



LE RICETTE DELLA 2A

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

PATATINE DI CAVOLO RICCIO CON SALSA ALL'HUMMUS DI BARBABIETOLA

INGREDIENTI:

Per le chips di cavolo riccio:

- 1 mazzo di cavolo riccio(300-350 g)
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva.
- 1 puntina di peperoncino.
- 3 cucchiari di semi di sesamo.
- ½ cucchiaini di sale

Per l'hummus di barbabietola:

- 1 Barbabietola
- 1 scaglio di Aglio
- 1 Limone
- 1 cucchiaio di tahina
- 400 g Ceci

PROCEDIMENTO:

Per le chips di cavolo riccio:

- Tagliare le parti più dure del cavolo.
- Tagliare pezzi medio-grandi.
- Mettere in una ciotola e mischiare con il resto degli ingredienti.
- Distribuire le foglie su una teglia con carta da forno e cuocere in forno ventilato a 150°C per 20-25 m.

Per l'hummus di barbabietola:

- Tagliare la barbabietola a cubetti e metterla in una ciotola.

- Prendere ¼ di spicchio d'aglio(sbucciato)
- Spremere un succo di limone.
- Mettere i ceci in una ciotola con le barbabietole e aggiungere dell'olio.
- Nella ciotola mettere 1 cucchiaino di Paprika, la tahina e lo spicchetto d'aglio.
- Frullare il tutto e aggiungere il sale e il succo di limone.

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché è ricercato, sano e molto buono!

FOTO DEL MIO PIATTO:



FRANCESCO SPADONE 2^A

Arancine o Arancini?

Storia: le Arancine sono una specialità della gastronomia palermitana. Rigorosamente “femmine” sono il simbolo della città di Palermo. Si fanno un po' in tutta la Sicilia, anche se nella parte orientale dell'isola le chiamano al maschile. Da tradizione principalmente si preparano in 2 gusti al burro e alla carne ma adesso si fanno in svariati modi secondo il proprio gusto e la propria fantasia.



Ingredienti per 10 Arancine:

Per il risotto

- 300g di riso
- Brodo vegetale qb
- Una bustina di zafferano
- 50g di burro
- Parmigiano qb

Condimento alla carne

- 300g di trito di manzo (o anche metà manzo e metà maiale)
- 150g di pisellini
- Trito di cipolla e sedano e carota
- Vino qb
- Sale qb
- 200g di mozzarella
- Pepe qb

Per la panatura

- Acqua qb
- Farina qb
- Pangrattato qb

Procedimento:

cuocere il riso, aggiungendo di volta a volta il brodo, per circa 12 minuti, concludere con lo zafferano sciolto in un po' d'acqua di cottura. Mescolare il tutto con burro e parmigiano.

Dovrà risultare come il classico risotto giallo, far raffreddare.

Per il ragù: in una padella, facciamo soffriggere un trito di sedano, carota e cipolla con un filo d'olio. Uniamo la carne tritata e lasciamo rosolare per bene. Sfumiamo con il vino, saliamo e pepiamo. A questo punto, uniamo i piselli ed il sugo di pomodoro. Lasciamo cuocere per circa 40-60 minuti: deve asciugarsi per bene. Lasciamo raffreddare. Prepariamo anche una pastella piuttosto liquida di farina ed acqua

Formiamo le arancine: preleviamo un pugno di risotto e lo allarghiamo sulla mano. Mettiamo al centro un pugnetto di ripieno (nel caso del ragù, aggiungiamo anche un cubetto di mozzarella) e richiudiamo il riso sul ripieno. Passiamo le arancine nella pastella di acqua e farina, quindi le paniamo con il pangrattato. Le lasciamo riposare per 1 ora in frigorifero.

Perché ho scelto questo piatto?

Ho scelto questo piatto perché mi piace comporlo sempre in modi diversi essendo un piatto "personalizzato" e l'ho scelto anche perché in vacanza li mangio spesso con la mia famiglia

Riccardo Del Re 2A

FARINATA DI CECI

Michele Morandi

INGREDIENTI:

- 250 g di farina di ceci
- 750 ml di acqua
- Sale q.b.
- Pepe
- Olio extra vergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO:

Versare 250 g di farina di ceci in una bacinella, aggiungere un terzo dell'acqua totale cioè 250 g, mescolare con un frustino per amalgamare il tutto. Continuando a mescolare bisogna versare altri 250 g di acqua e infine versare gli ultimi 250 g di acqua, non devono restare grumi. Salare il tutto.



