



# LE RICETTE DELLA 2C

Anno scolastico 2020-2021

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

# I PANICOTTI

## INGREDIENTI:

pasta sfoglia  
prosciutto cotto  
formaggio Camembert a fette sottili  
uovo (tuorlo)  
pangrattato

## STRUMENTI:

teglia  
tagliere  
pennello da cucina  
coltello  
ciotola  
piatto  
guanto da forno



## PREPARAZIONE:

PRENDI LA PASTA SFOGLIA E LA POSIZIONI SUL TAGLIERE, PRENDI IL COLTELLO E LA DIVIDI IN RETTANGOLI ABBASTANZA GRANDI. POSIZIONI IL FORMAGGIO E IL PROSCIUTTO SUI RETTANGOLI. FINITI QUESTI PASSAGGI ARROTOLI LA PASTA SFOGLIA E CHIUDI I DUE BORDI LATERALI. PRENDI UNA CIOTOLA E DENTRO DI ESSA METTI IL TUORLO; PRENDI IL PENNELO E LO IMMERSI NELLA CIOTOLA E SPALMI I PANICOTTI. PRENDI IL PANGRATTATO LO VERSI IN UN PIATTO E RICOPRI I PANICOTTI. QUANDO HAI FINITO QUESTI PASSAGGI LI METTI SULLA TEGLIA E LI FAI CUOCERE PER CIRCA 15 min A 220°.

**MOTIVAZIONE:** stavo pensando ad un piatto che permettesse a tutta la mia famiglia di fare uno spuntino in allegria intorno al tavolo. Magari dall'esterno i Panicotti non sembreranno molto invitanti ma erano croccanti all'esterno e succosi e saporiti all'interno. Questa ricetta l'ho inventata io: deliziosi!

Matteo Marrara

# GNOCCHI FATTI IN CASA

## Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 500 gr di patate
- 150 gr di Farina 00
- 1 pizzico di sale

## Strumenti di lavoro:

- Pentola per pasta
- Spianatoia per impastare
- Forchetta e coltello

## Preparazione:

Per cominciare dobbiamo lessare le patate in una pentola capiente sistemandole con dell'acqua fredda, Dal momento in cui l'acqua bollerà contate circa 30-40 minuti, a seconda della loro grandezza. Fate la prova forchetta se entra scolatela. Schiacciate le patate mentre sono ancora calde sulla farina che avrete setacciato sulla spianatoia, non ci sarà bisogno di sbuciarle perché la buccia rimarrà all'interno dello schiacciapatate. Aggiungete poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto. Ricordate che se li lavorerete troppo gli gnocchi diventeranno duri durante la cottura. Prendete una parte di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 2 centimetri. Nel frattempo, coprite l'impasto rimanente per evitare che si secchi. Tagliate i filoncini a tocchetti e, facendo una leggera pressione con la forchetta per ottenere la classica forma. Man a mano che preparate gli gnocchi sistemateli su un vassoietto. Poi versarne pochi alla volta in una pentola con acqua bollente con un pizzico di sale e dell'olio quando gli gnocchi verranno a galla scolateli e conditeli a vostro piacere e si mangia!!!!



**Motivazione** Ho deciso di preparare questo piatto perché è un piatto che mangiavo da piccolo ed è facile e buonissimo

Tommaso Lissoni

# BRODETTO DI PESCE (RICETTA TERMOLESE)



## Ingredienti:

- Zuppa mista di pesce
- Pomodori pelati
- Prezzemolo
- Aglio
- Basilico
- Peperone
- Olio extra vergine d' oliva
- Sale

## Passaggi:

- versare in una pentola olio e pomodori
- accendere il fuoco e far cuocere per 10 minuti
- aggiungo prezzemolo, aglio e basilico
- un pizzico di sale
- una volta cotti aggiungere i vari pesci con un po' d'acqua e far cuocere per 10 minuti

*Buon appetito*

*Motivazione:* è molto buona, semplice da fare e mi ricorda l'estate al mare



**Antonio Villa**

# CALZONE

## INGREDIENTI:

220g di acqua

1 cucchiaino di zucchero

20g di lievito di birra

400g di farina bianca tipo 0

30g di olio extravergine di oliva

1,5 cucchiaino di sale

## PREPARAZIONE:

Versare 50g di acqua, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 20g di lievito di birra. Mescolare per 2 minuti.



