



# LE RICETTE DELLA 2D

Anno scolastico 2021-2022

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

# “CECILETTE CON PATATE SPEZIATE”

## Ingredienti

### “Cecilette”

Per circa 5 "cotolette":

- 160g farina di ceci
- 120ml acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio amido di mais
- 1 cucchiaino raso di sale
- Spezie a piacere: io ho usato paprica dolce
- Pangrattato q.b. per impanare o eventualmente per rendere l’impasto più consistente
- Olio extravergine q.b. per condire l’impasto e per cuocere le cecilette in padella



### Patate speziate

- Patate: una o più a testa, dipende dalle dimensioni. È importante che siano tutte più o meno della stessa dimensione in modo che il tempo di cottura sia lo stesso
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Spezie a piacere: io ho usato paprica dolce
- Erbe aromatiche a piacere: io ho usato timo e rosmarino

## Strumentazione

- Ciotole
- Tagliere
- Coltello
- Forchetta
- Padella
- Placca da forno
- Forno
- Pennello da cucina
- Cucchiaini di legno
- Carta da cucina

## Preparazione

Riscaldare il forno a circa 180 gradi.

Lavare e asciugare le patate con molta cura e poiché si mangerà anche la buccia, se possibile sarebbe meglio passarle con una spazzolina in modo da eliminare ogni traccia di terra.

Prendere il tagliere, due cucchiaini di legno e una patata e posizzarli come nella fotografia seguente



Fare dei tagli nelle patate senza arrivare in fondo: i cucchiaini di legno servono per bloccare il coltello ed evitare di tagliare completamente la fetta



Una volta terminato, le patate dovrebbero assomigliare a delle fisarmoniche



Procedere al taglio di tutte le patate e sistemarle sulla placca ricoperta da carta forno



In una ciotola mettere l'olio, il sale, il pepe, le spezie e le erbe aromatiche e mischiare tutto con una forchetta



Intingere il pennello nell'olio con le spezie e le erbe aromatiche e spennellare tutte le patate avendo cura di far penetrare il condimento anche tra le fette. Non utilizzare tutto il condimento in quanto, una decina di minuti prima del termine della cottura, andrà messo sulle patate una seconda volta in modo da mantenerle morbide.



Mettere le patate in forno: dovranno cuocere per una quarantina di minuti ma dipende dalla loro dimensione. Controllate con una forchetta la loro morbidezza e ad occhio la doratura: dovranno essere morbide dentro e dorate e croccanti fuori



Mentre le patate cuociono in forno, si preparano le “cecilette”.

Mettere in una ciotola la farina di ceci, l’amido di mais, il sale e le spezie e mescolare per amalgamare gli ingredienti.

Aggiungere l’acqua e un filo d’olio e mescolare fino a quando l’impasto sarà omogeneo e senza grumi. Se dovesse risultare troppo morbido aggiungere un pochino di pangrattato



Mettere il pangrattato in un piatto fondo. Prendere un cucchiaino di impasto farne una pallina, schiacciarla e metterla nel pangrattato

Procedere con la creazione delle "cecilette" fino a quando l'impasto sarà terminato



In una padella versare 4 o 5 cucchiai di olio e una volta caldo, inserire le cotolette e cuocerle due o tre minuti per lato fino a doratura. A questo punto saranno pronte anche le patate, per cui si può procedere all'impattamento. Vanno servite calde irrorate con del succo di limone (se piace) e accompagnate da insalatina, pomodorini ed eventualmente da maionese o ketchup.



## Perché ho scelto questa ricetta

Mia mamma, da circa un anno a questa parte, sta cercando di rendere la nostra alimentazione sempre più a base vegetale (lei dice "plant based") e lo fa sia per motivi di salute che di sostenibilità ambientale e tra tutti i suoi "esperimenti" questo è il mio preferito (insalata a parte)!

