



LE RICETTE DELLA 2D

Anno scolastico 2013-2014

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.

Arancini

Ingredienti:

1 kg di riso – 2,5 l di acqua – 100 gr di burro – 2 bustine di zafferano – carne trita (150 gr di suino, 150 gr di manzo) – 100 gr di piselli - 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio – 1 carota – 1 costa di sedano – 200 gr di mozzarella - 1 passata – 1 bicchiere di vino - sale q.b. - pan grattato – 1l di olio per friggere – 2 uova

CONDUZIONE ESPERIMENTO

Far sciogliere nell'acqua il burro e lo zafferano, quando giunge a ebollizione aggiungere il riso, il sale e farlo cuocere a fuoco lento fino a completo assorbimento dell'acqua. Versarlo in una teglia molto larga e lasciarlo intiepidire.

Tritare lo scalogno, lo spicchio d'aglio, la carota, il sedano e soffriggerli in poco olio, aggiungere la carne trita, i piselli e farli rosolare; sfumare con un bicchiere di vino aggiungere la passata di pomodoro, fare cucinare a fuoco lento.

Prendere il riso con le mani e formare una grossa polpetta all'interno della quale metteremo un po' di ragù e un po' di mozzarella.

Passare l'arancino nell'uovo, nel pangrattato e friggerlo in olio ben caldo.



Ho fatto questo piatto perché mi piace molto.

Antonio C.

INSALATA PRIMAVERA

INGREDIENTI

Insalata, tonno, pomodori, mozzarelle, olio e aceto

PREPARAZIONE

1_mettere l'insalata in un contenitore e tagliuzzarla

2_tagliare a fettine i pomodori e le mozzarelle

3_mettere nel contenitore pomodori mozzarelle tonno olio e aceto

4_infine mescolare tutto insieme



CURIOSITA'

A me questa insalata piace perché è nutriente, sana, buona e soprattutto facile e veloce da cucinare.

Carlotta M.

COUS COUS DI CARNE E VERDURE

INGREDIENTI per 4 persone

mezzo peperone rosso – mezzo peperone giallo – mezzo peperone verde – 1 carota – 1 zucchina – un quarto di cipolla – 100 g di piselli – (secondo i gusti si possono aggiungere o sostituire altre verdure: melanzane, zucca...) – 200 g di carne di tacchino (si potrebbe fare anche a base di pesce sostituendo la carne di tacchino coi gamberetti) – un cucchiaino e mezzo di spezie – 150 g di cous cous – 300 ml di brodo vegetale – olio q. b. – sale q. b.

PREPARAZIONE:

- Tagliuzzare a piccoli dadini tutta la verdura e metterla a cuocere con un po' di olio extravergine di oliva e di sale in una pentola antiaderente abbastanza capiente. A fine cottura (20 minuti circa) togliere la verdura dalla pentola e metterla in una insalatiera.
- a parte rosolare la carne di tacchino (sempre tagliata a dadini) in una padella antiaderente con un filo d'olio e salare.
- sciacquare 150 g di cous cous, verificando l'assenza di corpi estranei, tostare i granelli di cous cous nella pentola antiaderente (nella quale hanno cotto le verdure) per 2 minuti, coprire con due parti di brodo per una parte di cereali (in questo caso 300 ml) e cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento
- a fine cottura aggiungere al cous cous la verdura, la carne, un cucchiaino e mezzo di spezie per cous cous cannamela; mescolare bene per amalgamare il tutto e servire caldo.



UN MIX DI GUSTI
DIVERSI CHE DELIZIA
IL PALATO!!!!!!!

Simone R.

RISOTTO AL POMODORO CON MOZZARELLA FILANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 gr di riso vialone nano
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchieri di passata di pomodoro
2 mozzarelle
10 foglie di basilico
1 peperoncino
q.b. olio evo
q.b. sale e pepe
q.b. acqua

PEPARAZIONE:

Per prima cosa sminuzzate finemente la cipolla bianca e mettetela in un tegame con un filo d'olio a soffriggere dolcemente. Trascorsi 5 minuti a fuoco basso aggiungete il riso e fatelo tostare un paio di minuti a fiamma media quindi sfumate con il vino bianco e lasciate che evapori tutto l'alcol. Irrorate il riso con un paio di mestoli di acqua calda, poi prendete la passata di pomodoro e diluitela con un mestolo di acqua bollente in modo che non sia troppo fredda quando la aggiungerete al risotto, non dovete abbassare drasticamente la temperatura del riso. Aggiungete ora la passata di pomodoro e continuate la cottura del riso aggiungendo acqua calda, regolate di sale e pepe. Da una parte tagliate la mozzarella a dadini piccolini e lavate le foglie di basilico. Quando il riso sarà cotto spegnete il fuoco e aggiungete il basilico spezzettato con le mani e la mozzarella e girate energicamente in modo che i mini cubetti di mozzarella si sciolgano. Coprite con un tagliere di legno e lasciate riposare il risotto per un paio di minuti quindi servitelo!