Poi aggiungere 170g di acqua, 400g di farina bianca, 30g di olio extravergine di oliva e 1,5 cucchiaino di sale. Iniziare ad impastare.



Quando l'impasto inizia a prendere forma, creare una palla, metterla in una ciotola e coprirla con della pellicola per circa 4 ore.



Dopo stendere l'impasto a forma di cerchio e mettere ingredienti a vostra scelta. Es. mozzarella, pomodoro, prosciutto ecc.

Chiudere l'impasto e metterlo in forno a 200° per 30 minuti.

Mangiare il calzone.



## MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché era da un po' che non lo facevo e mi piace molto.

Sala Agnese

# Pasta con verza, patate e pancetta

## Ingredienti per quattro persone:

- 5 verze
- 4 patate di grandezza media
- 200 g di pancetta
- 350 g di fusilli
- sale
- olio
- parmigiano

## Strumenti

- 1 padella (per verze)
- 1 pentolino (per pancetta)
- 1 pentola (per pasta e patate)
- 1 cucchiaio

## Preparazione

Prendere la pancetta e metterla in un pentolino con un cucchiaino d'olio; e far rosolare.

Prendo le 5 foglie di verza, le taglio a striscioline e le metto in padella.

Prendo le patate e le taglio a pezzettini piccoli.

Prendo la pentola e verso dentro un po' d'acqua con una manciata di sale; la porto ad ebollizione e metto al suo interno la pasta e le patate, lascio cuocere per dieci minuti. A cottura della pasta, scolo sia la pasta che le patate, e poi le metto nella padella insieme alle verze lì aggiungo anche la pancetta.

Mischio tutto aggiungendo il parmigiano e il pepe.

Impiattare :



**Motivazione:** Perché è uno dei primi piatti che ho imparato a cucinare ed è buonissima.

**Alice Viganò**

# LA PIZZA

## Ingredienti per 4 persone:

600g di farina (preferibilmente manitoba)

300g di acqua

1,5g di lievito di birra secco (o fresco)

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di sale

30-35g di olio di oliva

500g di passata di pomodoro

300g di mozzarella per pizza

Origano q.b.

## Strumenti:

Una terrina per impastare

Mattarello

Teglia

Cucchiari

## Procedimento

In una ciotola (terrina) versare la farina, lo zucchero, il lievito. Aggiungere mano a mano l'acqua e iniziare ad impastare (se si usa il lievito di birra fresco va sciolto in poca acqua tiepida). Verso la fine aggiungere il sale e l'olio. Impastare con vigore per circa 5min fino a quando l'impasto diventa elastico e liscio. A questo punto si può iniziare a impastare su un piano di lavoro leggermente infarinato, sbattendo più volte l'impasto sul tavolo. Arrotondare l'impasto e metterlo in una ciotola leggermente unta d'olio. Coprire con la pellicola alimentare e far lievitare fino al raddoppio (per questo meglio posizionare la ciotola in un luogo caldo). I tempi variano a seconda della temperatura di casa e della quantità di lievito, ma come minimo è necessaria un'ora e mezza. Dopo la lievitazione l'impasto è pronto per essere steso. Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro e stenderlo con l'aiuto del mattarello. Spostare l'impasto steso sulla teglia, condirla con passata di pomodoro e origano. Far riposare la pizza a temperatura ambiente fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 200°C statico. Fare cuocere per circa 15min. togliere la pizza e guarnire con mozzarella, speck e grana grattugiato, lasciare in forno per altri 5min e poi servire.

## Motivazione

Ho scelto questo piatto perché mia mamma lo sa fare molto bene e ho voluto provare a farla bene come lei.

## Sala Giovanni



# Spaghetti alle vongole

(con ingrediente segreto)

## INGREDIENTI PER 3 PERSONE:

240 g. di pasta (spaghetti)  
1 kg. di vongole veraci  
(si possono prendere fresche e già pulite)  
400 g. di pomodori datterini  
3 fette biscottate (o pangrattato)  
1 spicchio d'aglio  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale grosso

## STRUMENTI:

pentola grossa  
padella bassa e larga  
piattino di plastica  
cucchiaino (si consiglia di legno)  
tagliere  
pestacarne

## PREPARAZIONE:

Versiamo un po' d'olio nella padella con lo spicchio d'aglio.

