



LE RICETTE DELLA 2C

Anno scolastico 2019-2020

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 o dal telefono cellulare, 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!

INDICE

• Pasta alla vesuviana - Viola Varisco	3
• Penne con sugo al tonno – Massimo Maggioni	5
• Pasta alla carbonara – Leonardo Grandi	6
• Cannelloni ripieni – Giorgia Vuchkova	7
• Lasagne – Elisa La Crociera	8
• Pizza al forno a legna – Asia De Gaetano	10
• Anatra all’arancia – Vittoria Mariani	12
• Frittatine nella pancetta – Andrea Giorgio	14
• Gli ossi buchi alla milanese – Alex Poli	16
• I Nutellotti – Aurora Bodino	17
• Biscotti di Natale – Vittoria Arenella	19
• Muffins – Matilde Locati	21
• Pancake – Riccardo Paro	22
• I cantucci – Francesca Pozzi	24
• Pancake – Karim Tissaoui	26
• Tiramisù alla Nutella – Micol Grande	27
• Waffle alla Nutella – Alessandro Robbe	32
• Frullato al kiwi – Sofia Corsiero	34

PASTA ALLA VESUVIANA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta 320 g
- pomodori pelati 400 g
- mozzarella (fiordilatte) 100 g
- olive denocciolate 40 g
- capperi 20 g
- cipolla 70 g
- sale fino q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b.



Strumenti:

- pentola (per pasta)
- padella (per sugo)
- mestolo
- cucchiaio di legno
- tagliere
- coltello

Preparazione:

riempire la pentola di acqua e salarla; portare poi l'acqua ad ebollizione.

Quando l'acqua bolle buttare la pasta e lasciarla cuocere per il tempo indicato sulla confezione (il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di pasta).



Scaldare nella padella a fiamma media l'olio insieme alla cipolla tagliata finemente; per rendere la cipolla morbida aggiungere 2 mestoli di acqua di cottura della pasta.



Quando la cipolla è dorata, aggiungere i pomodori pelati insieme alle olive tagliate a pezzetti, capperi e il sale.



Mescolare il tutto schiacciando i pomodori con il mestolo di legno e lasciar cuocere per 12 minuti.



Quando il sugo è pronto aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti; scolare la pasta e versare nella padella da amalgamare con il condimento aggiungendo 1 mestolo di acqua di cottura.



Impiattare:



Motivazione: ho deciso di cucinare questo piatto perché mi è piaciuta molto quando l'ho assaggiato durante una vacanza in costiera Amalfitana. Rispetto alla ricetta originaria però ho eliminato il peperoncino fresco perché non mi piace.

BUON APPETITO!!! ENJOY YOUR MEAL!!! BON APPETIT!!! GUTEN APPETIT!!!

好胃口!!! !! جيدة شهية ¡QUE TENGAS UN BUEN APETITO! İŞTAHIM İYİ!!!

Viola Varisco

PENNE CON SUGO AL TONNO

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

240 gr. Penne rigate

2l. Acqua

½ cucchiaino di sale grosso

¼ Scalogno

80 gr. Tonno sgocciolato

200 gr. Passata di pomodoro

Olio EVO q.b.

STRUMENTI

Pentola

Tegame

Cucchiaino in legno

Scolapasta

PREPARAZIONE

Mettere sul fuoco, in una pentola, acqua fredda e sale grosso e portare a bollore.

Pulire e tritare finemente lo scalogno.

In un tegame scaldare un filo d'olio e aggiungere lo scalogno lasciandolo appassire per pochi minuti.

Unire il tonno sbriciolato e la passata di pomodoro lasciando cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo l'acqua per la cottura della pasta avrà raggiunto il bollore, quindi lessiamo le penne al dente; saranno necessari gli stessi minuti del sugo.

Scolare le penne e metterle direttamente nel tegame con il sugo.

Mescolare e servire.

MOTIVAZIONI

Ho deciso di fare questa ricetta perché è stato il primo piatto che ho cucinato. È semplice da preparare e molto gustoso. Lo mangerei ogni giorno!

Massimo Maggioni



PASTA ALLA CARBONARA

INGREDIENTI (per quattro persone):

- 350 g di spaghetti
- 120 g di guanciale
- 30 g di pecorino romano
- 20 g di grana o parmigiano grattugiato (non obbligatorio)
- 2 tuorli
- Pepe nero macinato
- Sale

PROCEDIMENTO:

Si mette a bollire una pentola piena di acqua calda con del sale per cuocere la pasta.