Curiosità: mi piace questo piatto perchè è semplice da preparare ma molto gustoso



Antonio N.

Pasta alla carbonara

Ingredienti:

spaghetti, 600g
olio extra vergine d'oliva
pancetta, 150g
uova, (un uovo per persona)
pepe
sale
grana parmigiano
panna liquida, 40g

Esecuzione:

Far bollire l'acqua poi aggiungere sale e buttare gli spaghetti.

Nel frattempo fate rosolare la pancetta tagliata a dadini in una grossa teglia con dell'olio.

Sbattere le uova in una terrina e aggiungete sale, pepe, panna e 50g di parmigiano. Scolate gli spaghetti ancora al dente e versateli nella teglia con la pancetta e le uova sbattute.

Amalgamate il tutto a fiamma bassa finché le uova non si saranno rapprese.

Servite il tutto in piatti singoli.

Buon appetito.





Curiosità :
Ho scelto questo piatto perché mi piace molto.

Chiara N.

PASTA AI PEPERONI E RICOTTA

Ingredienti (per 4 persone)

350g di farfalle integrali
500g di peperoni rossi e gialli
125g di ricotta vaccina
Origano
Cipolla
Foglioline di basilico
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Sale
1 cucchiaio di parmigiano

Preparazione

- mettere sul fuoco una pentola d'acqua
- tagliare a pezzetti grossolani i peperoni e stufarli in padella con un filo d'olio, acqua, origano, una manciata di cipolle tritate per 10 minuti
- quando l'acqua bolle aggiungere un pizzico di sale grosso e gettare la pasta
- inserire nel mixer i peperoni, mezza confezione di ricotta, sale, qualche fogliolina di basilico e un mestolo di acqua di cottura e frullare per ricavarne un sugo
- quando la pasta è al dente, scolarla e poi versarla nella pentola col sugo e cuocere per altri 2 o 3 minuti
- aggiungere 1 fogliolina di basilico



Questa ricetta l'ho inventata io, perché quando mi hanno dato di compito di scrivere una ricetta ho pensato che sarebbe stato bello inventarmene una, e così ho fatto, e devo dire che è venuta veramente bene. Ho scelto la pasta perché mi piace e i peperoni perché volevo inventarmi un sugo diverso dal solito sugo al pomodoro.

Pietro M.

Pasta al tonno e sugo

INGREDIENTI

1. 400g di pasta (spaghetti)
2. 3/4 barattoli di tonno
3. 500g di passata di pomodoro
4. 1 cipolla
5. 1 spicchio d'aglio
6. olio di semi
7. acqua
8. sale e pepe
9. basilico



PREPARAZIONE (per 4 persone)

1. in una pentola versare 3 quarti d'acqua
2. aggiungere un cucchiaino di sale, fare bollire
3. prendere un'altra pentola e versare l'olio e l'aglio schiacciato a camicia
4. tagliare una cipolla a piccoli pezzi e metterli nella pentola con l'olio
5. lasciare arrostire le cipolle
6. controllare l'acqua se bolle versare la pasta
7. versare il sugo dentro alla pentola con le cipolle
8. condire il sugo con sale e pepe
9. controllare la pasta se è pronta
10. scolare la pasta
11. in una padella versare il tonno e fare soffriggere
12. portare in bollimento il sugo
13. dopo pochi minuti versare il tonno nel sugo
14. mischiare il sugo per bene
15. versare il sugo nella pasta e mischiare
16. impiattare e decorare con foglie di basilico e pepe

E... BUON APPETITO!

CURIOSITA' adoro questa ricetta perchè mi piace la pasta al sugo e anche quella al tonno e questa ricetta comprende tutti i due gusti.

Stela N.

Pasta alla carbonara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 gr. Pasta formato spaghetti, 250 gr. di pancetta affumicata tagliata a cubetti, olio, acqua, sale grosso, due uova, pepe.