Riccardo Anelli 2D

# I Pizzoccheri Valtellinesi

## *INGREDIENTI PER 4 PERSONE*

- 400g di Pizzoccheri
- 200g di Cavolo Verza
- 4 Patate
- 2 spicchi Aglio
- 90g Burro
- Tris di formaggi: Casera, Bitto, Latteria

## *PROCEDIMENTO:*

1. Tagliare a cubetti le patate e la verza a strisce di 2cm



2. Bollire le patate e la verza in acqua salata per 5 minuti



3. Tagliare 90g di burro e rosolarlo in padella con 2 spicchi d'aglio



4. Tagliare a cubetti il tris di formaggi



5. Tuffare i pizzoccheri nella pentola con le patate e la verza e cuocere per 5-6 minuti



6. Terminata la cottura dei pizzoccheri bisogna scolarli



7. Trasferire i pizzoccheri nel tegame con il burro e aggiungere i formaggi



8. Amalgamare bene il tutto e il piatto è pronto



**MOTIVAZIONE:**

Ho scelto questo piatto perché mi piace molto e lo mangerei tutti i giorni.

*Sophia Pelos 2D*

# PASTA CON SURIMI AL MAIS

Ingredienti per 6 persone :

400 gr di Surimi  
420 gr di Mais  
50 ml di Vodka  
200 ml di Panna da cucina  
Grattata Pepe nero  
1 Bustina di Zafferano  
350 gr Pasta Linguine



Preparazione:

Tagliare il Surimi in dischetti, versare in una teglia con un po di olio e far andare a fiamma bassissima.



Nel frattempo mettiamo in un'altra pentola l'acqua per la pasta.

Frullare finemente il Mais (non devono esserci grumi) dopo di che versare nella teglia insieme al Surimi, mescolare bene e versare la Vodka, cuocere per un paio di minuti sempre a fiamma bassa continuando a mescolare.



Aggiungere la panna da cucina, mescolare bene e grattare un pò di pepe nero, aggiungere la bustina di zafferano e mescolare.  
Scolare le Linguine molto al dente e versare nella teglia, mescolare bene e cuocere per altri 2 minuti sempre mescolando.



Ho scelto questo piatto, perché mio papà ogni tanto lo fa e a me piace moltissimo.

Simone Muraca, Classe II D

# Pasta fresca all'uovo

## Ingredienti:

- 1 cucchiaio acqua tiepida
- 240 gr farina di grano duro
- 1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
- 5 gr sale
- 160 gr semola rimacinata di grano duro
- 4 uova intere medie



## Procedimento:

In una ciotola versare la farina di grano duro e la semola. Fare una fontana al centro e inserire le uova, l'olio, l'acqua e il sale. Impastare tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto diventa una palla compatta. Prendere l'impasto e metterlo su una spianatoia coperto per farlo riposare per 30 minuti. In seguito passare la pasta nella macchina fino a stenderla allo spessore desiderato. Dalle sfoglie ottenute si possono realizzare tagliatelle (ottime con il ragù), una buona base per le lasagne e un impasto da farcire con carne o verdure per dei gustosi ravioli.



E questo è il nostro risultato! Speriamo siano buone!



MOTOVAZIONE:

Ho scelto di fare questa ricetta perché mi ricorda quando da bambino aiutavo mia nonna a preparare il pranzo della domenica.

Nicolò Beretta 2D

# PASTA PANNA PROSCIUTTO E PISELLI

## INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

- 300 g di pasta (qualsiasi formato, meglio spaghetti farfalle);
- 100 g di prosciutto cotto;
- 75 ml di panna fresca;
- 100 g di piselli surgelati;
- olio e sale (q. b.);



o

## PROCEDIMENTO

Scaldare un cucchiaio di olio in una padella antiaderente, quando l'olio sarà caldo aggiungere i piselli e farli cuocere per venti minuti a fuoco medio, aggiungendo un po' di acqua durante la cottura. Per un risultato più gustoso, si può aggiungere insieme all'acqua un po' di brodo granulare.



Nel frattempo, mettere a bollire abbondante acqua per la pasta.

Tagliare il prosciutto in pezzi piccoli. Aggiungere il prosciutto e la panna ai piselli cotti e far cuocere ancora per 3 minuti fino a che si sarà amalgamato il tutto.



Quando l'acqua bolle, aggiungere il sale e la pasta e far cuocere per quanti minuti sono indicati sulla confezione. Scolare la pasta e unirla ai piselli, la panna e il prosciutto. Mescolare il tutto e metterla nel piatto.