Tagliare il guanciale a bastoncini.

Mescolare i tuorli dell'uovo insieme al pecorino con 40-50g di acqua; dopo di che bisogna salare e pepare tutto il miscuglio.

Poi bisogna cuocere il guanciale in un padellino senza olio a fuoco lento.

Finito di cuocere il guanciale si scola la pasta in una ciotola e la si serve in un piatto fondo con sopra una spolverata di pepe nero macinato.

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché è facile da preparare ed è molto gustoso.

BUON APPETITO !!



Leonardo Grandi

CANNELLONI RIPIENI

INGREDIENTI

500 g di spinaci freschi
450 g di ricotta fresca
1 uovo
10 sfoglie di pasta fresca all'uovo
50 g di formaggio grattugiato
80 g di farina tipo 00
500 ml di latte
50 ml di olio di semi di girasole
sale e pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Una volta freddi tagliare gli spinaci fine e aggiungere la ricotta, il formaggio grattugiato, uovo, sale e pepe q.b.

Per la besciamella:

Scaldare in una pentola l'olio, aggiungere la farina, farla soffriggere un po' finché diventa un po' dorata, aggiungere il latte a temperatura ambiente e mescolare sempre finché non diventa densa.

Prendere una sfoglia di pasta fresca, mettere del ripieno di spinaci all'inizio della sfoglia e arrotolare per formare un cannellone.

Fare questo procedimento con tutte le sfoglie.

Prendere una teglia e versare un paio di cucchiai di besciamella sul fondo in modo da ricoprirlo interamente, mettere dentro tutti i cannelloni e poi ricoprire tutto con la besciamella rimasta, un filo d'olio e un po' di formaggio grattugiato.

Mettere in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

MOTIVAZIONE

Ho scelto questa ricetta perché è un piatto facile, veloce ma soprattutto buono.



GIORGIA VUCHKOVA

LASAGNE

Ingredienti per lasagna:

- Sfoglia per lasagna
- Grana
- Mozzarella



Ingredienti per fare il ragù:

- Olio
- Sale trita
- Sugo

Ingredienti per fare la besciamella:

- Farina
- Latte
- Sale
- Burro



Procedimento per il ragù:

Per fare il ragù si ha bisogno di una pentola per mettere l'olio e la trita.

Dopo qualche minuto si mette il sugo dentro la pentola della trita e si cuoce per mezzora, intanto che si cuoce il ragù si prepara la besciamella.

Procedimento per la besciamella:

Per ottenere la besciamella dobbiamo prendere una pentola piccola dove mettiamo poco burro, 20 grammi di farina, 250 cl di latte, e si mette sul fuoco mescolando, finché non si addensa.

Procedimento finale:

quando abbiamo ottenuto il ragù e la besciamella;

prendiamo una teglia e ci mettiamo tre sfoglie di pasta dopo averle messe mettiamo un po' di ragù, mozzarella, grana e si ricopre con altre sfoglie.



Si ripete questo procedimento finché non finiscono le sfoglie.

Motivazioni:

io ho scelto questo piatto perché è il mio piatto preferito.



Elisa La Crociera

LA PIZZA AL FORNO A LEGNA

INGREDIENTI:

- 200 gr di farina 00
- 200 gr di farina 0
- 200 gr di farina di grano duro
- 300 gr di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di sale
- 50 gr di olio
- 7 gr di lievito



PROCEDIMENTO:

Come prima cosa pesare le farine e versarle nell'impastatrice per mischiarle.



Sciogliere 7 grammi di lievito in 150 grammi in acqua tiepida.



Aggiungere 2 cucchiaini di sale nell'acqua rimanente.

Versare tutta l'acqua nell'impastatrice e aggiungere l'olio.

Miscelare il tutto e impastare x 5 min

nell'impastatrice oppure per 10 min a mano.

Lasciare lievitare per 2 ore; poi dividere l'impasto in 4 parti uguali e lasciare lievitare per altre 2 ore.

Successivamente stendere l'impasto formando un cerchio e farcirlo a piacimento.

Infernare nel forno a legna per circa 3 minuti.



FINALMENTE SI MANGIA.....

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché mi ricorda l'estate ed è delizioso

ANATRA ALL'ARANCIA

Ingredienti

- Un'anatra intera;
- 2 Arance;
- Olio extra vergine di oliva;
- Sale;
- Burro;
- Pepe nero;
- Dado di carne;
- Vino bianco o Gran Marnier;
- Cipolla;
- Acqua
- Timo
- Foglie di menta.



