



LE RICETTE DELLA 2B

Anno scolastico 2022-2023

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

Torta salata di formaggi e salumi

Ingredienti:

2 rotoli di pasta sfoglia

Salumi (coppa, crudo, spianata calabra)

1 tuorlo d'uovo

1 formaggio rotondo tipo brie

Strumento:

1 teglia rotonda

1 pennello

1 ciotola

Forbici



Procedimento:

Srotolare la pasta sfoglia nella teglia, adagiare il formaggio in mezzo e riempire il resto dello spazio con i salumi.

Appoggiare l'altra pasta sfoglia sopra e schiacciare leggermente dove c'è il formaggio per far aderire bene la sfoglia. Prendere la forbice e tagliare a strisciole.



Successivamente arrotolare ogni striscia su se stessa. Mettere il tuorlo in una ciotola e con un pennello cospargere tutta la pasta sfoglia.



Infornare a 180 gradi per 30 minuti. Al termine della cottura tagliare la calotta sopra del formaggio. Prendere i bastoncini di salumi e intingerli nel formaggio fuso.



Motivazione:

E' una torta salata che in casa nostra piace molto, soprattutto nel periodo natalizio perché ricorda la forma di una ghirlanda.

Davide Verderio

Uova, Speck e Patate saltate

INGREDIENTI:

1 uovo,

Speck affettato,

Patate

Olio q.b.

Sale q.b.



OCCORRENTE:

Una pentola antiaderente, cucchiai (per mescolare le patate)

PREPARAZIONE:

1. Mettere un filo di olio nella pentola e fare cuocere le patate



2. Una volta cotte, salarle e metterci sopra lo speck affettato fino ad andare a ricoprire tutte le patate

3. Rompere, sopra lo speck, un uovo e farlo cuocere al tegamino

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché è il mio preferito e lo mangio sempre almeno una volta tutte le volte che vado in montagna.

Cristian Galbiati



La mia pizza margherita 😊



INGREDIENTI:

- FARINA 00: 600 grammi
- 300 ml ACQUA TEMPERATURA AMBIENTE
- LIEVITO DI BIRRA: 4 grammi
- SALE fino: 10 grammi
- MOZZARELLA
- SALSA DI POMODORO
- VOLENDO IL BASILICO

PREPARAZIONE

SI INIZIA METTENDO LA FARINA IN UNA CIOTOLA E CI SI SBRICIOLA IL LIEVITO DENTRO CON LE MANI, POI SI AGGIUNGE PIANO PIANO L'ACQUA, SI INIZIA SUCCESSIVAMENTE A IMPASTARE CON LE MANI O CON UN'IMPASTATRICE MA NEL MIO CASO IMPASTO CON LE MANI.



QUANDO MANCA POCA ACQUA SI METTE IL SALE E POI IL RESTO DELL'ACQUA.

METTERE L'IMPASTO SUL TAVOLO E IMPASTARLO FINO A QUANDO NON SI ATTACCHERA' PIU' ALLE MANI, LASCIARE RIPOSARE PER 10 MINUTI SOTTO UNA CIOTOLA DOPO DI CHE LASCIAR LIEVITARE 40 MINUTI. METTERE L'IMPASTO SULLA TEGLIA DESIDERATA GIA' OLIATA E BAGNARSI LE MANI CON UN PO' DI OLIO E STENDERE L'IMPASTO SULLA TEGLIA. SUCCESSIVAMENTE CONDIRE L'IMPASTO CON QUELLO CHE SI DESIDERA, IO L'HO FATTA MARGHERITA MA L'IMPASTO VA BENE ANCHE PER ALTRE PIZZE, METTERE IN FORNO GIA' CALDO A 250 GRADI PER 30 MINUTI



PERCHE HO DECISO DI FARE QUESTO PIATTO?

HO DECISO DI FARE QUESTO PIATTO PERCHE MI RICORDA QUANDO LO FACEVO INSIEME A MIA SORELLA E POI VENIVA MIA MADRE A SGRIDARCI PER AVER SPORCATO MA ALLA FINE SI MANGIAVA TUTTA LA PIZZA E DICEVA CHE ERA BUONA.

Cokaj Denis

RISOTTO ALLO ZAFFERANO



INGREDIENTI (per 4 persone)

- 320 grammi di riso
- olio
- vino bianco
- brodo vegetale
- sale grosso
- 1 bustina di zafferano

PROCEDIMENTO:

1- Versare l'olio e aspettare che si riscaldi, dopodichè mettere il riso e aspettare che si tosti.