## PERCHÉ HO SCELTO QUESTO PIATTO

L'ho scelto perché quando non ho idee su cosa mangiare, la prima cosa che mi viene in mente è questo piatto. Soddisfa la fame pur essendo semplice e veloce da fare. Può anche essere considerato un piatto unico, perché ha: carboidrati (la pasta), verdure (i piselli) e proteine (il prosciutto e la panna)!



Buon appetito!!

# PASTA AL FORNO CON RAGU' FATTO IN CASA

## INGREDIENTI:

- olio
- soffritto (sedano, cipolla e carota)
- sale
- carne trita di bovino/suino (a scelta)
- passata di pomodoro
- pasta a scelta
- formaggio a scelta (tipo Galbanino)
- parmigiano reggiano grattugiato

## PROCEDIMENTO:

In una padella aggiungere olio e soffritto, una volta che la cipolla diventa dorata aggiungere la carne trita e cuocerlo bene. Dopodiché aggiungere la passata di pomodoro e il sale q.b. A questo punto mettere un coperchio, spostare la pentola su un fornello piccolo e far cuocere a fiamma bassa lentamente. Dopo 3 ore il ragù sarà pronto.

Prendere una pentola per cuocere la pasta e tagliare il formaggio scelto a piccoli dadi. Poi accendere il forno a 180°, prendere una teglia e assemblare il ragù con la pasta e il formaggio, grattugiandoci sopra il parmigiano.

Mettere la teglia in forno per circa 20 min, dopo averla coperta con della carta stagnola. Tirare fuori dal forno la teglia e mangiare.





### MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto, innanzitutto perché mi piace molto ed è uno dei miei piatti preferiti, ma anche perché è il tipico piatto che mia mamma fa nei giorni di festa.

MELISSA BRUSATIN 2°D

# LINGUINE ALLE VONGOLE

## Ingredienti:

2 pentole

Spaghetti

sale

Aglione

prezzemolo

vongole

olio

vino bianco

pomodorini

## Procedimento:

- 1) Si lavano le vongole
- 2) Si mette l'acqua della pasta con il sale in una pentola
- 3) Si prende l'altra pentola e si mette l'aglio, olio, vongole. Per 2 minuti
- 4) Metti dentro il vino bianco per sfumare
- 5) Sale e i pomodorini
- 6) Butti la pasta nella pentola quando l'acqua bolle
- 7) Spegni i fornelli
- 8) Scolati la pasta quando ha finito
- 9) Metti le vongole nella pentola
- 10) Impiatti.



## Motivazione:

ho voluto fare questo piatto perché quando assaggio questo piatto ricordo sempre mia mamma.

Francesco Germinara

# FRITTATA DI PATATE

STRUMENTI: UNA PENTOLA, GRATTUGGIA PATATE(GRANDE), PATATE, PELA PATATE, CIOTOLA, MESTOLO.

COME PRIMA COSA DOBBIAMO PELARE LE PATATE, COME SECONDO PASSAGGIO GRATTUGGIARE LE PATATE IN UNA BACCINELLEA. POI METTERE IL COMPOSTO IN UNA PENTOLA CIRCOLARE ABBASTANZA GRANDE CON UN GOCCINO DI OLIO E DISTRIBUIRLE SU TUTTA LA PENTOLA.

LASCIARLE QUOCERE E INTANTO APPIATTIRLE, UNA VOLTA ABBASTANZA COMPATTE PROVARE A GIRARE LA FRITTATA PER FARE QUOCERE ANCHE LALTRO LATO.

UNA VOLTA PRONTO METTERLO SU UN PIATTO CON UN PO DI SALE.

UN CONDIMENTO MOLTO BUONO DA METTERCI SOPRA è UN MISTO DI VERDURE GRIGLIATE (peperoni carote zucchine pollo e un goccio di salsa di soia)



HO SCELTO QUESTO PIATTO perché LO CUCINAVA SEMPRE MIO PAPA' QUANDO ERO PICCOLO E SOPRATTUTTO perché è VELOCE DA FARE E TI SAZIA PERFETTAMENTE

TOMMASO VIS

# ***Fettine di lonza alla paprika e patate rustiche al rosmarino***

Prendere le fettine di lonza e infarinarle

In una padella far sciogliere un po' di burro

Mettere le fettine in padella

Farle rosolare da entrambi i lati

Aggiungere un po' di vino bianco e lasciar evaporare

Aggiungere acqua e paprika

Lasciar cuocere coperto e a fuoco lento per 20 minuti (circa).