Bisogna lasciare riposare per 8 ore. Un'ora e mezza prima di mangiare bisogna accendere il forno a 200°. Appena raggiunta la temperatura preparare una teglia e cospargere il fondo uniformemente d'olio extra vergine di oliva.

Versare il composto nella teglia e lasciare che incorpori l'olio. Infornare e mettere il cronometro a 40 min., alla fine del tempo spegnere e aprire a metà il forno. Lasciarla dentro altri 20 min.: quando la tirerete fuori dal forno sarà ancora tiepida ma già compatta e infine bisogna mettere il sale e il pepe.

MOTIVAZIONE:

La farinata è un piatto che a me e a mia mamma riesce molto bene. L'ho scelto anche perché mi piace molto.



LA PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI IMPASTO:

- 200 g di farina 0
- 200 g di farina Mantovana
- 45 ml di olio di oliva
- 10 g di sale
- 10 g di lievito
- 100 ml d'acqua
- 100 ml di latte



INGREDIENTI CONDIMENTO:

- Impasto
- pomodoro
- Spezie
- Mozzarella



PROCEDIMENTO:

1. Unire le farine con sale e olio
2. Unire l'acqua e il latte e portarli a temperatura ambiente
3. Unirli alle farine con olio e sale e mescolare con l'impastatrice fino a che otteniamo un impasto liscio e morbido
4. Lavorare l'impasto su una superficie piana con della farina
5. Fare un'incisione a forma di croce sull'impasto e farlo lievitare a temperatura ambiente per circa 4h in una ciotola grande chiusa dalla pellicola trasparente fino a che non raddoppia il volume
6. Prendere l'impasto e stenderlo
7. Oleare la teglia che si vuole usare (rettangolare, tonda)
8. Mettere l'impasto steso in una teglia (le parti che fuoriescono bisogna rigirarle verso l'interno)
9. Condire il sugo con le spezie (origano, sale) e scaldarlo per 15 sec ne microonde
10. Stendere il sugo sull'impasto con un cucchiaio
11. Far lievitare ancora l'impasto col sugo per 2 ore
12. Infornare l'impasto lievitato a 200° con forno ventilato per 10 min
13. Tagliare la mozzarella a fette o a dadini (va bene anche quella già tagliata)
14. Tirare fuori la pizza e stenderci la mozzarella tagliata sopra
15. Infornare la pizza a 200° fino a che la mozzarella non si scioglie
16. Tagliare la pizza e servirla



Ho scelto questo piatto perché mia mamma me lo fa spesso e mi piace tanto.

GIORGIO FARLOTTA



RICETTA

PASTA AL FORNO

INGREDIENTI

Olio extravergine d'oliva

Carote

Sedano

Cipolla

Passata di pomodoro

Rigatoni

Sale

Mozzarella

Parmigiano

Vino rosso

PROCEDIMENTO

SUGO

- 1) Frulla sedano, cipolla, carote
- 2) Metti l'olio in pentola a bollire
- 3) Far evaporare con vino rosso
- 4) Metti tutto in pentola
- 5) Aggiungi la passata di pomodoro
- 6) Lascia bollire per 45 min

PASTA

- 7) Metti a bollire l'acqua
- 8) Aggiungi i rigatoni
- 9) Lessa la pasta
- 10) Mettila in una teglia
- 11) Condisci con mozzarella, parmigiano e il sugo preparato in precedenza



12) Inforna a 200 gradi per 20 min



ECCO IL
RISULTATO
PRIMA DI
ESSERE
INFORNATO

QUASI PRONTO
A ESSERE
GUSTATO!

MANNO AUGUSTO

RISOTTO CON ZUCCHINE E **PANCETTA AFFUMICATA**

INGREDIENTI :



- 160 g di riso arborio;
- 2 zucchine;
- ½ cipolla dorata;
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva;
- 75 g di pancetta affumicata a cubetti;
- 500 ml di brodo vegetale.