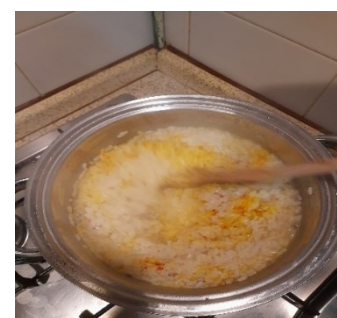
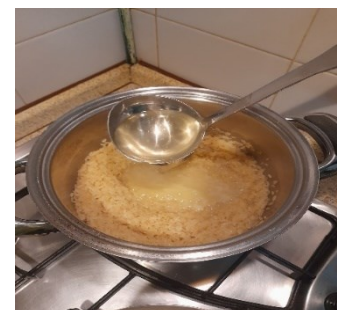
2- Dopo la tostatura del riso, versare il vino bianco e il sale grosso.

3-Preparare il brodo e versarlo piano piano, continuando a mescolare e aspettare 15-20 minuti di cottura

4-Aggiungere la bustina di zafferano e mescolare.

MOTIVAZIONE DEL PIATTO:

Ho scelto questo piatto perchè è uno dei miei cibi preferiti e perchè il suo colore mi trasmette felicità.



Diego Gioiosa

PASTA COL SUGO

Ingredienti:

2 cucchiaini di OLIO

1 CIPOLLA

Un po' di PREZZEMOLO

Una manciata di SALE GROSSO

Una scatola di POLPA DI POMODORO

Spaghetti (80 gr a persona)

PROCEDIMENTO:

Tagliare una cipolla a dadini



Mettere dell'olio in un pentolino



Quando inizia a sfrigolare mettere dentro la cipolla e del prezzemolo

Aggiungere la polpa di pomodoro



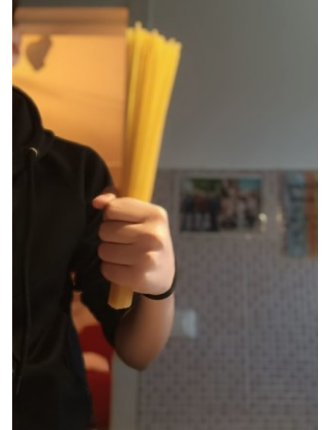
Aggiungere una manciata di sale grosso

Mescolare il tutto, coprire con il coperchio e far andare per 20 minuti





Mettere in una pentola dell'acqua salata e quando bolle buttare 80 gr di spaghetti



Farla cuocere per 10 minuti, scolare e condire con il sugo preparato.

Ho scelto questo piatto perché è facile da cucinare ma è molto buono e poi è uno dei simboli dell'Italia.

BUON APPETITO!

Simone Otranto

RICETTA CALZONI

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

1KG FARINA

250 ML ACQUA TIEPIDA

50 ML OLIO SEMI

10 GR SALE

1 LIEVITO DI BIRRA

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

PASSATO DI POMODORO

PROVOLA

PROSCIUTTO

PROCEDIMENTO:

METTERE IN UNA CIOTOLA LA FARINA, L'OLIO E IL SALE, SCIOGLIERE IL LIEVITO NELL'ACQUA E UNIRLO AGLI ALTRI INGREDIENTI, IMPASTARE IL TUTTO E LASCIAR LIEVITARE PER CIRCA 3 ORE.

FINITO IL TEMPO DI LIVITAZIONE STENDERE L'IMPASTO, FORMARE DEI CERCHI E INSERIRE AL CENTRO LA PROVOLA, IL PROSCIUTTO E IL SUGO E CHIUDERE A MEZZA LUNA. INFINE FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO.

MOTIVAZIONI

QUESTO PIATTO L'HO SCELTO PERCHE' MIA MAMMA LI FA BUONISSIMI E QUANDO LI CUCINO MI RICORDO LEI MENTRE LI FA'....

Vincenzo De Giorgio



RISOTTO ALLO ZAFFERANO E PANCETTA



Ingredienti: (per 3 persone)

olio q.b.
2/3 foglie di salvia
½ cipolla
pancetta 230g
vino bianco q.b.
riso 240g
brodo vegetale
zafferano 1 bustina
grana q.b.
burro 25g

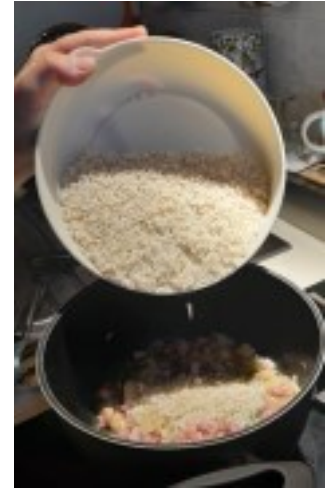
Procedimento:

1. Tagliare la **cipolla** a cubetti. In una pentola mettere un filo d'**olio**, la **salvia** e la cipolla per soffriggerla.
2. Nella stessa pentola mettere la **pancetta** a cucinare finché non diventa dorata. Quando la pancetta è dorata mettere un goccio di vino bianco.