Far rosolare un po' di olio in una pentola

Aggiungere patate tagliate a spicchi

Aggiungere sale, pepe, rosmarino

Lasciar cuocere finchè non assumono un colore dorato.

*HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHE E  
UNA DELLE POCHE CARNI CHE  
MANGIO*



Alessandro Javaheri Sadat

# FARAONA ALLA BIRRA

## INGREDIENTI:

- Una faraona intera
- 3 carote
- 2 gambi di sedano
- 4 foglie di salvia
- 50cc di birra chiara
- 1 cipolla
- Olio qb
- Sale qb
- Pepe qb

## PROCEDIMENTO:

- lavare e tagliare la faraona a pezzi
- mettere un giro di olio in una padella e soffriggere il sedano, le carote e la cipolla tagliate con la salvia
- aggiungere i vari pezzi di faraona nella padella
- rosolare tutti i lati per sigillare bene la carne, salare e pepare
- una volta che la carne è ben sigillata in tutti i lati sfumare con la birra e continuare la cottura per 5 minuti a fuoco medio-basso
- trascorsi i 5 minuti trasferire la carne in una pirofila da fornjo e continuare la cottura nel forno per 30-40 minuti a 200° modalità statica
- mettere le verdure in un mixer con un po' di fondo di cottura per preparare la salsina da accompagnamento



-una volta cotta la faraona  
servire con la salsina e le  
patate cotte al forno.



# ZERESHK POLO

## Ingredienti:

riso basmati

pollo

zereshk (crespini)

zafferano

carote

burro

sale pepe q. b.

se si vuole pistacchi e mandorle q. b.

2 cucchiaini di zucchero



## Preparazione:

Rosoliamo il pollo in tutte le parti con burro e spicchi d'aglio tagliato grosso e dopo saliamo il tutto sciogliamo lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua bollente e lo versiamo sopra il pollo; lasciamo che il pollo da tutte le parti assorba lo zafferano. Copriamo la pentola e cuociamo tutto con fuoco lento per 45 minuti, finché il pollo sia ben cotto e morbido. Durante la cottura dobbiamo controllare che non si asciughi troppo e dobbiamo aggiungere acqua bollente poca alla volta. Alla fine il pollo deve avere un bel sugo denso e gustoso che dopo accompagnerà il nostro riso. Sciogliamo il burro in padella e saltiamo gli Zereshk con le carote tagliate a fuoco medio per un minuto. Dovete stare attenti che non si brucino. Vedrete che con il calore gli Zereshk si gonfiano un pò. Dopo abbassiamo il fuoco, aggiungiamo due cucchiaini di zucchero e mescoliamo tutto, prima dovete lavare il riso accuratamente con acqua fredda 4/5 volte, è meglio dopo

*averlo lavato lasciarlo a bagno per qualche ora con acqua. L'acqua deve solo coprire il riso e non deve essere abbondante.*

*Poi facciamo bollire e versiamo il riso dopo aver buttato la sua acqua in eccesso, mescolate piano ogni tanto affinché il riso non si attacchi durante la cottura. il tempo della cottura dipende se l'avete fatto riposare il riso a bagno o no. Da 10 a 14 minuti. Dopo 10/12 minuti di cottura scoliamo il riso e mettiamolo da parte, in una pentola media antiaderente, mi raccomando che sia antiaderente se non la crosta non viene intera, mettiamo un bicchiere d'acqua, burro e una bustina di zafferano in polvere, riscaldando facciamo sciogliere tutto, il colore deve essere bello giallo e vedete voi se una bustina vi basta, mettiamo via metà di questo liquido e fuori dal fuoco versiamo il riso cotto sul nostro fondo di acqua, burro e zafferano. Copriamo la pentola e facciamola andare per 5 minuti con fuoco molto alto. Questi 5 minuti sono molto importanti non dovete mai lasciare la cucina durante questi 5 minuti successivamente abbassate il fuoco al minimo vedrete che tutto il vapore è salito e versate il resto del liquido sopra il riso, avvolgete il coperchio con un canovaccio e coprite la pentola, in questo modo il canovaccio manterrà bene il vapore dentro la pentola, fatelo andare a fuoco basso per 30/40 minuti.*

