



LE RICETTE DELLA 2C

Anno scolastico 2018-2019

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

ARANCINE



Ingredienti:

- 1kg di riso a chicchi grossi
- 2,5 l di acqua
- 2 dadi
- 200g di burro
- 20g di sale
- 200g di parmigiano grattugiato

Ingredienti per il ripieno:

- 400g di carne trita
- 300g di piselli
- 200g di mozzarella a cubetti

Procedimento



- Riempi una pentola con acqua, sale e due dadi.
- Quando l'acqua bolle aggiungere il riso e mescolare continuamente.
- Fare asciugare tutta l'acqua e aggiungere a fine cottura burro e parmigiano.
- Distribuire il tutto su una teglia e mettere a raffreddare il riso.
- In una padella soffriggere la carne trita e sfumare con un po' di vino bianco.

- **In un pentolino cuocere i piselli e aggiungere sale.**
- **Prendere un pugno di riso e allargarlo su una mano dandogli una forma concava.**
- **Disporre al centro un cucchiaino di ragù e qualche pezzetto di mozzarella.**
- **Prendere ancora un po' di riso per chiudere l'arancina pressando leggermente con le mani, dandogli una forma sferica.**
- **Passare le arancine in una pastella formata dall' albume sbattuto e acqua e infine rotolarle nel pangrattato.**
- **Infine friggere in olio di girasole caldo e abbondante.**

Motivazione:

Le ho preparate perchè sono molto buone e mi ricordano la Sicilia.



BENEDETTA BRUNA

OMELETTE FARCITA

INGREDIENTI OMELETTE

- Uova
- Formaggio grattugiato
- Sale
- Pepe

INGREDIENTI FARCITURA

- Prosciutto cotto
- Provola dolce

PREPARAZIONE

In una ciotola rompere 4 uova, mettere i rimanenti ingredienti e sbattere il composto.

In una padellina antiaderente mettere una noce di burro, dopodichè mettere il composto in cottura e cuocere per almeno 5 minuti da una parte e 3 dall'altra.

Una volta cotta farcire con provola dolce e prosciutto cotto e arrotolarla.

MOTIVAZIONE

Perchè è semplice e buona!



PASTA ALLA CARBONARA

Ingredienti:

- 200gm di spaghetti N.5
- 160gm di pancetta a cubetti (dolce e affumicata)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 albume
- Pepe nero
- Parmigiano

Procedimento:

Per preparare gli spaghetti alla carbonara si comincia mettendo sul fuoco una pentola con acqua salata per cuocere la pasta.

Nel frattempo, a parte, in un tegame di terracotta si fa rosolare a fuoco lento la pancetta con poco olio d'oliva.

A questo punto, metto la pasta a bollire per 8 minuti, poi la scolo. In una pentola amalgamo tutti gli ingredienti alla pasta, aggiungo il parmigiano, le uova e il pepe nero.

Motivazioni

Ho scelto questo piatto perché è completo, è sostanzioso e inoltre è il mio piatto preferito.

Principi nutritivi

Spaghetti = carboidrati Pancetta e uova = proteine



Mattia Zamboni

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 5 persone

- Circa 300g di riso varietà Carnaroli
- 80g di burro
- Parmigiano grattugiato
- Una cipolla di media grandezza finemente tritata
- Un bicchiere di vino bianco (circa 200ml)
- Una bustina di zafferano (circa 0,60g)
- 1l di brodo (manzo)
- Pepe nero



Strumenti

Un mestolo per il brodo, un cucchiaio di legno per mescolare il risotto, una pentola bassa e larga con coperchio.