3. Aggiungere il **riso**, versare il **brodo vegetale** e mescolare. Ogni volta che il brodo si assorbe, aggiungerlo fino a cottura completa (circa 15/20m.).

4. Verso la fine della cottura, mettere lo **zafferano** in un bicchiere di acqua calda e versarlo nella pentola terminando la cottura del riso. (Mescolare se necessario).



5. Infine mantecare il risotto con il **burro** e il **grana**.



Motivazione del piatto:

Ho preparato questo piatto perchè me lo faceva mia mamma quando ero piccolo. La prima volta che ho iniziato a cucinare ho deciso di preparare il risotto, da quella volta mi è venuto bene allora lo faccio spesso.

Pani Frattau



STRUMENTI:

- Un tegame per fare il sugo
- Una pentola per fare il brodo
- Una pentola larga e bassa per immergere il pane
- Un pentolino
- Una schiumarola
- Un cucchiaino di legno
- Un cucchiaio largo
- Una grattugia



PROCEDIMENTO:

1. Fare il brodo

Passare la carne sotto acqua corrente per togliere l'eccesso di sangue. Metterla in una pentola grande e coprirla con acqua. Aggiungere una cipolla, uno o due pomodori secchi, una carota e un gambo di sedano. Mettere sul fuoco a fiamma media e lasciar cuocere per un'ora e mezza. Durante la cottura bisogna aggiungere acqua ed eliminare la schiuma con la schiumarola.



2. Grattugiare il pecorino

3. Fare il sugo

Mentre si prepara il brodo si può preparare il sugo. Mettere a rosolare la mezza cipolla con un filo d'olio, aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale e lasciar cuocere per 20 minuti. A fine cottura aggiungere 3 foglie di basilico per insaporire.



4. Filtrare il brodo

Quando il brodo è pronto filtrarlo e metterlo in una pentola larga. Accendere e portare a bollore mentre si preparano le uova.

5. Fare le uova in camicia

Quando il brodo e il sugo sono pronti si possono preparare le 4 uova in camicia, una per ciascun piatto. Nota: è molto importante prepararle velocemente perché non devono cuocere troppo e devono essere ancora calde quando si serve.

In un pentolino portare a bollore dell'acqua con un po' di sale. Aggiungere un cucchiaino di aceto. Con un cucchiaio largo creare un vortice nell'acqua bollente e aprire un uovo nel centro del vortice per evitare che l'albume si disperda. Cuocere per 2,5 minuti e poi estrarre con una schiumarola e lasciar sgocciolare su uno scolapasta. Ripetere per le altre 3 uova.

6. Assemblare 4 piatti

Per questo passaggio è meglio essere in 3, per fare tutte le operazioni più velocemente.

Stendere uno strato di sugo sul fondo di ogni piatto.

Immergere un foglio di pane carasau nel brodo bollente per pochi secondi tenendolo sulla schiumarola. Poggiarlo sul piatto e coprire con sugo caldo e pecorino grattugiato. Ripetere e sovrapporre 3 strati di pane, sugo e pecorino per ciascun piatto.

Infine, mettere sopra l'ultimo strato un uovo in camicia.



MOTIVAZIONE:

Su pani frattau è un piatto della cucina sarda, ho imparato a farlo con mia nonna, lo facciamo insieme qualche volta quando vado a trovarla in Sardegna. È un piatto apparentemente semplice, ma in realtà è necessario regolare molto bene i tempi per servire quando è tutto ancora caldo, evitando che il pane si rammollisca troppo.

Alessandro Erbetta

CEVICHE DE CAMARON

Ingredienti:

500g di gamberi, 100g di succo di limone, 4 pomodori senza semi tagliati a cubettini, 50g di succo di arancia, 100g di cipolla tagliata, 1 cucchiaino di sale, un paio di foglie di coriandolo, 30g di olio

MOTIVAZIONE:

ho scelto questo piatto perché è un piatto tipico dell' Ecuador ed molto veloce da cucinare.