PREPARAZIONE:

Per iniziare bisogna tagliare la cipolla in pezzi piccoli, mettere l'olio extravergine d'oliva in una pentola antiaderente e quando l'olio è caldo mettere la cipolla e farla rosolare. A questo punto aggiungere le zucchine e farle sciogliere a fuoco basso.

Quando la cipolla e le zucchine sono pronte, versare il riso arborio senza acqua per abbrustolirlo e intanto bollire in un pentolino l'acqua con il dado vegetale per fare il brodo. Aggiungere l'acqua al riso un po per volta, con fuoco medio, per far sì che assorba bene e non rimanga crudo.

Una volta messa tutta l'acqua e fatto cuocere bene il riso, mettere la pancetta affumicata a cubetti e mescolare.

Spegnere il fuoco. Infine servire in un piatto e aggiungere formaggio grattugiato a piacere.

MOTIVAZIONE: ho scelto questo piatto perché mi è piaciuto molto.

Denis Neculcea

Tagliatelle al Sugo con le Polpette



Motivazione:

Io ho scelto di cucinare questo piatto perchè è il mio preferito.

Ingredienti per le polpette:

- carne trita(consiglio 500g)
- 1 uovo
- prezzemolo
- latte
- parmigiano
- pan grattato
- olio

Ingredienti per il sugo:

- passata di pomodoro
- alloro
- zucchero
- dado

-prezzemolo

Pasta:

-tagliatelle

Preparazione:

IN UNA CIOTOLA VERSARE LA CARNE TRITA, IL PARMIGIANO, L'UOVO UN PIZZICO DI SALE, E MISCHIARE, IMPASTARE POI CON LE MANI.

AGGIUNGERE UOVA E LATTE MISCHIARE NUOVAMENTE GLI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO MA SOLIDO.

IN UN PIATTO VERSARE DEL PAN GRATTATO

FARE DELLE PALLINE CON L'IMPASTO DI CARNE PREPARATO IN PRECEDENZA, E POI PASSARLE UNA AD UNA NEL PAN GRATTATO

IN UNA PADELLA VERSARE OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE E FARLO SCALDARE, FRIGGERE QUINDI LE POLPETTE GIRANDO LE PIU' VOLTE, UNA VOLTA PRONTE METTERLE IN UNA CIOTOLA A FAR RAFFREDDARE.

IN UNA PENTOLA PREPARATE SUGO CON ALLORO OLIO UN PIZZICO DI ZUCCHERO E SALE FAR CUOCERE PER UN'ORETTA, POI AGGIUNGERE LE POLPETTE E FAR CUOCERE A FUOCO LENTO PER ALTRE 2 ORE.

UNA VOLTA COTTO IL SUGO, ACCENDERE UNA PENTOLA CON ABBONDANTE ACQUA E SALE QUANTO BASTA, PORTARE AD EBOLLIZIONE E POI IMMERGERE LE TAGLIATELLE,

SERVIRE E GUSTARE QUESTO MERAVIGLIOSO PIATTO!

Andrea Genise2^A

TORTA DI RISO E ZUCCHINE

INGREDIENTI (per 6 persone)

400 g di riso Arborio

5 uova intere

500 g di zucchine tagliate a julienne

100 g di parmigiano grattugiato

1 bustina di zafferano

Pangrattato

Sale

Pepe

Olio

Origano



STRUMENTI

Pentola

Mandolina per verdure

Scolapasta

Ciotola

Teglia da forno

Carta da forno



PROCEDIMENTO

Cuocere il riso nell'acqua bollente salata e scolarlo al dente. Passarlo sotto l'acqua fredda per fermare la cottura e versarlo in una ciotola.



Unire le zucchine tagliate a julienne, le uova leggermente sbattute, lo zafferano, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e il pepe. Foderare una teglia con la carta da forno, versare il composto, livellarlo e mettere i pomodorini. Spolverare la superficie con pangrattato, origano e aggiungere un filo d'olio.