### *Motivazione:*

*ho scelto questa ricetta perché cucinandola e mangiandola mi sento vicina a quello che è l'Iran ed ai miei parenti, è un piatto molto ricco ma soprattutto colorato mi piace molto l'armonia cromatica che presenta; è bello quanto buono 😊, spero che la ricetta vi sia piaciuta!*

Sofia Sadat

# ***Biscotti alla cannella***

## INGREDIENTI PER CIRCA 30 BISCOTTI

*1 uovo*

*250 gr di farina*

*150 gr di zucchero di canna*

*mezzo cucchiaino di lievito*

*2 cucchiaini circa di cannella*

*buccia di arancia grattugiata*

*125gr di burro*

*2 cucchiaini di latte*

*cioccolatini*



## INGREDIENTI GLASSA

*zucchero a velo*

*acqua*

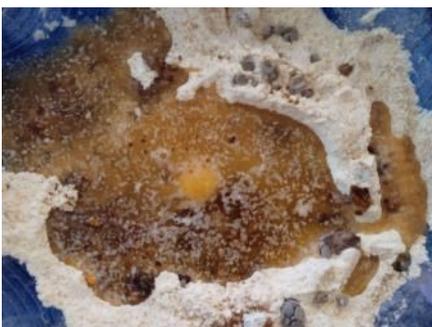
*cacao*

## **procedimento**

*Mettete in una ciotola: farina, zucchero di canna, cannella , buccia d'arancia grattugiata e lievito.*

*Aggiungete burro sciolto un uovo*

*Spezzettate dei cioccolatini con una forchetta , aggiungeteli all'impasto e mescolate*



*Mettete il tutto in frigo per circa 30 minuti*

*Sistemate nella teglia i biscotti e metteteli nel forno già riscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti*



*INTANTO PREPARATE LA GLASSA AGGIUNGENDO UN POCO DI ACQUA E CACAO A DELLO ZUCCHERO A VELO*

*INFINE SFORNATE I BISCOTTI E AGGIUNGETE LA GLASSA*



## **MOTIVAZIONE**

*durante il periodo natalizio alle elementari cucinavo spesso biscotti con i miei nonni  
visto che non li facevo da tanto ho deciso di ricucinarli*

*Viola Magni*

# CREPES DOLCE ALLA NUTELLA

## INGREDIENTI:

3 UOVA

150g DI FARINA

30g DI ZUCCHERO

3,75 dl DI LATTE

4 CUCCHIAI DI BURRO

## PROCEDIMENTO:

ROMPERE LE UOVA IN UNA TERRINA AGGIUNGERE TUTTI GLI INGREDIENTI E MESCOLARE FINO A QUANDO NON SI AMALGAMA TUTTO IN UN COLORE GALLOGNOLO. LASCIARLO RIPOSARE IN FRIGO 30 min. METTERE IN UNA PENTOLA 2 min E IN TANTO AGGIUNGERE LA NUTELLA, PIEGARLA IN DUE E MANGIARLA.

MOTIVAZIONE: HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHE' MI PACE CUCINARLE AI MIEI AMICI E PER LA MIA FAMIGLIA.





**Giorgio Carzaniga**

# MATTONELLA A PIÙ STRATI

## INGREDIENTI

4 uova

60 g di zucchero per montare gli albumi

20 g di zucchero per montare i tuorli una fialetta di aroma al limone

40 ml di olio di semi ( mais o girasole )

50 ml di latte ( vaccino o vegetale )

60 g di farina 2 cucchiaini per lievito per dolci

Marmellata o miele a piacere

## PROCEDIMENTO

Prendere le 4 uova e dividere gli albumi dai tuorli in due ciotole .

**ALBUMI:** montarli a neve ferma , e unire i 60 g di zucchero , quando sono fermi si può procedere a montare i tuorli e unire 20 g di zucchero e 40 ml di olio.

Dopo di che mettere un po' alla volta l'albume nel tuorlo, in seguito versare l'impasto in una teglia (38 per 26) stendendo per bene l'impasto.

Metterlo in forno a 170 per 18 min.

In seguito mettere la marmellata sul pan di spagna e tagliarlo per fare dei rettangoli

Metterli un pila uno sopra l'altro e l'asciare raffreddare la mattonella in frigo per un'ora.