Miguel Maldonado

RICETTA "大饼"

INGREDIENTI(per 3)

- 250 g verdura essiccata
- 250 g carne di maiale
- sale
- vino bianco
- zucchero
- brodo di pollo
- 670g farina
- 2 uova
- olio

PROCEDIMENTO

1. Mettete a cuocere la verdura essiccata insieme alla carne, si aggiunge 3 cucchiaini di sale, 1 e mezzo di zucchero e infine un pochettino di brodo
2. Impasto: 670 g di farina, olio, sale, 3 bicchieri d'acqua e lo si lascia per 40 Min.
3. Prendiamo un terzo dell'impasto e lo arrotondiamo, poi si mette sopra la carne e la verdura essiccata e la carne e lo si chiude.
4. Successivamente lo si fa diventare più grande.
5. Infine si accende il fuoco, si mette l'olio e lo si cuoce per circa 5/10 minuti.



HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHÉ È TIPICO DELLA REGIONE DEI MIEI GENITORI ED È SEMPRE STATO IL MIO PIATTO PREFERITO.

ZHANG KAI XUAN 2^B

MSEMMEN

Msemmen sono una sorta di crêpes, solo che sono più di una messe insieme.

Ingredienti:

Farina
Semola di grano duro
Burro
Sale
Acqua (tiepida)

Strumenti:

Impastatrice planetaria
Padella (antiaderente)
Bicchiere per le porzioni

Procedimento:

Step 1: Nell'impastatrice mettere 2 bicchieri di semola di grano duro, 1 bicchiere di farina, un pizzico di sale e fargli impastare.

Step 2: Ungere il piano lavoro e lavorare l'impasto a mano, poi metterlo in un sacchetto per circa 15/20 minuti.

Step 3: Dopo aver tolto l'impasto dal sacchetto dividerlo in piccole palline, con la quale infine avremo il nostro Msemmen e lasciarlo riposare per 15 minuti sotto la pellicola trasparente.

Step 4: Stendere dell'olio di semi sul piano dove si andrà a lavorare il Msemmen, con esso intingersi anche le mani.

Step 5: Prendere una pallina alla volta e modellarla a forma di quadrato. Dopo ciò piegare una sopra l'altra le parti laterali, ottenendo così un rettangolo.

Step 6: Ottenuto il rettangolo spargere un po' di semola sopra e piegare il rettangolo ottenendo poi un quadrato.

Step 7: Schiacciare bene il quadrato che abbiamo ottenuto, scaldare la padella mettendoci un poco di olio di semi e metterci il nostro quadrato.

Step 8: Quando una facciata del nostro Msemmen è cotta girare il Msemmen e cuocere anche l'altra facciata.

Così abbiamo ottenuto il nostro Msemmen, di solito viene accompagnato con olio, miele, burro o formaggio spalmabile e viene bevuto insieme al tè caldo alla menta.

Ho scelto questo piatto perché è originario del nord Africa tra cui c'è il mio paese d'origine e perché me lo fa sempre mia nonna e mi ricorda lei che purtroppo non vedo sempre.

MSEMMEN=مسمن
Fliti Safia 2^B



CAKEPOPS

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 300 g di farina
- 175 di latte

PRIMO PROCEDIMENTO:

Per prima cosa si battono le uova bene, nel frattempo si mette un cucchiaino di zucchero alla volta. Quando non si triplicano il volume, infine si aggiunge farina e poi il latte.

ALTRI INGREDIENTI A PARTE PER IMPASTO:

- pan di spagna
- Nutella
- latte
- latte condensato
- cioccolato per ricoprire (colorante alimentare se si vuole)

SECONDO PROCEDIMENTO:

Si sbriciola il pan di Spagna, poi si uniscono tutti gli altri ingredienti fino a formare un impasto.

Si fanno delle palline, poi si mettono dentro un contenitore apposta e infine si mettono degli bastoncini di plastica.

Dopo si fa riposare qualche minuto in frigo per farli raffreddare.

Infine si scioglie il cioccolato a bagno Maria per poi immergere il composto ottenuto e se si vuole si può aggiungere un ulteriore decorazione.

MOTIVAZIONE:

Ho scelto di fare questo piatto perché mi ricorda di quando ero piccola e mia nonna me lo preparava sempre a merenda.

**ROBERTA
SPERLEA**



PANCAKES

MAYEMOUNA FAYE 2B

MOTIVAZIONE

Io ho scelto questo dolce perché molto buono ed è possiamo trovarlo in tutti i film americani.