Mettere la teglia nel forno ventilato a 180° per 40 minuti circa e..... buon appetito! 😊

MOTIVAZIONE

Ho scelto questo piatto perché è buono, facile da preparare e perché me lo preparava sempre mia nonna.

Giulia D'Amato 2° A

LA ZUPPA IMPERIALE

INGREDIENTI (dose per 2 persone)

1 uovo (l'albume si monta a parte)

25g di farina +25g di pane grattato

20g di burro

20g di parmigiano

Latte (quanto basta per ammorbidire)

Noce moscata

Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Dividere il rosso dalla chiara d'uovo; aggiungere al rosso farina, pane grattato, burro, latte + noce moscata, sale e pepe.

Montare la chiara a neve, amalgamare il tutto, mettere nella teglia(imburrata e infarinata) e infornare a 170° per 30 min.

Tagliare a quadretti, che messi nel brodo, vanno serviti subito.



MOTIVAZIONE

Ho scelto questo piatto perché è un piatto invernale, facile da preparare ed è buonissimo!

Giorgia Ferrari 2°A

Filetti di Merluzzo in Salsa Rossa

Ingredienti per 4 persone:

- **Olio di oliva:** qb
- **Merluzzo:** 4 filetti puliti
- **Olive verdi:** numero 15
- **Filetti di alici sott'olio:** 10 filetti circa
- **Capperi sotto aceto:** una manciata
- **Salsa di pomodoro:** circa 250 ml
- **Triplo concentrato di pomodoro:** qb a piacere
- **Sale pepe/peperoncino:** qb

Procedimento:

- Stendere un velo d'olio di oliva in una padella antiaderente.
- Adagiare nella padella i filetti di Merluzzo dopo averli scongelati, lavati ed asciugati accuratamente.
- Tritare finemente con un coltello i capperi sotto aceto.
- Aggiungere le olive verdi tagliate a metà, il trito di capperi, i filetti di alici e il triplo concentrato di pomodoro.
- Aggiungere la passata di pomodoro, l'origano e il sale, e, se di gradimento, anche un peperoncino piccante per dare al piatto una nota in più.
- Cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti, avendo cura di coprirlo con un coperchio.
- A circa metà cottura, girare i filetti.



- Salare quanto basta e servire.
- Buon appetito.



Ho scelto questa ricetta, perché è un modo decisamente sano e gustoso per mangiare il merluzzo.

Lara Tenani 2°A

VERZA CON COSTINE E POLENTA

INGREDIENTI

-UNA VERZA

-COSTINE DI MAIALE (6)

-UN BICCHIERE DI VINO BIANCO

-SUCCO DI POMODORO

-BRODO

-CAROTA

-SEDANO

-SALE

-PEPE

-PER POLENTA SERVE LA FARINA DI MAIS ACQUA E SALE-

PROCEDIMENTO

-SI TAGLIA LA VERZA A LISTRELLE FINI, POI SI SFREGA CON UN PO' DI SALE FINCHÈ SI AMMORBIDISCE.

-SI TAGLIA LA CIPOLLA A RONDELLE E IL SEDANO E CAROTA A QUADRATINI PICCOLI, SI METTONO A SOFFRIGGERE IN UNA PENTOLA CON UN FILO D'OLIO E QUANDO LA CIPOLLA DIVENTA DORATA SI AGGIUNGONO LE COSTINE.

-SI AGGIUNGE UN BICCHIERE DI VINO E POI SI AGGIUNGONO LE VERZE, IN SEGIUTO DEL BRODO CALDO.

-QUANDO LE VERZE SONO QUASI PRONTE (DOPO CIRCA 1 ORA E MEZZA/2) SI AGGIUNGE IL SUCCO DI POMODORO.

-40 MINUTI PRIMA DELLE FINE DELLA COTTURA DELLE VERZE, PREPARATE LA POLENTA (IN UN PENTOLINO CON ACQUA SALATA, QUANDO ESSA ARRIVA AD EBOLLIZIONE VERSATE LA FARINA DI MAIS E MESCOLATE FINCHÈ SI STACCA DAI BORDI DEL PENTOLINO)

HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHÉ MIA MAMMA DI ORIGINE RUMENA LO CUCINA SEMPRE IN INVERNO, E DICE CHE GLI
RICORDA CASA SUA!