Preparazione

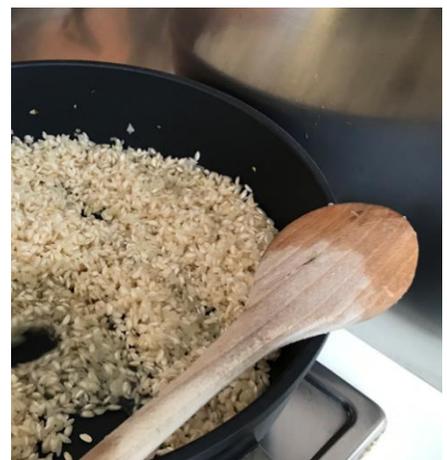
1) Soffritto

Mettere la pentola sul fuoco con all'interno 1/2 dose di burro e tutta la cipolla. La cipolla deve essere finemente tritata perchè poi deve 'sparire' e non devono rimanere troppi pezzi dentro la pentola.



2) Tostatura

La tostatura del riso avviene a fuoco vivace ed è la parte più importante del risotto, è quella che fa la differenza tra un riso bollito e un risotto. La tostatura permette di sigillare gli amidi all'interno del chicco di riso in modo che non siano rilasciati tutti insieme ma che siano rilasciati durante la cottura lentamente. La tostatura si ottiene scaldando il chicco di riso in modo che si sigilli e diventi quasi trasparente.



3) Sfumatura

A tostatura completata la prima operazione da fare è sfumare con il vino. Sfumare da un po' di sapore al risotto ma soprattutto ha lo scopo di sgrassare i chicchi che hanno avuto bisogno di protezione per essere tostati, adesso dovranno essere pronti a ricevere il sapore del condimento. L'alcol sgrassa, dunque abbiamo messo il vino dentro al riso e ora si aspetta che tutto l'alcol evapori. L'alcol a una certa temperatura evapora: la temperatura di evaporazione si aggira intorno ai 78°.



4) Cottura

La cottura del riso comincia quando tutto l'alcol è evaporato, si abbassa la fiamma e si comincia ad aggiungere il brodo. Il riso da questo momento siccome il chicco si è liberato dal suo strato di grasso comincerà ad assorbire il condimento. Il processo che gli fa assorbire il condimento si chiama gelatinificazione degli amidi contenuti nel riso.



L'amido rilasciato in un ambiente caldo e ricco di acqua diventa gelatina e quindi il chicco diventa morbido, il motivo per cui non c'è mai un tempo di cottura del riso è che dipende molto dal chicco e dipende da quanto uno lo vuole cotto. Siccome il riso cuoce tra 15-20 minuti a quel punto cominciamo ad assaggiarlo per capire quando la gelatinificazione ha raggiunto il punto desiderato perché parte dall'esterno del chicco e va verso l'interno. Il brodo nel riso va aggiunto un po' alla volta perché il brodo sarà assorbito dai chicchi di riso e bisogna lasciare che assorbano piano piano così non si interrompe il processo di gelatinificazione degli amidi. Per fare un riso con ingredienti più delicati è meglio un brodo vegetale perché fatto partendo dalle verdure, per fare invece un riso dal sapore ricco allora può essere usato un brodo di carne.

5) Condimenti

Nel nostro caso lo zafferano lo aggiungeremo verso metà cottura o verso la fine della cottura e siccome bisognerà controllare anche la sapidità del riso e siccome il sale rallenta il processo di gelatinificazione degli amidi se dobbiamo aggiungere un po' di sale perché il riso è un po' insipido lo aggiungeremo il più tardi possibile.



6) Mantecatura

La mantecatura si fa togliendo dal fuoco la pentola. Aggiungere burro e formaggio grattugiato: la mantecatura con il burro è fondamentale per fare il riso, si lascia qualche minuto a riposare, mi raccomando a fuoco spento perché il burro finale della mantecatura non deve cuocere.



7) Impiattamento

Impiattare una dose equilibrata spolverata di prezzemolo e pepe.



Motivazione

Ho scelto questa ricetta perché è un piatto tipico del nostro territorio e a me piace moltissimo.