Preparazione



Eviscerare e spennare un'anatra, dopo averla pulita, tagliare l'anatra a pezzi cercando di non scheggiare le ossa .

Tagliare della cipolla a dadini, adagiarla in un tegame con un filo di olio e una noce di burro.

Una volta rosolata la cipolla prendere l'anatra a pezzi, incidere la sua pelle con un coltello e metterla nel tegame .

Far rosolare l'anatra a fiamma alta sfumandola con del vino bianco, aggiungere sale, pepe, timo e un dado .

In un pentolino a parte preparare del brodo da aggiungere con un cucchiaino all'anatra durante la cottura.

Una volta rosolata l'anatra abbassare la fiamma e far cuocere per circa 30 minuti.

Durante la cottura versare del succo di arancia con un cucchiaino (nel caso in cui il succo di arancia fosse troppo acido, aggiungere ad esso un pizzico di zucchero).





Una volta completata la cottura, a fuochi spenti aggiungere alcune foglie di menta tritate.

Impiattare e servire a tavola.



Raccomandazioni



Durante la fase di rosolatura posizionare i pezzi di anatra, con la pelle rivolta verso il fondo della pentola, così facendo la pelle rilascia il grasso necessario per rendere la carne morbida.



A tavola



Si consiglia di accompagnare questo piatto con vini rossi di media intensità adatti alla selvaggina. Nel nostro caso il vino scelto è un **Marchesi di Villa Marina 2011**, ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon (casa vinicola : Sella e Mosca).

Ho scelto questo piatto per due motivi: il primo perché lo cucino con Papà ed il secondo perché piaceva molto a mio nonno che ora non c'è più.

VITTORIA MARIANI

Frittatine nella pancetta

con prosciutto cotto e mozzarella

MATERIALE OCCORRENTE e INGREDIENTI

Per 6 Frittatine

- 1 teglia da muffin
- 1 sbattitore elettrico
- 1 bicchiere
- 1 cucchiaio
- 1 piatto
- 4 bacinelle
- 3 uova
- 6 fette di pancetta
- 1 cucchiaio di Parmigiano
- 1 mozzarella
- 200g di prosciutto
- 75ml di panna fresca liquida



PREPARAZIONE



- 1.** Accendere il forno modalità normale (senza ventilazione) per avere la temperatura di 180° appena si termina la preparazione. In una bacinella sbattere tutte le uova con lo sbattitore elettrico a velocità media per 1 minuto fino a raggiungere una consistenza spumosa.
- 2.** Versare lentamente la panna liquida a temperatura ambiente mescolando in senso orario con un cucchiaio.
- 3.** Aggiungere il formaggio grattugiato e amalgamare il composto in modo che non ci siano grumi e sia omogeneo.



- 4.** Tagliare la mozzarella ed il prosciutto cotto a cubetti e aggiungerli all'uovo miscelando con il cucchiaio.
Prendere una teglia da muffin e foderare ogni stampo con una fetta di pancetta ricoprendo bene tutta la superficie. Non è necessario ungere gli stampini perché la pancetta stessa eviterà che il composto si attacchi e versarlo in ogni stampo riempiendolo fino a poco sotto il bordo.
- 5.** Verificare che il forno abbia raggiunto la temperatura di 180° ed infornare per 15-20 minuti. Con il calore le frittatine lieviteranno e la superficie diventerà sempre più dorata. Prendere uno stuzzichino e verificare la cottura di tanto in tanto: se non ci sarà nessuna traccia di cibo la cottura sarà ultimata!
- 6.** Sfornare, mettere su un piatto e servire calde.

MOTIVAZIONI

Ho scelto questo piatto perché l'uovo è uno dei miei alimenti preferiti: è una proteina che ci permette di costruire e riparare i nostri tessuti!

UN CONSIGLIO...

se sei vegetariano puoi sostituire la pancetta con le zucchine ed il prosciutto con il basilico!



Andrea Giorgio

GLI OSSI BUCHI ALLA MILANESE

INGREDIENTI:

- 4/5 ossibuchi di vitello
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo di carne
- salvia, sale, farina q.b.
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di curry (a piacere)



PROCEDIMENTO:

-Infarinare gli ossi buchi, adagiarli nel soffritto di burro/olio, cipolla tagliata fine e aglio. Farli rosolare sino a doratura, aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciar sfumare bene.

A questo punto lasciar cuocere delicatamente gli ossi buchi per circa 40/50 minuti.