Valeria Giovanardi

Empanadas

Ingredienti (8 persone):

IMPASTO:

- 250 ml di acqua
- 500 g di farina "00"
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 10 g di sale

RIPIENO:

- 400 g di carne macinata mista
- 1 cipolla
- 100 g di olive verdi denocciolate
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 2 cucchiaini di curry



Preparazione:

Mettere acqua, olio e sale in una ciotola e mescolare. Incorporare mano a mano la farina e quando il composto raggiungerà una certa consistenza metterlo su un piano e continuare a impastare finché non sarà liscio e omogeneo.

Fare una palla e metterla in una ciotola. Coprire la ciotola con un panno e lasciare riposare l'impasto mezz'ora.

Nel frattempo fare soffriggere la cipolla tritata in una padella con un filo d'olio. Aggiungere la carne e farla rosolare.

Aggiungere le olive tagliate e salare. Aggiungere anche le spezie e la salsa di pomodoro. Cuocere per 5/6 minuti e lasciare raffreddare.

Stendere l'impasto e ricavare dei dischi di circa 12 cm di diametro. Mettere $1\frac{1}{2}$ cucchiaini di ripieno al centro del disco e chiudiamolo in una mezzaluna.

Fritto:

Scaldare l'olio per friggere (170°C)
Friggere le empanadas

Al forno:

Cuocerle per 15/20 min. a 180°C.

Motivazione: sono molto buone ed è molto facile prepararle :)

Beatrice Corno, 2^A

Tiramisù

Ingredienti (dosi per 12 persone)

- ♦ 1500 g di mascarpone
- ♦ 500 g di savoiardi
- ♦ Caffè della Moka q.b.
- ♦ 10 uova medie
- ♦ 240 g di zucchero
- ♦ Cacao amaro o polvere di cacao solubile per latte (facoltativo)



Procedimento:

Per prima cosa preparare il caffè con la Moka. Per preparare la crema di mascarpone separare i tuorli dagli albumi e montare gli albumi versando poco a poco lo zucchero. Quando l'albume sarà montato a neve, aggiungere i tuorli. Quando i tuorli si saranno amalgamati bene, mescolare il tutto omogeneamente con il mascarpone a temperatura ambiente. La consistenza del composto deve assomigliare a quella di un purè.

Prendere una spatola di crema di mascarpone e creare uno strato di questa sul fondo di una teglia. Su questo strato crearne uno di savoiardi precedentemente bagnati nel caffè freddo al punto di renderli morbidi, ma non zuppi. Procedere a creare strati alterni di crema e savoiardi fino ad arrivare al bordo della teglia. Attenzione: L'ultimo strato deve essere di crema.

Setacciare sopra la teglia del cacao amaro. Lasciare a riposare in frigo per almeno tre ore.

Consiglio: se il mascarpone è troppo denso aggiungere latte, se è troppo liquido aggiungere altro mascarpone o panna da cucina. Aggiungendo altri ingredienti, la crema aumenta di volume, quindi è probabile che ne avanzerà un po'.

Ho scelto questa ricetta perché il Tiramisù è il dolce preferito di mia madre.

Sofia R. Oggioni 2^A

LA TORTA MARGHERITA

INGREDIENTI:

- **FARINA 00 90 G**
- **FECOLA DI PATATE 50 G**
- **ZUCCHERO 150 G**
- **LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 3 G**
- **UOVA (CIRCA 3) 180 G**
- **SALE FINO 1 G**
- **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 125 ML**
- **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 80 ML**

PREPARAZIONE:

**IN UNA CIOTOLA
VERSARE LA FARINA, LA
FECOLA DI PATATE, IL
LIEVITO PER DOLCI E IL
SALE.**





**ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA
AGGIUNGERE LE UOVA**

**INFINE AGGIUNGIAMO IL LATTE, L'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E LO
ZUCCHERO.**



**MESCOLARE IL COMPOSTO FINO A
FARLO DIVENTARE OMOGENEO.**



IMBURRARE CON LA MARGARINA E LA FARINA LA TORTIERA E VERSARE IL COMPOSTO NELLA TORTIERA.