Matteo Cambiagli

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Questi sono gli ingredienti per quattro persone:

- 320g di spaghetti
- uova
- pancetta
- pizzico di pepe
- sale
- formaggio



questa foto è la preparazione degli ingredienti



questa foto indica la cottura degli spaghetti.

Gli spaghetti alla carbonara sono il mio piatto preferito perché, sin dalla preparazione, mi piace il profumo che emanano gli ingredienti (la pancetta che rosola sul fuoco o le uova sbattute) e sono dell'idea che questi ingredienti, insieme formino il piatto più buono al mondo.

Questo piatto ve lo consiglio vivamente.



questa è la foto del mio piatto preferito.

Nicolò Denaro

Filetto di branzino in guazzetto

Ingredienti:

Olio

Aglione

Pomodorini

Capperi

Farina

Filetto di branzino

Procedimento:

Soffriggere aglio con olio, aggiungere pomodorini e capperi. Rosolare per qualche minuto. Nel mentre infarinare i filetti e metterli sopra il sughetto per la cottura. Quindi cuocere per circa 15 minuti.

Il piatto è pronto.



MOTIVAZIONE

Ho deciso di fare questo piatto perché è buono e veloce da preparare.

Eleonora Pini

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

INGREDIENTI

- 200 g di coscia di vitello a fette
- 60 g di prosciutto crudo
- 5 g di burro
- Farina q.b.
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Salvia q.b.
- mezzo bicchiere di vino bianco



PREPARAZIONE

Per prima cosa, infarinare la fettina di carne, poi porre una fetta di prosciutto crudo sulla carne fissandola con uno stuzzicadenti.



Successivamente mettere l'olio e il burro in una padella e quando il condimento è ben caldo, mettere nella padella la fettina di carne facendola rosolare iniziando dalla parte del prosciutto. A questo punto salare e spolverare con la salvia e poi girare le fettine.

Quando la carne è ben dorata su entrambi i lati, versare il vino bianco fino a che non sarà evaporato.

Servire il piatto ben caldo.



MOTIVAZIONE

Ho scelto questo piatto perché è molto gustoso e veloce da fare, con pochi ingredienti!



Buon appetito!!!!

Mattia Sagheti

TORTA SALATA SPINACI E PATATE

INGREDIENTI:

- ❖ 1 pasta sfoglia rotonda
- ❖ 400gr di spinaci
- ❖ 3 patate
- ❖ 1 uovo
- ❖ 100gr di ricotta
- ❖ 2 cucchiai di grana
- ❖ 100gr di prosciutto cotto
- ❖ Sale q.b.
- ❖ Pepe q.b.

PREPARAZIONE:

- 1) Pelare le patate
- 2) Lessarle
- 3) Quando sono cotte schiacciarle
- 4) Farle raffreddare
- 5) Far cuocere gli spinaci
- 6) Farli raffreddare
- 7) Aggiungere un pizzico di sale e pepe a patate e spinaci
- 8) Quando sono freddi aggiungere l'uovo, la ricotta e il Grana
- 9) Mescolarli insieme fino ad ottenere una crema ben amalgamata
- 10) Si stende la pasta sfoglia
- 11) Si copre il suo fondo con il prosciutto cotto
- 12) Si versa la crema di spinaci e ricotta formando uno strato ben livellato
- 13) Si aggiunge lo strato di patate schiacciate
- 14) Si risvolta il bordo della pasta sfoglia verso l'interno
- 15) Si cuoce in forno a 180° per 20 minuti.



MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché mi piace tantissimo ed è anche giustamente equilibrato.

Simone Corda

TORTILLA DE MANTECA (frittata di farina)

+ Ingredienti (per colazione)

- + Farina (250g).
- + Sale (un cucchiaino).
- + Acqua (un bicchiere) .
- + Padella
- + Burro

Preparazione :

iniziare a mescolare tutti gli ingredienti, far riscaldare la padella con il burro (mettere poco burro)

Aspettare che inizino a vedersi delle bolle marroncine e poi è **PRONTO!!!!!!!!!!!!!!**



A me piace preparare e mangiare questo perché lo mangio da quando ero piccolo.

