido di riso, mezzo baccello di vaniglia.

Meringa italiana: 100g di acqua, 500g di zucchero semolato, 250g di albume.

Strumenti: coltello, frusta, pentola, ciotole, planetaria, termometro, bilancia, spatole, tortiera o stampo per dolci, tagliere, carta da forno, freezer e fuochi

CONDUZIONE ESPERIMENTO: trito torrone e cioccolato e li metto in una ciotola. Preparo la crema pasticcera: in un pentolino metto latte panna e metto sul fuoco, nel frattempo monto leggermente gli albumi con lo zucchero poi aggiungo semi di vaniglia,

amido di riso e amido di mais. Quando il latte bolle aggiungo i tuorli montati aspetto un minuto che si formino dei piccoli vulcani mescolo con la frusta e la crema si addensa immediatamente, tolgo dal fuoco e metto a raffreddare immediatamente in frigo.



Preparo la meringa italiana: in un pentolino metto acqua 400g di zucchero. Cuocio lo zucchero fino a 121g misuro con il termometro. A parte nella planetaria metto i rimanenti 100g di zucchero e gli albumi e inizio a montare leggermente. Quando lo zucchero è cotto lo verso in planetaria a filo sugli albumi che stanno montando, monto fino al raffreddamento.



Montaggio del dolce: in una ciotola molto capiente metto 200g di crema pasticcera più 275g di meringa italiana, mescolo con la spatola dal basso verso l'alto per non smontare la meringa. Nel frattempo metto a montare la panna in planetaria. Aggiungo al



composto 500g di panna semimontata. Mescolo dal basso verso l'alto, infine aggiungo la granella di torrone e cioccolato. In uno stampo o in tortiera

cerniera, verso la crema in uno strato di circa 4cm-5cm ricopro la superficie con la granella di cioccolato e torrone. Metto in freezer per una notte.

COSA ACCADE: Crema pasticcera: le uova con lo zucchero si gonfiano, montano. Quando verso la montata delle uova nel latte che bolle il tutto si addensa e si forma la crema.

Meringa italiana: quando cuocio lo zucchero con l'acqua a 121g si forma un composto trasparente e denso. Versandolo sugli albumi e montandolo con la frusta della planetaria si forma un composto denso, bianchissimo e molto voluminoso. In questo procedimento gli albumi inglobano aria e si gonfiano.

Anche la panna grazie al montaggio con la frusta ingloba aria e si gonfia.

CONCLUSIONE: ho aiutato la mamma a fare questo dolce per Natale e anche se ci abbiamo impiegato quasi tutta la giornata ne è valsa la pena



Struffoli



INGREDIENTI:

-600 gr di farina 00-4 uova e 1 tuorlo-2 cucchiaini di zucchero-80 gr di burro-Un bicchierino di rum-Scorza di mezzo limone grattugiata- Un pizzico di sale-Strutto per friggere

PER CONDIRE E DECORARE:

-400 gr di miele-Confettini colorati

MATERIALE OCCORRENTE:

-Asse di legno per impastare-Padella per friggere-Piatto di portata

PREPARAZIONE:

Dispongo la farina a fontana sul piano di lavoro ,impasto con uova, burro, zucchero, la scorza grattugiata di limone, un bicchierino di rum e un pizzico di sale. Gli do la forma di una palla che faccio riposare per mezz'ora. Lavoro ancora brevemente la "palla" dopodiché la divido in pallottole grandi come arance, da cui ricavo rullandoli sul piano infarinato dei bastoncini spessi come un dito; li taglio a tocchetti e li dispongo su un telo infarinato. Li frizzo pochi alla volta, li prelevo gonfi e dorati. Li sgocciolo e li metto ad asciugare su carta assorbente. Faccio liquefare il miele a bagnomaria. A questo punto in una terrina verso il miele e gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si sono ben impregnati. Verso la metà circa dei confettini colorati e rimescolo di nuovo. Dispongo su un piatto di portata gli struffoli dandogli una forma a piramide e li ricopro con i restanti confettini colorati.

MOTIVAZIONE: Ho scelto questo dolce perché mi piace ricordare e continuare le tradizioni natalizie della mia nonna Rosa che non c'è più.

Simone Luzzi

TORTA AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE

INGREDIENTI:

3 uova
250 g di farina bianca e farina di riso
1 bustina di lievito
fruttosio
100g di cioccolato fondente
100g di nocciole
150 ml latte di riso
150 ml olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Montare gli albumi, mescolare i tuorli con il fruttosio, aggiungere farine setacciate e lievito, unire il cioccolato frullato con nocciole, versare olio e latte. Amalgamare e aggiungere delicatamente albumi montati (con un pizzico di sale) mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto nella tortiera e infornare a 180 gradi per 40 minuti. Togliere la tortiera dal forno, lasciare raffreddare e decorare a piacere con zucchero a velo.

Ho scelto questo dolce perché è semplice, sano e buono



Marco Lazzarini

BISCOTTI DI NATALE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 2 TUORLI D'UOVO
- 200g DI FARINA 00
- 100g DI BURRO
- 80g DI ZUCCHERO A VELO
- STAMPINI CON FORME NATALIZIE O NON



PREPARAZIONE

Accendere il forno a 180°C.
Frullare con un frullatore o con un robot da cucina tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta frolla.

Stendere la pasta frolla ottenuta su un piano, aiutandosi con un mattarello e con un po' di farina per non far appiccicare la pasta. Poi con gli stampini, dalla parte affilata premere sulla pasta.

Mettere i biscotti su una teglia da forno foderata con un pezzo di carta da forno e infornare, cuocere per 15 minuti.

Dopo 15 minuti.....
Ecco il risultato!



Ho scelto questo piatto perché è facile da fare, natalizio e perché mi piacciono i biscotti.

Sofia Repetto

TORTA DI MELE

Ingredienti:

400gr farina

300gr zucchero

4uova

100gr burro sciolto a bagnomaria

1 bustina lievito

4 mele renette.

Preparazione:

mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il burro, il lievito e le mele, mettere in una tortiera e infornare a 180 gradi per 40 minuti

Motivazione: mi è sempre piaciuta la torta di mele!



Brando Pozzi