ACCENDERE IL FORNO A 160°C E FARE CUOCERE LA TORTA PER 35 MINUTI.



AGGIUNGERE LO ZUCCHERO A VELO E LA TORTA E' PRONTA!



MOTIVAZIONE: HO SCELTO QUESTA RICETTA PERCHE' E' UNO
FRA I MIEI DOLCI PREFERITI, E PERCHE' IO E MIA MAMMA MOLTE
VOLTE LA PREPARIAMO ASSIEME.

NICHOLAS TARANTINO, 2^A SCUOLA DON ZENO SALTINI

COME FARE LO STRUDEL DI MELE

Ricetta trentina

Ho scelto questo dolce perché a me e ai miei genitori piace molto andare in Trentino Alto Adige. E' un dolce "povero" fatto con pochi ingredienti semplici. Non è particolarmente zuccherato e non è assolutamente grasso. Si mangia in ogni periodo dell'anno e può durare diversi giorni se conservato al fresco. A me non piace tanto perché c'è l'uvetta ma la mia mamma lo fa spesso.

INGREDIENTI

IMPASTO:

200 g di farina 00

1 uovo intero

20 g di olio evo

Acqua tiepida (quanto basta)

RIPIENO:

3 mele golden (tagliate sottili)

50 g di uvetta

100 g di pinoli

Un cucchiaino di cannella in polvere

2 cucchiaini di zucchero di canna

Un cucchiaino di pangrattato

1 noce di burro

Succo di un limone

Attrezzi necessari: strofinaccio, mattarello e una terrina capiente.

Preparare l'impasto unendo tutti gli ingredienti. Impastare bene fino ad ottenere una palla omogenea ed elastica. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciare riposare 30 min. Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti in una terrina e mescolare bene tutto.

Stendere l'impasto sottilissimo con il mattarello fino a che non diventa trasparente e di forma rotonda. Ricordarsi di stendere l'impasto sopra un canovaccio pulito e infarinato. Versare sull'impasto steso il ripieno posizionandolo verso la parte bassa del cerchio. Chiudere i lembi laterali e iniziare ad arrotolare lo strudel aiutandosi con il canovaccio. Una volta chiuso, lasciare il lembo terminale sotto lo strudel e spostarlo sulla leccarda del forno.

Infornare a 150° per 30 min.

Spolverare con lo zucchero a velo, servire tiepido, accompagnare con crema o gelato alla vaniglia.



Andrea Spoladori

RICETTA: TIRAMISU'

INGREDIENTI:

- mascarpone (500g)**
- 4 uova**
- zucchero (100g)**
- savoardi(300g)**
- caffè**
- cacao amaro**

PROCEDIMENTO:

- 1)Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare in una ciotola bassa e ampia poi aggiungete un cucchiaino di zucchero.
- 2)Separate le uova dividendo gli albumi dai tuorli, successivamente montate i tuorli con le fruste elettriche versando solo metà dose di zucchero. Quando il composto sarà diventato chiaro e spumoso potrete aggiungere il mascarpone un po' alla volta, fino a ottenere una crema densa e compatta.
- 3)Pulite le fruste e passate a montare gli albumi aggiungendo il restante zucchero un po' alla volta, montate gli albumi a neve ben ferma
- 4)Aggiungete poco alla volta gli albumi montati a neve alla crema di mascarpone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- 5)Distribuite su tutta la base di una pirofila di vetro la crema mascarpone. Inzuppate i savoiardi nel caffè freddo, man mano distribuite i savoiardi imbevuti nella pirofila in modo da ottenere uno strato di biscotti.
- 6)Aggiungete altra crema mascarpone e livellatela in modo da coprire completamente i biscotti, ripetere il procedimento una seconda volta.
- 7)spolverizzate con cacao amaro, e lasciate rassodare in frigo per diverse ore.

Il tiramisù è pronto



Ho scelto questa ricetta perchè è il mio dolce preferito e volevo dividerlo con la mia classe.

Inoltre cucinare per me è una forma di creatività ma anche di arte perchè puoi sempre modificare la ricetta originale per rendere il dolce diverso ma sempre buonissimo per tutti.