PER FAR QUESTO DOLCE MI SONO ISPIRATO A UN DOLCE TIPICO DEL GIAPPONE, INFATTI IO TROVO CHE QUESTA CULTURA SIA ESTREMAMENTE LEGGERA ED ELEGANTE. **Fatto in casa per voi NICHOLAS GILIO**

# CROSTATA AUTUNNALE

## Ingredienti

- 300 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 2 tuorli d'uovo
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 pizzico di sale
- 2 mele gialle
- Marmellata di albicocche
- Cannella in polvere
- Granella di nocciole per decorare

## Accessori per la preparazione

- Una grande ciotola
- Una grattugia
- Pellicola trasparente per alimenti
- Una teglia di 24 cm di diametro



## Procedimento

In una ciotola versare la farina, lo zucchero, il burro morbido a temperatura ambiente, i due tuorli d'uovo, la buccia grattugiata di un'arancia e un pizzico di sale. Lavorare velocemente gli ingredienti con le mani, fino ad ottenere una palla morbida ma non appiccicosa. Avvolgere la pasta frolla nella pellicola trasparente alimentare e farla riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Nel frattempo pelare le due mele, tagliarle a cubetti e cospargerle di cannella.

Trascorso il tempo di riposo della pasta frolla, stenderla in una teglia da forno, precedentemente imburrata e infarinata. Bucherellare la base della crostata con una forchetta, spalmare con la marmellata di albicocche, versare i cubetti di mela e decorare con un po' di granella di nocciole. Cuocere la crostata a 180° per circa mezz'ora.

## Motivazione

Ho scelto questo dolce perché è facile da realizzare, è semplice, ma buonissimo.



*Maria Lanceni - 2°D*

# DOLCE ALLO YOGURT

## INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt bianco (125 ml)
- 3 vasetti di farina (dello yogurt)
- 2 vasetti di zucchero (dello yogurt)
- 3 uova
- 150 g di burro
- 1 bustina di lievito
- Mirtilli (quanti se ne desiderano)

## PROCEDIMENTO

1. Sciogliere il burro
2. Riscaldare il forno a 180° e infarinare uno stampo per plum-cake
3. Mescolare yogurt, zucchero, uova, farina e burro
4. Una volta amalgamato per bene aggiungere il lievito e i mirtilli
5. Versare l'impasto nello stampo per plum-cake e infornare per 40 minuti.



## MOTIVAZIONE

Ho scelto di fare questo dolce perché è squisito e perché è l'unica cosa che so cucinare.

Elisabetta Testori 2°D

# Crostata alla nutella

## Ingredienti :

Zucchero: 100 g

1 Uovo + 1 tuorlo

Farina : 350 g

Burro: 130 g

½ bustina di lievito

Vaniglia

Mascarpone

Nutella

Zucchero a velo



## Strumenti:

Teglia

Matterello

Impastatrice

Forchetta

ciotola

carta da forno

grattugia

forno a 180° per 20/30 minuti

## Preparazione:

Per preparare la crostata alla nutella devo prendere l'impastatrice e inserirci dentro lo zucchero, le uova (quando vado ad aggiungere

le uova prendo il primo uovo e inserisco sia l'albume e sia il tuorlo e invece nel secondo uovo aggiungo solo il tuorlo), la farina, il burro, il lievito e la vaniglia e inizio a mescolare tutto insieme. Una volta che l'impasto è pronto l'ho inserito su una ciotola grande e ho iniziato a modellarlo con le mani poi ho diviso l'impasto in due pezzi rotondi, ho preso il primo pezzo di impasto e con il mattarello ho dato la forma della teglia e sono andata a inserirlo nella teglia con sotto un pezzo di carta da forno, nell'impasto ho aggiunto la nutella e il mascarpone. Sopra al mascarpone con il secondo pezzo di impasto rimasto ci ho grattugiato con la grattugia e infine ho acceso il forno. Una volta che la torta è pronta ho aggiunto sopra un po' di zucchero a velo.





## La motivazione:

Ho scelto questo dolce perché quando ero piccola mia mamma me lo preparava sempre; ve lo consiglio perché è molto delizioso.

Francesca Meregngna