Neymi Quinonez

SARMALE (involtini di verza)

INGREDIENTI

- Foglie d'uva
- 700g carne trita mista di suino e bovino
- 1 cipolla
- 100g di riso
- succo di pomodoro aromi vari: sale, prezzemolo (tritato), pepe, paprica.

PREPARAZIONE

1. Mettere le foglie d'uva in acqua bollente per farle ammorbidire per poco tempo assieme a del sale.
2. Mettere all'interno di una ciotola la cipolla tagliata, il riso, la salsa di pomodoro, i differenti aromi e la carne, successivamente amalgamare il tutto.
3. Su ogni foglia di uva mettere un cucchiaio del ripieno e avvolgere la foglia a forma di involtino.
4. In fondo alla pentola (preferibilmente di terracotta) metterci una o due foglie intere o tagliate a pezzettini. Poi inserire all'interno della pentola i diversi involtini creando così diversi strati di sarmale.
5. Coprire il tutto con una foglia di uva intera e inserendoci ancora del succo di pomodoro
6. Aggiungere l'acqua e cuocere a fuoco lento per un paio d'ore, senza mescolare.

MOTIVAZIONI

Ho scelto questo piatto perché è un cibo tipico del paese dove provenivano i miei nonni paterni, ovvero della Romania, e che mio padre cucina sempre a Natale e il primo di Gennaio. Si dovrebbe mangiare insieme a della panna acida e della polenta appena fatta.



Jazmin Ocana

Le pettole pugliesi

Ingredienti:

650gr farina 00

10gr sale fino

10gr zucchero

mezzo panetto di lievito di birra

500ml acqua tiepida

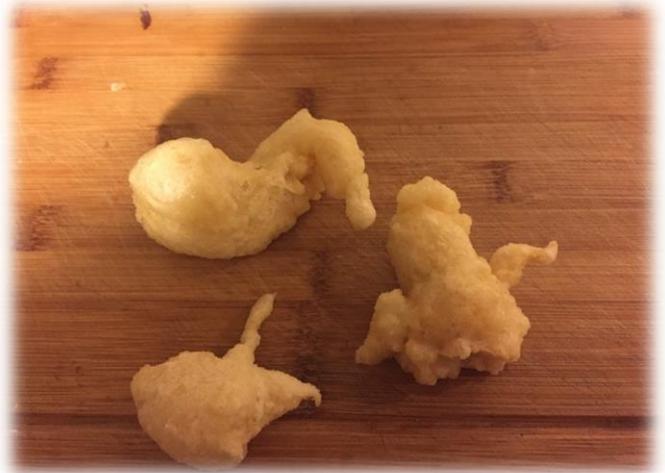
olio per friggere

Procedimento:

- *Mescolare la farina con sale e zucchero*
- *Sciogliere il lievito in un bicchiere con 200ml di acqua tiepida aggiungerlo all'impasto*
- *Aggiungere all'impasto circa 300ml di acqua da unire poco alla volta*
- *Mescolare il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo*
- *Lascia lievitare 4/5 ore in una ciotola coperta da un canovaccio*
- *Dopo la lievitazione prendere l'impasto a cucchiaiate e friggerlo in abbondante olio*
- *Si può aggiungere sale fino una volta fritte*

motivazioni:

le pettole sono buonissime e da tradizione pugliese si mangiano il giorno della vigilia di Natale; è curioso vedere che durante la frittura prendono forme strane e diverse.



le pettole si possono servire con salumi o mangiare da sole sia calde che a temperatura ambiente.