PREPARAZIONE:

Mettere sul fuoco a bollire una pentola con abbondante acqua. Aggiungere una piccola manciata di sale grosso. Quando l'acqua bolle, aggiungere gli spaghetti e lasciare cuocere per 8 minuti circa. Intanto in un pentolino a parte mettere un goccio d'olio e farvi rosolare la pancetta a cubetti fino a completa doratura. Quando la pasta è cotta, scolare. Mettere la pasta scolata in una pentola bassa con l'aggiunta della pancetta rosolata e le due uova. Lasciar scaldare il tutto mescolando e spolverando con un pizzico di pepe. Togliere dal fuoco e servire sui piatti caldi. A piacere aggiungere un pizzico di parmigiano reggiano.

MOTIVAZIONE:

Perché è un piatto saporito e piace a tutta la famiglia.



Noemi F.

RAVIOLI GRATINATI

Ingredienti per 6 persone:

1 kg ravioli ricotta spinaci
10 gherigli di noce
2 cucchiaini di panna da cucina

Besciamella:

80g di burro
80g di farina
200cc di latte
Sale-noce moscata

Procedimento.

Far cuocere in acqua bollente i ravioli, scolarli al dente con la schiumarola.

Nel frattempo preparare la besciamella insaporirla con sale e noce moscata, aggiungervi i gherigli di noce tritati nel mixer.

Condire i ravioli con panna e adagiarli in una pirofila imburrata.

Ricoprire con la besciamella e una spolverata di grana e pan grattato.

Scaldare il grill del forno a 220°C.

Inserire la pirofila per 10 minuti circa fino a quando si è formata una crosticina in superficie.



Motivazione

Ho scelto questa ricetta perché mia nonna materna mi cucinava spesso questo piatto quando ero piccolo ed era uno dei miei preferiti.

Lorenzo B.

Riso misto

Questo piatto è per 4 persone

Ingredienti

- 2 patate
- 2 carote
- 1 barattolo di piselli
- 3 wurstel grandi
- ½ chilo di riso
- Meta cipolla
- Acqua
- Sale
- Olio di mais
- Un pezzettino di peperone
- Una manciata di pasta

Preparazione

In una pentola metti l'olio, aspetta che si riscaldi, metti una manciata di pasta e fai dorare. Taglia la cipolla a piccoli cubetti, poni nella pentola e fai friggere. Metti ½ chilo di riso e rosola. Mischia frequentemente. Taglia le carote, patate e il peperone a cubetti invece il wurstel lo tagli a pezzi sottili. Tutti questi ingredienti li metti nella pentola e aggiungi i piselli dopo mescola. Aggiungi l'acqua all'altezza del riso e inserisci il sale e l'olio. E chiudi la pentola col coperchio. Non ti dimenticare ogni tanto di mescolare. Dopo 10 minuti è pronto!



Curiosità

Questo piatto mi fa ricordare la prima volta che sono andata in Ecuador e quando sono arrivata la mia nonna mi ha cucinato questo buonissimo riso misto.

Claritza L.

Frittata di zucchine

Ingredienti per due persone: 1 zuccina gr.150, 2 uova, 3 cucchiaini da tavola di latte, 2 cucchiaini da tavola di olio, 1 noce di burro, 1 cucchiaino da tavola di pane grattugiato, 80 gr. di formaggio pecorino, sale q.b.

Preparazione:

Ungere una pentola antiaderente con 2 cucchiaini di olio. Tagliare la zuccina a rondelle e sistemarle nella pentola ben distese senza sovrapporle salarle leggermente e rosolarle a fuoco basso per 5 minuti da ambo le parti aggiungendo la noce di burro. Spegner il fuoco sbattere le uova con il latte e 20 gr di formaggio pecorino, poco sale.

Riaccendere il fuoco e continuare la cottura coprendo le zucchine con metà del composto distribuendo metà del cucchiaino di pane grattugiato e 30 gr di pecorino. Quando si è asciugata e gonfiata girarla su se stessa e finire con l'uovo rimasto, il formaggio e il pane grattugiato; terminare la cottura.

Buon appetito



Nicolò P.

FRIITTATA ALLE ERBETTE

Ingredienti:

- 3 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiai di grana
- 1 manciata di erbette (lessate)
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

In una terrina sbattere le tre uova con le erbette tritate, aggiungere farina, grana e infine sale e pepe. Far scaldare in una padella antiaderente due cucchiai di olio extra vergine d'oliva, dopo di che si versa l'impasto e si fa cuocere per 10 minuti girandola da una parte all'altra.