A cottura ultimata aggiungere un trito di prezzemolo e un cucchiaino di curry (a piacere).

MOTIVAZIONE:

Gli ossi buchi sono molto gustosi, mi piacciono molto accompagnati con il risotto allo zafferano oppure con della purea di patate.

È un piatto tipico milanese che io adoro.



Alex Poli

I NUTELLOTTI



Ingredienti:

Nutella: 180 g

Farina 00: 135 g

Uova: 2

Per farcire:

Nutella: 120 g

Preparazione:

Versare in una ciotola nutella, farina e uova. Usando le frustine elettriche mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Quando l'impasto sarà pronto avvolgerlo all'interno della pellicola trasparente e metterlo in frigo per circa 20 min. Mentre l'impasto è in frigo iniziare a preriscaldare il forno a 170°. Passati i 20 min togliere l'impasto dal frigo e iniziare a formare tante piccole palline da posizionare sulla carta da forno. Con il dito creare una piccola conca nella quale con la sac a poche o penna per decorare i dolci, aggiungere la nutella rimanente. Ottenuti i biscotti metterli in forno

per 10 min. I biscotti una volta tolti dal forno risulteranno piuttosto morbidi quindi dovranno raffreddare per 2-3 min.



Motivazione:

Ho scelto questa ricetta perché sono biscotti facili da preparare con l'utilizzo di pochi ingredienti e sono buonissimi.

Aurora Bodino

BISCOTTI DI NATALE



INGREDIENTI PER PASTA FROLLA:

- BURRO: 100 gr
- UOVA: 2
- FARINA: 300 gr
- ZUCCHERO A VELO: 100 gr
- SCORZA DI LIMONE: ½
- LIEVITO PER DOLCI: 2gr

INGREDIENTI PER LA GLASSA:

- ACQUA: 40 gr
- ZUCCHERO A VELO: 250 gr
- COLORANTI ALIMENTARI

PREPARAZIONE

- 1) La prima cosa che abbiamo fatto è stata preparare l'impasto della pasta frolla che deve riposare per almeno 2 ore. L'impasto è stato preparato mescolando la farina, lo zucchero, il lievito, la scorza del limone precedentemente grattugiata e il burro diviso in tocchetti. L'impasto è stato poi avvolto nella pellicola e lasciato riposare in frigorifero.



- 2) Allo scadere delle 2 ore di riposto per l'impasto, si è preparata la glassa. Abbiamo versato in una ciotola acqua e zucchero a velo, poi abbiamo mescolato, con la frusta da cucina, fino ad ottenere una crema. La crema è stata poi suddivisa in ciotoline ed è stato aggiunto il colorante alimentare (rosso, giallo, verde) in ogni contenitore.
- 3) Dopo 2 ore abbiamo preso il panetto della frolla, l'abbiamo appoggiato sopra un foglio di carta forno e l'abbiamo steso ed ammorbidito con il mattarello. La forma dei biscotti è stata data con un bicchiere rovesciato.
- 4) I biscotti sono stati infornati in forno ventilato precedentemente riscaldato per circa 15 minuti .
- 5) Una volta cotti i biscotti, sono stati lasciati raffreddare; quindi li abbiamo decorati utilizzando la glassa colorata.

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché dovevo preparare un dolce per la cena di Natale in famiglia.

Vittoria Arenella



MUFFINS

Ingredienti:

- 150 ml di latte
- 2 uova
- 64 g di olio
- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 120 g di gocce di cioccolato



Procedimento:

- Inizio a mescolare in una ciotola il latte, la farina, lo zucchero, le uova e l'olio fino a quando il composto non diventa omogeneo.
- Aggiungo all'impasto il lievito.
- Verso l'impasto nello stampo per i muffins.
- Metto le gocce di cioccolato nella farina e le unisco all'impasto.
- Inforno il preparato alla temperatura di 180° per 15 minuti.



Motivazione:

Ho scelto questo dolce perché mi piace molto ed è uno dei primi piatti che ho imparato a cucinare, lo cucinavo insieme a mia mamma quando ero piccola.

Matilde_Locati



RICETTA PANCAKE

Ingredienti necessari: burro 25g, due uova medie, lievito in polvere per dolci 6 g, farina tipo 00 125g, latte intero 200g e zucchero 15g e poi sciroppo d'acero per guarnire, a piacere.