Carlo Brambilla

Ricetta della pizza fatta in casa



Ingredienti

- Farina 00 500g
- Acqua 300 ml
- Olio d'oliva extra vergine 1 cucchiaio
- Lieviti di birra 5 g
- Sale
- Passata Pomodoro 60g
- Mozzarella 125g
- 4 wurstel 100g
- Prosciutto cotto 100g
- Capperi o altri condimenti

Svolgimento:

- Impastare: l'acqua, la farina, il lievito, l'olio e il sale.
- Lasciate l'impasto per 1 h facendolo riposare e lievitare.



- stendere l'impasto sulla teglia infarinata per poi condirla con il pomodoro come base



- condirla con i wurstel il prosciutto e i capperi



- dopo andrà messa in forno per 10 min a 220 gradi.

Ho scelto questa ricetta perché questo cibo è molto sano e mi piace tantissimo la pizza, soprattutto quella fatta dal mio papà. In casa piace proprio a tutti.



Lorenzo e Papà Andrea

BISCOTTONI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 100g DI BURRO
- 200g DI ZUCCHERO
- 300g DI FARINA
- BARRETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 1 UOVO



PREPARAZIONE:

UNIRE FARINA, UOVO, BURRO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E ZUCCHERO PER OTTENERE UN IMPASTO.

CREARE UNA PALLA CON L'IMPASTO E METTERLA NEL FRIGO.

DIVIDIRE L'IMPASTO IN TANTI PICCOLI PEZZI CON LA FORMA DI BISCOTTI. INFORNARLI PER 10 MIN A 180 GRADI.

MOTIVAZIONI: MI PIACCIONO MOLTO

DAVID D'AMBROSIO



TORTA DI MELE

INGREDIENTI:

- MELE 700 g
- UOVA 2 (temperatura ambiente)
- ZUCCHERO 200 g
- FARINA 00 200 g
- BURRO 100 g
- LATTE 200 ml (temperatura ambiente)
- LIMONI 1
- LIEVITO PER DOLCI una bustina
- CANNELLA IN POLVERE un cucchiaino
- SALE un pizzico



PREPARAZIONE



Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Mettere le mele in una ciotola con il limone per non farle annerire.

Versare in una ciotola gli ingredienti rimasti e con uno sbattitore elettrico lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare le mele per eliminare il limone e versarle nel impasto. Mescolare delicatamente.

Imburrare e infarinare una tortiera e versare l'impasto.

Infornare a 180° per circa 50 minuti.



Lasciare raffreddare completamente prima di toglierla dalla tortiera.

La torta è pronta!

MOTIVAZIONI:

E' una torta molto semplice da preparare, golosa e soffice.

Il profumo di mele e cannella che lascia in casa è delizioso.

Adoro questa torta!!!

Beatrice Costa

TORTA MARGHERITA

(senza glutine)

INGREDIENTI:

- Preparato per torte
- 125g di burro
- 3 uova
- 30ml di latte
- Zucchero a velo per guarnire

PREPARAZIONE:

in una terrina miscelare il preparato per torte con il burro ammorbidito, le uova ed il latte. Lavorare utilizzando uno sbattitore elettrico a fruste alla massima velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare in una tortiera (22 cm) precedentemente imburata e cuocere in forno statico preriscaldato per 40-45 minuti alla temperatura di 180 C. Lasciare raffreddare e servire oppure guarnirla con lo zucchero a velo.

MOTIVAZIONE: ho deciso di cucinare la torta perché è il dolce preferito dalla mia famiglia.



Ludovica Fedele

I biscotti di Natale



Ingredienti:

500 gr di farina

4 tuorli d'uovo

200 gr di zucchero a velo

250 gr di burro o olio di semi

Un pizzico di lievito

Una bustina di vanillina e/o scorza di limone e/o cannella.

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice (io li farò senza burro perché mia sorella è allergica ai latticini)

Quando l'impasto al tatto sembra compatto avvolgerlo nella pellicola e farla riposare per 30 min o più in frigorifero

Dopo aver tirato fuori l'impasto posizionarlo su un tagliere infarinato e con un mattarello stenderlo fino ad arrivare ad uno spessore di circa 0,5 cm

Prendete una formina e iniziate a pressare la pasta fino ad arrivare al tagliere.