Davide Prestifilippo 2 A

BISCOTTI DI PASTAFROLLA

Ingredienti

1 kg. Farina bianca

500g. Zucchero

6 uova.

500g burro fuso

1 bustina di lievito

Zuccherini

cioccolato

Strumenti

Bilancia

2 pentole (1 per il burro)

Cucchiaino

Formine

Fasi:

- rompere le uova e sbatterle
- sciogliere il burro al microonde
- amalgamare tutti gli ingredienti secchi
(farina, zucchero, lievito)



Lavorare il composto ottenuto,

mescolando insieme gli ingredienti

liquidi e secchi, fino ad ottenere un panetto omogeneo. (la frolla è pronta quando non appiccica più alle dita.)

dare forma ai biscotti utilizzando le formine scelte, infornare per 12/14 min a forno caldo, statico, 180°.

Una volta terminata la cottura lasciar raffreddare i biscotti e decorarli a piacere con il cioccolato fuso, codette colorate e zuccherini.

Dopo aver decorato mettere in frigorifero 1 ora.



RICETTA DELLA MAMMA



LORENZO CHIEREGATO 2^A



PASTA FROLLA

- 100 gr. Burro
- 100 gr. Zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 1 bustina di vanilina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 250 gr. Farina
- Pizzico di sale



CREMA PASTICCERA

- 500 gr. Latte
- Scorza di un limone
- 130 gr. Di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 70 gr. Farina
- Vanilina 1 bustina
- Pizzico di sale



DECORO

- Lamponi
- Scaglie ci cioccolato fondente



PROCEDIMENTO



- Mescolo il burro, lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale successivamente aggiungo le uova.

Poi continuo ad impastare aggiungendo la farina e il lievito un poco alla volta fino ad ottenere una palla (un impasto liscio).

Successivamente l'impasto lo metto in frigorifero.

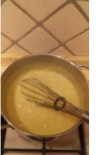
Nel frattempo faccio la crema pasticcera; prendo una pentola e metto il latte, la vanillina, la buccia di limone e un pizzico di sale.

La metto su fuoco fino a farlo bollire.

Nel frattempo separo il tuorlo dall'albume; Aggiungo lo zucchero ai tuorli e mescolo; Dopo di che aggiungo la farina e continuo a mescolare; quando bolle il latte, tolgo la buccia di limone.

Mescolo tutto e faccio bollire per 5 min. fino a quando si addensa.

Poi prendo uno stampo e ci metto la carta da forno; nel frattempo preriscaldo il forno, a 160°C; dopo aver steso l'impasto, devo bucherellarlo con una forchetta e metterlo in forno per 20 min. Successivamente spargo la crema pasticcera sulla pasta frolla raffreddata e per decorare metto i lamponi e le scaglie di cioccolato. Buon appetito!!



Motivazione: l'ho fatta perchè piace molto a me e a mia mamma.

BIGNE' CON CREMA CHANTILLY

Ingredienti per la pasta Choux	Crema Chantilly
250 ml Acqua 150 g Farina 50 g Burro 1 bustina Vanillina 1 pizzico Sale 4 Uova 1/2 Scorza grattugiata di limone 1/2 Scorza grattugiata d'arancia	250 g Panna fresca liquida 50 g Zucchero a velo 1 Baccello di vaniglia o 1 bustina di Vanillina 

Strumenti:

Pentola – tagliere – pennello da cucina- bilancia - coltello – ciotola – cucchiaino – frustino o sbattitore elettrico, sac a poce, teglia , carta da forno

Ricetta Bigné

- ✓ mettere in una pentola: l'acqua il burro, un pizzico di sale e la vanillina.
- ✓ Quando bolle. Spegnerne il fuoco ed aggiungere la farina. Risultato una palla tonda e liscia
- ✓ Rimettere la pentola sul fuoco e mescolare. Nel fondo della pentola si deve formare una patina bianca e poi spegnere il fuoco.
- ✓ Mettere il composto in una ciotola per 30 minuti
- ✓ Dopo aggiungere le scorze di limone e di arancia grattugiate, aggiungere 1 uovo ogni 5 minuti mescolando sempre il composto.
- ✓ L'impasto dovrà risultare lucido e denso.
- ✓ Prendere una teglia e mettere la carta da forno.
- ✓ Mettere l'impasto in una sac à poche e formare degli ovali di pasta.
- ✓ Usare un cucchiaino per appiattire i ricci usando un po' di acqua e spennellare gli ovali di pasta con il tuorlo.
- ✓ Mettere nel forno caldo a 180°C e far cuocere per 20 minuti, fino a quando saranno ben gonfi e dorati.