Preparazione:

si fonde il burro a fuoco bassissimo e si lascia intiepidire. Intanto divido i tuorli dagli albumi. Si sbattono i tuorli in una ciotola con una frusta poi si unisce il burro fuso a temperatura ambiente e il latte a filo, continuando sempre a mescolare con la frusta finché il composto non risulterà chiaro.



Si unisce il lievito alla farina e si va a setacciare tutto nella ciotola con il composto di uova e si mescola con la frusta per amalgamare.



Si montano gli albumi a neve e si uniscono al resto del composto



A questo punto si fa scaldare un pentolino a fuoco basso e si versa una piccola quantità del composto

Quando inizia a fere delle bolle si gira con una spatola dalla parte opposta



A questo punto i nostri pancake sono pronti per essere gustati con lo sciroppo d'acero.....nutella.....o marmellata



Riccardo Paro

I CANTUCCI

INGREDIENTI

- 300 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 80 gr di burro
- Un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di rum
- Scorza di limone
- 1 cucchiaio di rum



PREPARAZIONE

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, la farina e il burro, aggiungere all'impasto un pizzico di sale, scorza di limone e un pizzico di bicarbonato, un cucchiaio di rum. Lavorare il tutto velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo e formare un panetto.

A questo punto aggiungere le mandorle.

Stendere l'impasto su carta forno fino ad ottenere una altezza di 3 cm e lunghezza di 20cm circa con forma rettangolare e spennellarlo con bianco d'uovo fino a farlo diventare lucido, infornare per 20 minuti a 180° in forno ventilato. Una volta cotto tagliare il tutto a pezzetti rettangolari uguali ancora caldi.



MOTIVAZIONI

Ho scelto questo piatto perché quando ero piccola lo cucinavo sempre con la mia famiglia sotto le feste di Natale, poi, sono buonissimi!



Francesca Pozzi

PANCAKE

Materiale occorrente:

burro 25 gg
farina 00 125 g
uova 2
latte intero 200 g
lievito in polvere per dolci 6 g
zucchero 15 g

Svolgimento:



Iniziamo la preparazione dei pancake fondendo il burro, quindi lasciate intiepidire. Dividete gli albumi dai tuorli. Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli con una frusta a mano, poi unite il burro fuso a temperatura ambiente e il latte a filo, continuando sempre a mescolare con la frusta. Montate il composto.



Unite il lievito alla farina e unite tutto nella ciotola con il composto di uova, mescolate con la frusta.

Ora montate gli albumi che avete tenuto da parte, versando poco alla volta lo zucchero e quando saranno bianchi e spumosi incorporateli delicatamente al composto di uova, con movimenti dall'alto verso il basso, per evitare di smontarli. Mettete a scaldare sul fuoco medio una padella ampia anti aderente, se necessario, ungete con poco burro da spandere sulla superficie con l'aiuto di carta da cucina. Versate al centro del pentolino un mestolino di preparato, non ci sarà bisogno di spanderlo.



Karim Tissaoui

TIRAMISU' ALLA NUTELLA

INGREDIENTI:



Savoiardi

2 uova

250 gr di mascarpone

100 gr di zucchero

Un vasetto di Nutella

Cacao

Latte

25 ml di acqua

PREPARAZIONE:

1. Fare sciogliere lo zucchero con l'acqua fino a quando lo zucchero comincia a fare delle bollicine.



2. Separare il tuorlo dall'albume.



3.Scaldare il latte.

4.Montare l'albume a neve.



5.Mettere goccia a goccia lo zucchero nei tuorli delle uova.



6.Mettere 2 cucchiaini di cacao nel latte.

7.Disporre i savoiardi in un contenitore e inzupparli con il latte e cacao.