Dopo aver fatto questo procedimento fino a non starci più, togliere l'impasto in eccesso e invece il resto mettetelo in forno fare asciugare per una decina di minuti e poi gustarli in compagnia.

Riflessione:

A me fare i biscotti piace molto perché mi ricorda quando ero piccolo e li facevo con mia mamma. In questa occasione li ho fatti la vigilia di Natale, per gustarli la mattina in famiglia.

Giorgio Zorloni

Muffins

Ingredienti:

280 grammi di farina

3 cucchiaini di lievito in polvere

1 pizzico di sale

120 grammi di zucchero

250 ml di latte

90 grammi di burro

1 bustina di vanillina

Due uova grosse

Una scatola di pepite al cioccolato

1 pizzico di sale

Procedimento:

Setacciare la farina con la vanillina zucchero e un pizzico di sale.

In un pentolino far sciogliere il burro.

In un'altra ciotola sbattere le uova, il latte e il burro fuso.

Nel composto ottenuto aggiungere le pepite di cioccolato.

Dopo aver mescolato il tutto, imburrare gli stampini a scelta (se ne possono riempire circa 12 con il composto preparato).

Dopo aver riempito gli stampini, appoggiarli sulla teglia da forno con delicatezza, mettere la teglia in forno preriscaldato a 180 gradi.

Lasciar cuocere 15-20 minuti.

Tirare fuori i muffins e aspettare che si raffreddino prima di togliere gli stampini.

Se si vuole si possono decorare.

MOTIVAZIONE

Sono buoni e veloci da fare.

Benedetta Pirotta



Pancake

Ingredienti:

- 250ml di latte
- 200g di farina
- 65g di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale



Procedimento:

Mettete in una ciotola l'uovo intero insieme allo zucchero e sbatteteli con una forchetta.

Aggiungete il latte e continuate a sbattere solo con la forchetta.

Aggiungete a poco a poco la farina setacciata e il lievito in polvere per dolci e continuate a mescolare possibilmente con una frusta a mano in modo che non si formino grumi fino a che otterrete una pastella liscia e omogenea.

Fate scaldare una padella antiaderente e, quando sarà ben calda, mettete a cuocere un mestolo di impasto per la ricetta pancake e fate cuocere per circa 4 minuti fino a che vedrete che si formeranno delle bollicine. Girate i pancake e fateli cuocere dall'altra parte per altri 3 o 4 minuti.

Motivazioni:

Ho scelto questa ricetta perchè a me piace molto e anche perchè è facile, veloce e perfetta per fare colazione o merenda.

Greta Cassaniello

DOLCIOTTINI

Ingredienti/ Strumenti

- 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
- Farina q.b.
- Marmellata ai frutti di bosco 100 g
- Noci sgusciate 50 g
- Zucchero a velo
- Mattarello
- Pesta carne
- Stampino per ravioli
- Carta forno



Preparazione

Cospargere della farina sul piano di lavoro e stendere la pasta sfoglia con il mattarello, fino ad avere uno spessore di circa 1 mm.

Con lo stampino premere leggermente sulla superficie della pasta sfoglia: al centro della forma lasciata dallo stampino, mettere un cucchiaino di marmellata e un po' di noci, precedentemente sminuzzate con un pesto carne.

Stendere l'altro cerchio di pasta sfoglia e posizionarlo sopra a quello con il ripieno dei dolciottini: in corrispondenza dei rigonfiamenti creati dalla marmellata con le noci, premere energicamente con lo stampino per ottenere i nostri dolci. Premendo i dolci si chiudono.



Mettere il tutto in una teglia ricoperta di carta forno e infornare per 40 min. a 180 °C; dopo aver tolto dal forno e aver lasciato raffreddare, cospargere i dolci di zucchero a velo.