- ✓ Quando sono freddi tagliare i bigné a metà ed aggiungere la panna.

Ricetta Crema Chantilly

- ✓ Mettere in una ciotola la panna e usare un frustino o uno sbattitore elettrico.
- ✓ Quando diventa pannoso aggiungere la vanillina e lo zucchero a velo

Motivazione:

io volevo fare il Tiramisu, ma il mio papà per il suo compleanno ha chiesto i bigné con la crema Chantilly. C'è tanto lavoro ma sono molto buoni.

Alan Coen



TIRAMISU'

INGREDIENTI:

4 uova - 200gr di zucchero - 500gr di mascarpone - 300gr di savoiardi - 6 tazzine di caffè

PROCEDIMENTO:

Montare a neve gli albumi aggiungendo man mano 60 g di zucchero. Tenere da parte.

Montare con le fruste elettriche i tuorli con 140 g di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere il mascarpone a cucchiaiate alla crema di tuorli e amalgamare bene sempre mescolando con le fruste.

Unire gli albumi montati alla crema di uova e mascarpone con un cucchiaio con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli.

In una pirofila comporre il tiramisù mettendo un po' di crema sul fondo, coprire con uno strato di savoiardi precedentemente imbevuti velocemente nel caffè freddo non zuccherato e alternare ad uno strato generoso di crema al mascarpone e così via fino a terminare gli ingredienti.

Finiti gli strati spolverizzare sul dolce uno strato di cacao amaro.

Fare riposare il tiramisù in frigo ben coperto per almeno 2-3 ore.



Ho scelto questo dolce perché lo faceva sempre mia nonna in occasione delle feste e dei compleanni.

Ratti Angelica - classe 2^a A

SFERA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

Cioccolato fondente 200g

Zucchero 50g

STRUMENTI:

Forme per sfera

Carta forno

Pentolino antiaderente



PREPARAZIONE:

Prima di cominciare, ricordarsi di pulire le sfere con lo scottex (quindi non toccare la sfera con le dita). Prendere 200g di cioccolato, fonderlo a bagnomaria ma la difficoltà è riuscire a tenere una temperatura costante di 37° (si capisce quando diventa un po' più difficile da girare)

Mettere il cioccolato nella forma e ruotare la forma per far aderire il cioccolato

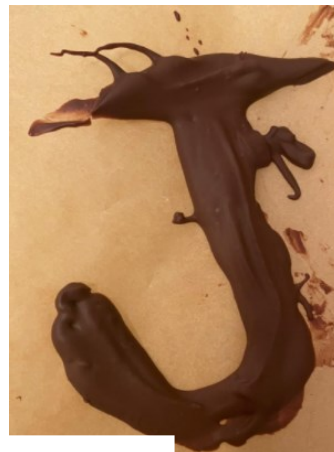
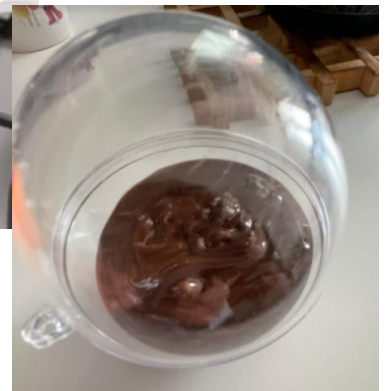
Mettere la sfera nel congelatore per circa 1 ora

Intanto che la sfera si trova in congelatore...

Si possono preparare le decorazioni di cioccolato e/o caramello. Per fare il caramello si deve prendere lo zucchero e metterlo in padella a fuoco lento

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché mi sono ispirato alle palline di Natale. È stato piuttosto complesso. Ho dovuto rifarlo 3 volte



JACOPO IRRERA