8. Sciogliere la Nutella riscaldando il vasetto a bagnomaria.

9. Unire il mascarpone ai tuorli e mescolare fino a ottenere una crema.



10. Aggiungere gli albumi nella crema dei tuorli e lo zucchero.



11. Mettere la Nutella sui savoiardi.



12. Mettere uno strato di crema.



13. Mettere un altro strato di savoiardi bagnati con latte e cacao.



14. Mettere un altro strato di Nutella.



15. Mettere un altro strato di crema.



16. Mettere una spolverata di cacao.



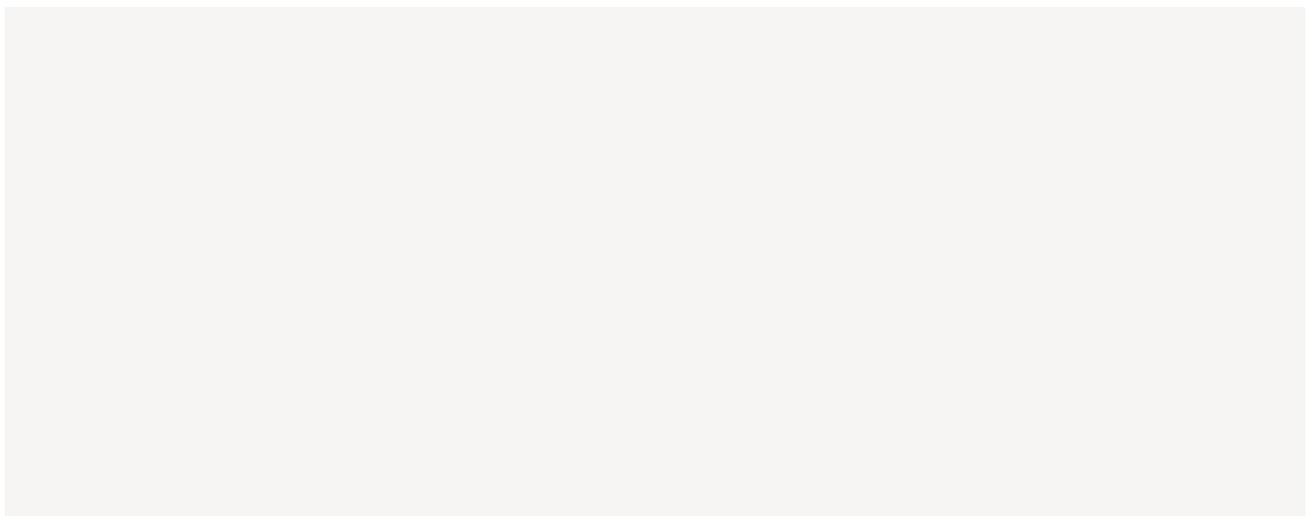
17. Mettere tutto nel frigorifero per mezz'ora.



MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché mi piace molto e perché c'è la Nutella.

Micol Grande



WAFFLE ALLA NUTELLA

Ingredienti

- Uova 3
- Zucchero 70 g
- Burro 120 g
- Zucchero a velo (a piacere)
- Farina 150 g
- Latte 80 ml
- Nutella



Preparazione

Come prima cosa, separare i tuorli dagli albumi e versarli in una ciotola, con all'interno zucchero e lavorateli con le fruste elettriche fin quando non ottieni una crema morbida.



Fate ammorbidire il burro a bagnomaria o al microonde, se usate il microonde basteranno pochi secondi con la funzione per scongelare.

Aggiungete un pizzico di sale, farina setacciata e burro al composto di uova e zucchero, nel mentre continuate a

girare con le fruste elettriche, fin quando non ottenete un composto denso e cremoso.

Finito questo, sigillate con la pellicola o carta da forno la ciotola con all'interno la crema e



mettetela nel frigo per all'incirca 30 m. Terminati questi 30m, nel mentre scaldate la piastra e bagnatela con il burro, togliete la pellicola e versate il contenuto sulla piastra apposita per i waffle.

Aspettate 7m e dopo mettete sopra i waffle, la nutella scaldata al microne, e servite i vostri waffle!!!!



Motivazione

Ho scelto questo piatto perchè quest'estate in un villaggio ho assaggiato un waffle buonissimo e allora per Natale mia mamma ha deciso di regalarmi la macchina per fare i waffle e mi sembra di essere tornato in vacanza.

Alessandro Robbe



Frullato al kiwi

Ingredienti per 2 persone:

- 3 kiwi maturi e sodi
- 100g di yogurt naturale intero
- 60g di zucchero



Preparazione:

Mettere i bicchieri in frigorifero fino al momento di utilizzo.

Preparare uno sciroppo di: acqua (5 cucchiaini) e zucchero (50g) e farlo bollire per circa 7/8 minuti.; poi lasciarlo raffreddare.

Nel frattempo, sbucciare i kiwi a rondelle e spolverizzarli con lo zucchero rimasto; farli riposare in una ciotola per circa 15 minuti.

Mettere lo yogurt, le rondelle di kiwi e lo sciroppo di zucchero freddo nel bicchiere del frullatore; frullare il tutto fino a farlo diventare omogeneo.

Riprendere i bicchieri dal frigorifero e versarvi il frullato.



Motivazione:

Ho scelto questo dolce, perché mi ricorda l'estate e perché è molto gustoso.



SOFIA CORSIERO