Dobbiamo lasciarlo soffriggere per circa 5 minuti, in modo che l'aglio faccia insaporire l'olio.

Una volta che l'aglio si è "abbronzato" lo togliamo dalla padella e versiamo le vongole fresche, copriamo fino a che le vongole si apriranno (circa 10 minuti).

Nel frattempo sul tagliere tagliamo i datterini a metà.

Dopo qualche minuto iniziamo a cuocere la pasta versandola nella pentola con l'acqua già salata e a bollore.

Aggiungiamo i datterini e le fette biscottate, triturate e precedentemente abbrustolite qualche minuto in padella, alle vongole e lasciamo riposare per 10 minuti fuoco basso. Ogni tanto mescoliamo.

Alla fine uniamo la pasta al condimento e facciamo saltare un minuto a fuoco vivace.



A differenza di prima le  
le vongole cuocendo si sono  
aperte e le fette biscottate  
hanno creato una crema.

## MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché lo cucinava sempre mia nonna e la prima volta che l'ho assaggiato mi ci sono subito innamorato.

*Buon Appetito!!!*



# Torta salata di patate

## Ingredienti:

4 Patate  
Prosciutto cotto a dadini  
5 fette di mozzarella  
2 uova  
Un pizzico di sale  
Pasta sfoglia rotonda



## Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti, metterle in padella con dell'acqua e un goccio di olio e cuocerle a fiamma media. Nel frattempo prendere il prosciutto tagliato a dadini e unirle alle fette di mozzarella e rompere le uova in una bacinella, appena le patate saranno cotte unirle al composto di prima fino ad amalgamare il tutto. Stendere la pasta sfoglia in una teglia rotonda e in seguito versare il contenuto della ciotola e stenderlo fino a formare un cerchio, mettere forno a 200 gradi per 35 minuti.



**Motivazione:** Ho scelto questa ricetta perché è facile e veloce da cucinare

Christian Glorini

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Ingredienti per il ragù

Pancetta 150g

Carote 50g

Sedano 50g

Cipolle 50g

Vino rosso 100g

Passata di pomodoro 300g

Sale olio pepe nero q.b

Carne bovina 300g

Besciamella 500g

Sfoglia 400G

PARMIGIANO q.b

### PROCEDIMENTO

PRENDERE UNA PENTOLA E FARE UNO STRATTO DI BESCAMELLA E RAGU E METTERE UN PIANO DI SFOGLIA E FARE UN ALTRO STRATTO DI RAGU E BESCAMELLA E UNO DI SFOGLIA E CONTINUARE PER 4 STRATTI

ALLA FINE METTERE IL PARMIGIANO.

E METTERE NEL FORNO PER 40 MINUTI.



MOTIVAZIONE: ho scelto di fare questo piatto perché mi piace molto

SAMUELE TORRE

# PASTA ALLA CARBONARA (per 5 persone)

## INGREDIENTI:

- Pasta 390g
- Guanciale 150
- 6 tuorli di uova medie
- Parmigiano 40g
- Pepe nero
- Sale

## PROCEDIMENTO:

-Mettere a bollire una pentola piena d'acqua e salare.

Tagliare il guanciale a piccolo pezzettini e farlo rosolare.

Dopodichè mescolare dentro una ciotola il tuorlo d'uovo insieme al parmigiano e insaporire con pepe e sale.

Ultimata la cottura scolare la pasta e mischiare il guanciale e versare il composto preparato con le uova.

*Buon appetito!*

## MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perchè è il mio preferito e mi ricorda che quando ero piccola la chiamavo pasta al raggio di sole.