Curiosità:

Questa ricetta la faceva sempre mia nonna per far mangiare le verdure ai suoi figli, come le erbette, oppure questa frittata si può fare con altre verdure ad esempio gli spinaci, le patate e le zucchine.



Valentina M.

POLLO AL VINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 2 CIPOLLE ROSSE
- 1 POLLO
- UNA MANCIATA DI PREZZEMOLO
- 3 FOGLIE DI ALLORO
- 700 ML DI VINO ROSSO
- SALE - PEPE

PROCEDIMENTO:

Tritare le cipolle a fettine, imbiondire con burro e olio per 5/7 minuti, aggiungere il pollo a pezzettini (imbiondire), aggiungere alloro e prezzemolo, vino, pepe e sale. Cuocere a pentola coperta per mezz'ora, poi scoprire, aumentare la fiamma per 15 minuti.

Terminata la cottura, togliere il pollo, il prezzemolo e l'alloro, frullare il sugo e aggiungere il pollo amalgamandolo con il sugo frullato.



E' un piatto molto semplice e veloce ma gustosissimo, si abbina bene accompagnato alla polenta.

Chiara Z.

IL POLLO ARROSTO

MATERIALE OCCORRENTE

POLLO, SACCHETTO PER POLLO (PER CUOCERE MEGLIO), PIATTO, INSAPORITORE, VASCHETTA (NON PROFONDA), FORNO, CARTA DA FORNO

CONDUZIONE ESPERIMENTO

RISCALDO IL FORNO A 180°, PRENDO LA VASCHETTA E IL SACCHETTO PER POLLO E LO INSERISCO DENTRO IL SACCHETTO, ASPETTO CIRCA 30min POI LO SFORNO.

DOPO AVERLO SFORNATO AGGIUNGO L'INSAPORITORE, E METTO IL POLLO NEL PIATTO.

CURIOSITA

HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHÉ IN FAMIGLIA VIENE MANGIATO SPESSO.



Matteo Paolo T.

Polpette di verdure e/o legumi

Ricetta per due persone

INGREDIENTI:

- verdura cotta o dei legumi (zucchine, melanzane, lenticchie ecc...)
- pane secco
- un uovo
- sale q.b.
- parmigiano reggiano
- latte q.b.
- olio extra vergine di oliva
- 250 gr di patate



PREPARAZIONE:

grattugiare il pane, metterne un po' in un piatto a parte. Far lessare le patate con la pelle. Aggiungere al pane un uovo intero, mescolare con un cucchiaino, aggiungere sale q. b.. Una volta cotte, spelare le patate, schiacciarle e aggiungerle al composto di pane, uovo e sale. Dopo aver amalgamato bene il tutto, aggiungere le lenticchie e un po' di latte per ammorbidire il composto se troppo duro. Aggiungere alla fine il parmigiano grattugiato a piacere. Una volta controllato che l'impasto abbia la giusta consistenza per poter formare delle piccole polpette, prendere una cucchiainata d'impasto e formare con le mani una pallina, schiacciarla leggermente e rotolarla nel pan grattato che si era tenuto precedentemente da parte. Ungere una pirofila con l'olio, disporvi le polpette, passarvi sopra un filo d'olio e un po' di sale. Infornare a 180° per 20 minuti. A metà cottura, aprire il forno e girare le polpette.

CURIOSITA':

ho scelto questa ricetta perché salutare; sono infatti delle sane e saporite polpette di verdure o legumi. Questa ricetta insegna come riutilizzare delle verdure o legumi già cotti che sono avanzati e quindi si evita di buttare del cibo prezioso. Inoltre ho scelto questo piatto anche perché mi piace davvero molto!

Francesca B.

^
crepes

Ingredienti:

1 uovo
100 ml di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale
Farina q.b.

Preparazione:

in una scodella abbastanza capiente rompere un uovo e sbatterlo con una frusta, aggiungere un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e 100 ml di latte. Aggiungere la farina poco alla volta, continuando a mescolare. Quando il composto è denso e senza grumi si può iniziare a far scaldare la padella (deve essere anti aderente). Dopo aver preso la padella della giusta dimensione tagliare una noce di burro e farla sciogliere a fuoco medio in modo che il composto non si attacchi. Quando il burro si è sciolto completamente prendere un mestolo abbastanza capiente, riempirlo fino alla metà e rovesciare il tutto dentro al tegame. Quando un lato è cotto girare con una spatola.

Curiosità

^
La crepes può essere farcita a piacere con prodotti dolci o salati!