Cosa accade

La farina impedisce alla pasta sfoglia di diventare collosa, e quando quest'ultima cuoce si scurisce e si indurisce.

Motivazioni

Ho scelto questa ricetta perché è semplice da preparare e può essere un'ottima merenda.

CRISTIAN PRIAMO

TIRAMISU'

Ingredienti:

3 uova
150 g Zucchero semolato
2 pacchi savoiardi
200ml di panna da montare già
zuccherata Hoplà
500g Di mascarpone
caffè q.b.
Cacao amaro in polvere q.b.
Una bilancia da cucina



Procedimento:

1 Step-

Versiamo il caffè in un piatto fondo e lasciamolo raffreddare, ci servirà successivamente. Iniziamo a dividere i tuorli (rosso) e gli alumi (bianchi) delle uova e pesiamo con la bilancia 150 gr. Di zucchero semolato, quindi versare lo zucchero insieme ai tuorli e amalgamarli, poi unire il mascarpone aiutandosi con una forchetta, ora prendiamo lo sbattitore elettrico con fruste e frulliamo bene tutta la crema, per renderla omogenea. Ora prendiamo la ciotola dove abbiamo messo gli albumi, a questo punto con le fruste elettriche montare a neve gli albumi fino a rendere la consistenza spumosa. Ora andiamo a montare la panna liquida, sempre con le fruste elettriche, una volta che la panna è montata bene, la aggiungiamo alla crema e amalgamiamo tutta la nostra crema, rendendola cremosa ed omogenea.

2 Step-

Prepariamo una pirofila, oppure una vaschetta di alluminio usa e getta ed iniziamo a bagnare i savoiardi nel caffè, disponiamoli nella pirofila, formato il primo strato prendiamo un cucchiaio e copriamo tutti i biscotti con la crema che abbiamo preparato, continuiamo per un altro strato di savoiardi imbevuti nel caffè e mettiamo tutta la crema rimasta per coprire lo strato finale, prendiamo il cacao amaro e con l'aiuto di un colino forato spolveriamo il cacao su tutta la superficie.

Ed ecco il nostro tiramisu'!

Motivazione:

E' un semifreddo semplice e si adatta ad ogni occasione e stagione.

SALAME AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

300g di biscotti secchi
100g di burro (se viene troppo asciutto aggiungere altri 50g)
200g di zucchero
2 uova
100g di cacao amaro
2 cucchiaini di marsala
100g di panna montata



PREPARAZIONE:

Mettere i biscotti in uno strofinaccio e sbriciolarli con un pestacarne per ridurli a pezzetti.



Mettere il burro in una terrina, lavorarlo a mo' di crema aggiungendoci un po' alla volta lo zucchero. Poi unire i tuorli, uno alla volta, il cacao (con il setaccio) e il marsala. Amalgamate il tutto con cura.





A questo punto si possono aggiungere i biscotti e rilavorare bene il composto per amalgamarli nell' impasto.



Infine mettere il composto sulla carta da forno formando un rotolo, e avvolgerlo nella carta d'alluminio. Tenerlo in frigorifero per almeno 3 ore.

Al momento di servire, tagliare il salame a fette e (se si vuole) porre su ciascuna un ciuffetto di panna montata.

MOTIVAZIONE: è molto buono e gustoso inoltre dà energie per affrontare la giornata.

CURIOSITA': Il luogo d'origine è il Portogallo. Il **salame di cioccolato**, anche chiamato **salame turco**, **vichingo**, **inglese** o **del re**, è un dolce a base di cioccolato e biscotti che rassomiglia ad un salame. L'appellativo "turco" non si riferisce all'origine del dolce, bensì al colore che ricorda quello della pelle dei Mori. Il nome "salame vichingo" risale invece agli anni settanta, quando la ricetta venne pubblicata con quel titolo, insieme a molte altre.



Greta Gazzola