Sofia Carrato

## PASTA SCIUE' SCIUE'

### INGREDIENTI:

POMODORINI FRESCHI  
PASTA  
OLIVE TAGGIASCHE  
AGLIO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
PARMIGGIANO REGGIANO

### PROCEDIMENTO:

METTERE A BOLLIRE L'ACQUA E ASPETTARE CHE ARRIVI A EBOLLIZIONE  
METTERE A SOFFRIGGERE I POMODORINI CON L'AGLIO E OLIO  
UNA VOLTA CHE L'ACQUA BOLLE BUTTARE LA PASTA  
METTERE IL TIMER IN BASE ALLA COTTURA DELLA PASTA  
TOGLIERE 2 MIN PRIMA LA PASTA E GLI ULTIMI 2 MIN FAR MANTECARE CON I  
POMODORINI  
UNA VOLTA FATTO TUTTO IMPIATTARE E MANGIARE OTTIMO

### MOTIVAZIONE:

E' UN PIATTO TIPICO NAPOLETANO E MI PIACE MOLTO ED E' MOLTO SEMPLICE DA  
PREPARARE



ALESSANDRO NARDUCCI

# PASTA AL TONNO E POMODORI SECCHI

## DOSI PER 4 PERSONE:

pasta 320 g  
1 acciuga  
2 scatolette di tonno  
2 cucchiaini di crema di pomodori già tritati  
2 cucchiaini di olive taggiasche  
Sale grosso fino a quando non bolle  
Olio extra vergine d'oliva  
Salsa di soja

## PREPARAZIONE:

In una pentola si fa bollire l'acqua con un pugno di sale.

Poi in un'altra pentola si mette l'olio, aglio e l'acciuga.

Appena si vede che l'olio si sta ben amalgamando con l'acciuga si butta dentro il tonno.

Si aggiunge poi la crema di pomodori tritati, le olive taggiasche ed un goccia di salsa di soja.

A questo punto buttiamo la pasta nell'acqua che avevamo lasciato a bollire.

Dopo 12 minuti la scoliamo e la uniamo al condimento preparato.



## IMPIATTARE:

## MOTIVAZIONE:

ho deciso di cucinare questo piatto perché quando, torno da scuola e non so cosa cucinare, visto che questo piatto è semplice e buono da mangiare è molto facile prepararlo.



Anita Freddi

# YAKI GYOZA (STILE GIAPPONESE)

## MATERIALE OCCORRENTE:

**PASTA:** farina 0 100g, farina 00 100g, un pizzico di sale, acqua calda 100cc

(usare la fecola di cinoglossa per lavorare la lavorazione della pasta)

**RIPIENO:** carne macinata di maiale 300g, cipolla d'inverno, circa un quarto di verza, un pezzo di zenzero, uno spicchio d'aglio, sale e pepe quanto basta.

**SALSA:** salsa di soia 200 ml, aceto di riso 200 ml, olio di sesamo 200ml.

**MATERIALI:** mattarello, teglia, pentola con coperchio, padella con coperchio.

## CONDUZIONE DELL'ESPERIMENTO:

1. In una grande ciotola mescolare la farina 0, farina 00 e il sale con le mani. Aggiungere acqua calda e piano piano modellare la pasta e fare una palla con le mani. **ATTENZIONE: anche se l'impasto sembra secco non aggiungere acqua.** Far riposare a palla per mezz'ora in temperatura ambiente.
2. in una ciotola mettere la carne macinata di maiale, cipolline e verza tritati, aglio e zenzero grattugiati. Lavorare gli ingredienti finché diventano compatti
3. Dopo che è passata mezz'ora bisogna lavorare la pasta ancora per un quarto d'ora circa per togliere l'aria dalla pasta. Far riposare ancora mezz'ora (sempre in temperatura ambiente).
4. Dividere la palla in 2 palline e rotolarle facendole diventare dei tubi e spezzettarle in pezzettini piccoli più o meno uguali. Stendere i pezzettini facendoli diventare dei cerchi con spessore di 2mm e con diametro di 10cm.
5. Dopo mettere una pallina di carne nel mezzo del cerchio, prendere dell'acqua e spalmarla sul bordo per far appiccicare la pasta. Piegare a metà e piegare come un raviolo solo la parte superiore sul bordo.
6. Dopodiché scaldare la padella, aggiungiungere due cucchiari di olio di sesamo, cuocere finché diventano croccanti in un lato. Girare sull'altro lato e aggiungere un quarto di bicchiere d'acqua e chiudere con il coperchio (il coperchio di vetro è meglio per vedere). Cuocere per circa 3-5min. Quando tutta l'acqua è evaporata togliere il coperchio e aggiungere un altro cucchiaio di olio di sesamo e girare più volte i gyoza per fare croccante ogni lato.
7. Quando sono cotti si può impiattare. In una bottiglietta mescolare la salsa di soia, aceto e olio di sesamo (prima di usare la salsa bisogna scuotere)