Anna M.

cupcakes

Ingredienti:

200 grammi farina di grano tipo "00"
60 grammi di zucchero
3 uova medie
125 grammi di burro.

Ricetta per 5-6 persone

Preparazione:

mettere in una ciotola capiente la farina e lo zucchero, dopodiché aggiungere una alla volta le tre uova, mischiando fino a fare diventare il composto compatto. Aggiungere i 125 grammi di burro sciolto in precedenza, un po' alla volta. Continuare a mischiare finché il composto non diventa molto cremoso. Riempire 12 pirottini fino a metà, infornare a 160/170 gradi per circa 20/30 minuti. Dopo essere stati sfornati i cupcakes fanno fatti raffreddare, poi sono pronti per la decorazione.

Per la decorazione:

i cupcakes si possono glassare con diverse glasse, ad esempio quella al cioccolato o con la crema al burro. Alla crema al burro si possono aggiungere diversi coloranti per colorare la crema. Oltre alle glasse si possono aggiungere diverse decorazioni in pasta di zucchero oppure codette e altre decorazioni già pronte comprate al supermercato. Si possono personalizzare in mille modi i cupcakes!!.

Ricetta presa dal libro: "diecimila modi per fare i cupcakes" acquistabile alla Mondadori.



Elisa G.

Crème Caramel al caramello

Ingredienti:

preparato per crème caramel: zucchero, amido, gelificante, sale, aromi, coloranti;

caramellato: sciroppo di glucosio, zuccheri caramellizzati, sciroppo di glucosio-fruttosio; latte.

Persone: 4

Preparazione: distribuire il caramellato in uno stampo grande. Mescolare il preparato per crème caramel in un pentolino con mezzo litro di latte aggiunto poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi. Portare ad ebollizione e far bollire per tre minuti a fuoco medio continuando a mescolare. Versare la crema nello stampo. Sformare dopo almeno due ore di frigorifero.

Curiosità: se si aggiunge una scorza di arancia grattugiata, il crème caramel sarà ancora più buono e bello da presentare in tavola.



Marco G.

CUPCAKE



Ingredienti per 12 cupcake:

Farina 120 gr

Zucchero 120 gr

Burro a temperatura ambiente 120 gr

Uova 2

Sale un pizzico

Vanillina una bustina

Lievito in polvere un cucchiaino raso (3 gr)

Limoni la scorza di uno

Preparazione



Per preparare i cupcake serve uno stampo per muffin, possibilmente da 12; colloco quindi in ogni sagoma un pirottino di carta della stessa dimensione. Verso in una ciotola lo zucchero e il burro a temperatura ambiente (1) e con le fruste elettriche rendo gli ingredienti in crema, poi aggiungo le uova una alla volta (2), il sale, la vanillina e la scorza di limone grattugiata e continuo a sbattere con le fruste (3).



Per ultimo mischio la farina e il lievito setacciati (4) e mescolo con un cucchiaino di legno fino a che l'impasto si presenterà liscio e omogeneo (5). Distribuisco l'impasto ottenuto nei 12 pirottini stando attenti a non superare la metà in volume; cuocendo infatti, il cupcake non deve debordare ma arrivare al massimo a filo della pirottina. Metto i cupcake nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a che saranno leggermente dorati in superficie. Possiamo quindi gustare i cupcake al naturale oppure possiamo procedere con le

decorazioni con creme al burro, creme al formaggio o glassa, a ns gusto! Prima lasciare raffreddare.

Buttercake o crema al burro per decorazione:

Indispensabile per decorare i cupcake è la crema al burro, la cosiddetta "Buttercake", che è soffice e profumata. Le dosi indicate sono sufficienti per ricoprire abbondantemente 12 cupcake.

Ingredienti:

100gr burro a temperatura ambiente

250gr zucchero a velo

4 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di estratto di vaniglia oppure vanillina

Procedimento:

Sbatto nella ciotola con un cucchiaino o con la frusta elettrica il burro con metà dello zucchero a velo, la vaniglia e il latte a velocità media per 3-5 minuti. Aggiungo gradualmente il resto dello zucchero facendo attenzione alla consistenza, che deve essere facilmente spalmabile con una spatola oppure con una sac-à poche si possono ottenere diversi effetti a seconda della bocchetta usata. Una volta decorati con la crema ho decorato con le praline di zucchero colorate e cioccolato fuso.



Sac-à poche
con diversi
effetti

Risultato:





Conservazione

I cupcake vanno conservati sotto una campana di vetro per 4-5 giorni oppure semplicemente avvolgere il vassoio con la pellicola in alluminio. Visto che i miei cupcake sono decorati con panna e crema devono essere conservati in frigorifero per 3 giorni al massimo.