**ITADAKIMASU!**

MOTIVAZIONE: HO VOLUTO PREPARARE QUESTO PIATTO PERCHÉ MI PIACE MOLTO. 😊

**Natalie Spazzadeschi**

# CARBONARA

## INGREDIENTI (PER 3 PERSONE):

4 UOVA

GUANCIALE 4 FETTE DA 5 mm

ACQUA BOLLENTE

PASTA (INTEGRALE):210g

PECORINO (QB)

OLIO (QB)

SALE (QB)

## UTENSILI:

PENTOLA PER L'ACQUA

PENTOLA PER IL GUANCIALE

BACINELLA PER LE UOVA

FORCHETTA

SCOLA PASTA

TAGLIERE

COLTELLO

## PROCEDIMENTO:

PRENDERE L'ACQUA E METTERLA NELLA PENTOLA, ASPETTARE CHE L'ACQUA BOLLA NEL MENTRE BISOGNA PRENDERE IL TAGLIERE E TAGLIARE IL GUANCIALE E FARLO ROSOLARE CON UN FILO D'OLIO.



POI PRENDERE 4 UOVA E DIVIDERE IL TUORLO DALL'ALBUME E TENERE SOLO IL TUORLO E UNA VOLTA DIVISO SBATTERLO CON UNA FORCCHETTA E NEL MENTRE AGGIUNGERE IL PECORINO.

QUANDO LA PASTA SARA' PRONTA SCOLARLA E

METTERLA NELLA PENTOLA IN CUI STA ROSOLANDO IL GUANCIALE E METTERE ANCHE L'UOVO E MISCHIARE IL TUTTO.

## BUON APPETITO!

## MOTIVAZIONE:

HO SCELTO DI FARE QUESTO PIATTO PERCHE' MI PIACE MOLTO E QUEST'ANNO NON SONO POTUTO ANDARE A ROMA COME OGNI ANNO.

**Tommaso Taurino**



# BISCOTTINI DI NATALE ALLE MANDORLE

Isabel Poci

## Ingredienti

FARINA 00 300 GR  
FARINA DI MANDORLE 120 GR  
ZUCCHERO 120 GR  
BURRO 180 GR  
TUORLI 2  
BACCELLO DI VANIGLIA 1



## Preparazione



Per preparare i biscottini di Natale alle mandorle, mettete in una ciotola la farina 00, quella di mandorle, lo zucchero semolato e i semi della bacca di vaniglia..



**..... poi mettete tuorli e il burro morbido a cubetti. Cominciate ad amalgamare tutti gli ingredienti con le mani...**



**...quindi trasferite il composto su un piano leggermente infarinato e continuate ad impastare finché non otterrete un composto omogeneo e compatto. Formate un panetto, copritelo con la pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per almeno un'ora...**



**...Trascorso il tempo indicato, cospargete con un pizzico di farina un piano di lavoro e stendete l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 0,5 cm. Aiutandovi con delle formine natalizie, ricavate 40 biscotti. Adagiateli su una teglia ricoperta di carta da forno e fateli cuocere nel forno precedentemente preriscaldato, a 180° per circa 6 minuti (la superficie dovrà rimanere chiara) .....**



I biscottini di Natale alle mandorle sono pronti: Buon Natale!

**Consiglio:** Se non vi piacciono le mandorle potete sostituirle con la stessa quantità di farina di nocciole.



**MOTIVAZIONE :**

*Ho fatto questi biscotti per inebriare la casa di profumo natalizio e per rallegrare la mia famiglia in questo periodo di lockdown*

Isabel Poci 2°C

# TORTA CIOCCOLATINO

## INGREDIENTI:

- 200 g di cioccolato
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 4 uova
- 4 cucchiai di farina
- Un pizzico di sale
- Zucchero a velo (se si desidera)

## PROCEDIMENTO:

Scogliere in un pentolino il cioccolato con il burro.

Aggiungere lo zucchero.

Spegnere e togliere dal fuoco.

Separare i tuorli dagli albumi e montarli a neve.

Unire i tuorli al composto di cioccolato e mescolare.

Aggiungere la farina e il sale e per ultimo li albumi.

Versare in una teglia ricoperta da carta da forno e infornare a 180° per 20 minuti. Tagliare a quadrotti e se si desidera spolverare con lo zucchero a velo

**MOTIVAZIONE:** ho scelto questo dolce perché mia mamma lo faceva spesso quando ero piccola.

Martina Greco



# BISCOTTI DI NATALE CON GLASSA

**\*REALIZZATO CON IL BIMBY\***

## Ingredienti pasta frolla:

- 80 g di Zucchero
- 1 Limone (solo la scorza)
- 300 g di Farina (preferibilmente di tipo 00)
- 1 Uovo
- 150 g di Burro morbido a pezzi
- Un pizzico di sale
- 1 Tuorlo d'uovo

## Ingredienti glassa:

- 1 Tuorlo di un uovo
- 60g di Zucchero
- 4/5 gocce di limone



Ingredienti per la glassa



Ingredienti per la pasta frolla



Bimby

## Procedimento per la pastafrolla:

- 1- Mettere nel boccalo lo zucchero e polverizzare per 15 secondi. Riunire sul fondo con la spatola.
- 2- Aggiungere burro, farina, l'uovo il sale e lo zucchero, poi impastare per 30 secondi.
- 3- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e compattarlo.
- 4- Una volta ben compatto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 1h.
- 5- Preriscaldare il forno a 180 gradi. Rivestire la placca del forno con la carta forno/ stampo da crostata. Tenere tutto da parte.
- 6- Riprendere la pasta frolla, togliere la pellicola e stendere la pasta con il matterello, con uno spessore di 5mm.
- 7- Con le formine natalizie, stampare la pasta, e metter a scelta sulla teglia con la carta forno.
- 8- Cuocere i biscotti infornati per 10-12 min a 180 C.
- 9- Togliere con attenzione dal forno
- 10- Lasciare raffreddare e metterci sopra la glassa.



### Procedimento per la glassa:

- 1- Aggiungere lo zucchero e mescolare per 20 secondi. Riunire sul fondo con la spatola.
- 2- Aggiungere un albume (35g), 4-5 goccia di limone, mescolare per 10 secondi.
- 3- Mettere l'impasto nella sacapoish delicatamente con la spatola, e facendo attenzione a non sporcare. Scegliere un beccuccio adatto alla dimensione del biscotto
- 4- Decorare il biscotto con la glassa, in diversi modi.
- 5- Lasciare raffreddare la glassa.



Con un po' di tè e un clima natalizio, questi biscotti saranno buonissimi!

### Motivazione:

Ho scelto di realizzare questi biscotti perché li faccio ogni anno a Natale. È una tradizione, e a volte li appendiamo

**Buon Appetito!**

Giulia Pandini



# ROTOLINI ALLA NUTELLA

Materiale occorrente:

Farina 00 175 g, acqua a temperatura ambiente 100 g

Sale fino 5 g, burro 250 g, farina 150 g, nutella, ciotola, ciotolina, brocca, mattarello, pirofila, spatola e coltello.

Preparazione:

Per preparare la pasta sfoglia come prima cosa iniziare a realizzare il pastello. Sciogliere in una piccola brocca il sale nell'acqua, mescolando con un cucchiaino. Versare poi la farina 00 nella ciotola e unire l'acqua con il sale. Mescolare/impastare per qualche minuto, quando avrete ottenuto un composto liscio. Trasferire all'interno di una ciotolina e schiacciare con le mani. Coprire e lasciare riposare a temperatura ambiente. Passate adesso al panetto. Nella stessa ciotola versare la farina 00 e il burro che avrete già tagliato a cubetti, mescolare la farina e il burro finché il burro non assorba completamente la farina. Trasferire su un piano leggermente infarinato e aiutandovi con le mani e pochissima farina, sempre molto rapidamente dategli una forma quadrata e trasferitelo all'interno di una pirofila leggermente infarinata. Coprite con la pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 5 minuti. Se dovesse risultare troppo morbido, invece, trasferitelo in frigorifero per 10 minuti. Una volta che il panetto avrà riposato, trasferire su un piano da lavoro e con un mattarello e pochissima farina stendetelo fino a farlo diventare un rettangolo fine fine.