Motivazione

Ho deciso di scegliere questa ricetta per più motivazioni:

- Sono molto golosa di dolci
- Seguo alcune trasmissioni in tv dove grandi pasticceri insegnano l'arte di preparazione e decorazione dei dolci ed in particolare dei cupcake e mi affascina molto
- Sono molto divertenti e veloci da preparare e puoi esprimere tutta la tua fantasia nella personalizzazione
- E' bello gustarli insieme agli amici

Curiosità

I cupcake sono dei deliziosi e morbidi dolcetti di origine statunitense che vengono gustati al naturale o molto più frequentemente decorati con creme al burro, creme al formaggio o con golose glasse colorate.

Devono il loro nome alla loro dimensione, infatti sono grandi proprio come una tazzina (*cup*) e sono l'ideale per accompagnare un buon tè durante una golosa merenda.

Il nome *cupcake* fa riferimento alla ricetta originale nella quale gli ingredienti venivano misurati in "cups" – ovvero in tazze.

Esistono tantissime varietà di cupcake, al cioccolato, al caffè, ai frutti di bosco, etc, io ho preparato la versione base, aromatizzata alla vaniglia e con della scorza di limone, che potrà eventualmente essere coperta con una crema

pasticcera e zucchero e decorata con praline di zucchero seguendo la propria fantasia.

Notizia curiosa: si chiama Decadence D'Or ed è un cupcake che costa 750 dollari e viene servito a Las Vegas nell'Hotel "*The Palazzo*" ed è stato ideato dallo *Chef Johann*, di origine francese.

Alessia G.

TIRAMISU'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

500gr di mascarpone
2 uova
Savoardi
Zucchero q.b.
Caffè q.b.
Cacao amaro

PROCEDIMENTO

Montare gli albumi a neve ben ferma, in una ciotola a bordi alti con una spolverata di zucchero.

Montare i tuorli con lo zucchero, usando lo sbattitore elettrico cercando di ottenere una crema omogenea e liscia.

Incorporare gli albumi nella crema, mescolando dall' alto verso il basso per evitare che gli albumi si smontino, e la crema diventi liquida.

Preparare la quantità di caffè necessaria per inzuppare i savoiardi.

In una teglia bassa fare uno strato di crema alternato con uno strato di biscotti inzuppati di caffè per un totale di due strati.

Spolverare con cacao amaro.

Lasciare riposare in frigorifero per 5-6 ore.

CURIOSITÀ

Ho scelto questo dolce perché mi piace molto la consistenza della crema al mascarpone che se montata dovutamente sembra una mousse.



Sara A.

TORTA DELLA NONNA (ALLO YOGURT)

Ingredienti per 6/8 persone:

- 1 vasetto di yogurt bianco
- 3 vasetti* di farina (* vasetto dello yogurt)
- 2 vasetti* di zucchero
- 1 vasetto* di olio di semi
- 4 uova intere
- 1 bustina di lievito
- Nutella
- Zucchero a velo

Preparazione

- Versare lo yogurt bianco in una terrina, aggiungere la farina, lo zucchero, l'olio, le uova e lievito. Mescolare con cucchiaio di legno sino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.
- Ungere la teglia con burro e farina e versare l'impasto.
- Cuocere in forno per 35 minuti.
- Lasciare raffreddare per alcune ore.
- Guarnire con Nutella e zucchero a velo.

Motivazione

Mi piace molto questa torta perché la prepara sempre mia nonna ed è squisita. E' ottima anche perché la riempio di Nutella e zucchero a velo.



Simone F.

Torta alla ricotta e al cioccolato

INGREDIENTI:

- 400g di ricotta
- 4 tuorli
- 200g di zucchero
- 200g di farina
- 1 bustina di lievito
- 150g di cioccolato fondente
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

sbattere i tuorli con lo zucchero fino a gonfiarsi poi aggiungere la farina, il lievito, la ricotta e, dopo averlo tritato, il cioccolato fondente. Montare a neve 2 albumi con un pizzico di sale e incorporarli all'impasto. Mescolare il tutto lentamente dal basso verso l'alto. Versarlo dentro uno stampo di 20-22cm e infornare per 1 ora a 180°.

CURIOSITÀ SUL CIOCCOLATO FONDENTE:

<http://www.vitamineproteine.com/2013/03/31/proprieta-e-benefici-cioccolato-fondente>