**Oppure prendere pasta sfoglia già pronta.**

Spalmare con spatola la nutella su tutta la pasta sfoglia, tagliare con coltello facendo strisce verticali larghe qualche cm infine rotolarle una alla volta mettere in forno dopo averle separate ad una temperatura di 150° per 20 min. circa.

Buon appetito

Motivazione:

Perché è buono, perché c'è la nutella e la mia mamma me lo ha preparato spesso per merenda. BASELICE CRISTIAN.



# Crêpes

## INGREDIENTI:

- Preparato per crêpes: 100g
- Burro: 35g
- Latte: 100 ml
- Uova: 1



## STRUMENTI:

- Padella
- Minipimer
- Spatola
- Ciotola/Beker

## PREPARAZIONE:

Pesare 35g di burro e farli sciogliere  
in microonde a 300w 2 min;



-Aggiungere 100g di preparato, 1 uovo e 100 ml di latte;



-Con il minipimer frullare tutto fino ad ottenere un composto omogeneo;

-Scaldare la padella a 260° C (con piano a induzione) e versare il composto nella padella facendolo espandere;

-Cuocere ogni lato per 1 min circa;



-Impiattare

(farcire con creme o marmellate e o aggiungere zucchero a velo).



## MOTIVAZIONE:

Ho sempre fatto questo piatto con mio padre sin da quando ero piccola e, dato che è semplice e veloce, ho deciso di riproporlo.

BONFANTI ISABEL

# TORTA DI MELE

## Ingredienti:

Mele

Zucchero

Farina

Uova

Lievito

## Strumenti:

Sbattitore elettrico

Scodella

Forno

## Procedimento:

Mettiamo uova, zucchero, farina e lievito nella scodella e mescoliamo con lo sbattitore e poi mettiamo le mele lo mescoliamo col mestolo e mettiamo in forno.

## Motivazione:

Ogni natale la faccio con mia nonna



De Toni Giuliano

# PANCAKE

## INGREDIENTI:

- LATTE
- FARINA
- UOVO
- ZUCCHERO
- NUTELLA

## PROCEDIMENTO:

HO VERSATO PER PRIMO IL LATTE SUBITO DOPO HO VERSATO LA FARINA HO MISCHIATO PER UN PO' POI HO MESSO UN UOVO E HO CONTINUATO A MISCHIARE FINCHÈ

HO CREATO UN IMPASTO ABBASTANZA DENSO E DOPO UN PO' HO PRESO UNA PADELLINA E HO SPALMATO IL BURRO DOPO DI CHE HO PRESO UN CUCCHIAIO E HO INCOMINCIATO A VERSARE UN PO' DEL COMPOSTO POI HO ASPETTATO UN PO' FINCHÈ NON HO VISTO CHE LA SUPERFICE DEL PANCAKE NON HA INCOMINCIATO A FARE DELLE BOLLICINE ED HO FATTO COSÌ CON TUTTO IL COMPOSTO POI HO MESSO LA NUTELLA E I PANCAKE SONO PRONTI. 😊

## MOTIVAZIONE:

HO VOLUTO FARE QUESTO PIATTO perché VOLEVO STARE UN PO' CON MIO FRATELLO E I MIEI GENITORI E QUINDI L' ABBIAMO FATTO TUTTI INSIEME PER UNA BUONA E DOLCE MERENDA. 😊



GIULIA MAINOLFI

GM

# dolce tiramisù

## Ingredienti:

cacao in polvere  
zucchero 130 g  
caffè  
6 uova fresche  
Savoardi 400 g  
Mascarpone 500 g

## Preparazione:

dividere i tuorli dagli albumi;  
montare i tuorli insieme a metà dello zucchero ;  
montare gli albumi aggiungendo l'altra metà dello zucchero;  
aggiungere il mascarpone al composto di tuorli ;  
disporre la crema sul fondo della pirofila;  
passare i savoiardi nel caffè e disporli nella pirofila;  
ricoprire con la crema;  
spolverare con il cacao;  
ripetere questo procedimento per 3 volte;  
lasciare per 3 h in frigo



**Motivazione:** è un dolce che faccio molto spesso con la mia famiglia ed è un dolce che faceva sempre la mia bisnonna .

**Seck Oumy**