INGREDIENTI

2 UOVA
200 G DI LATTE
125 G DI FARINA
25 G DI BURRO
15 G DI ZUCCHERO
6 G DI LIEVITO PER
DOLCI

PROCEDIMENTO

La prima cosa da fare è prendere le 2 uova e separarle in 2 ciotole in tuorlo e albume.

Poi prendiamo la ciotola in cui c'è il tuorlo e iniziamo a setacciare la farina, il lievito e il burro.

Dopo prendiamo la ciotola in cui c'è l'albume e per montarlo usiamo uno sbattitore elettrico, e piano piano che mescoliamo aggiungiamo lo zucchero. Successivamente prendiamo la ciotola in cui c'è l'albume montato e lo andiamo a versare nell'altra ciotola meschiando dall'alto verso il basso facendo movimenti circolari. Infine prendiamo una padella antiaderente e ci mettiamo l'impasto e dopo aver finito otteniamo i nostri pancakes alla Nutella o sciroppo d'acero



TORTA PASQUA (паска)



Ingredienti:

- 650-700 g Farina
- 50 g lievito
- 250 ml latte
- 10 tuorli d'uovo
- 250 g burro
- 100 g uvetta
- 1-2 cucchiaio cognac
- 5 cucchiari frutta candita
- 2 cucchiaini scorza di limone
- 1 cucchiaino noce moscata
- 2-3 cucchiaini zucchero vanigliato
- Un pizzico di sale

Preparazione

Preparare mezzo bicchiere di farina in mezzo bicchiere di latte bollente. Mescolare fino ad ottenere una massa elastica; sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di latte tiepido, mescolare per circa 10 minuti.

Quindi preparare la miscela del lievito: unire la pasta chaux con il lievito sciolto nel latte, mescolare e mettere il lievito in un luogo caldo.

Pulire i tuorli, lo zucchero e il sale in una massa omogenea e sbattere fino a renderli bianchi. Versare metà di questo ripieno nella miscela di lievito, aggiungere 50gr. di farina, impastare e lasciare lievitare per 1 ora, quindi rabboccare con l'altra metà del ripieno e aggiungere altri 500gr. di farina. Impastare il composto fino a quando non si stacca dalle mani.

Nell'impasto finito unire gradualmente in piccole porzioni il burro fuso. Togliere, aggiungere le spezie, il cognac e lasciare che l'impasto si sollevi una seconda volta.

Dopo la seconda lievitazione, sformare l'impasto, aggiungere l'uvetta e i canditi dopo averli passati nella farina.

Versare l'impasto finito negli stampi fino a metà. Mettere in forno a cuocere per 45 minuti. Decorare la torta con la glassa.

Per la glassa, devi prendere albume , 2 bicchieri con lo zucchero a velo e 2 cucchiari di succo di limone

Motivazione: la torta Pasqua è una tradizione della festa ucraina "Pasqua", quindi la facciamo ogni anno e mi piace molto mangiarla in compagnia.

Veronika Lymar

TIRAMISÙ

Ho scelto questo dolce perché lo preparo spesso con mia mamma.

Lo trovo delizioso e semplice da preparare infatti si prepara in poco tempo, circa 15/20 minuti.

Il tiramisù lo preparo un po' a modo mio, ecco a voi gli ingredienti e il procedimento.

INGREDIENTI:

- Mascarpone 500g
- Cacao amaro in polvere
- Savoiardi 250g
- 3 uova
- Zucchero 120g
- Latte 500ml

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA AL MASCARPONE:

Montare i tuorli con le fruste elettriche versando poco alla volta lo zucchero; il composto deve diventare giallo chiaro e spumoso. Aggiungere il mascarpone in modo da ottenere una crema densa, dopo di che montare a neve l'albume, prenderne una cucchiata e versarla nella ciotola con la crema di mascarpone e mescolare energicamente con una frusta. La crema al mascarpone ora è pronta!

PER LA BAGNA DEI SAVOIARDI:

In una ciotola versare il latte caldo aggiungendoci il cacao e mescolare bene finché non ci sono più grumi.

Distribuire un po' di crema su tutto il fondo di una pirofila grande, inzuppare per pochi istanti i savoiardi nel latte con cacao, poi posizzarli nella teglia, prima da un lato e poi dall'altro cercando di sistamarli tutti in un verso, così da ottenere un primo strato di biscotti.

Aggiungere altra crema al mascarpone in modo da coprirli completamente, poi seguire lo stesso procedimento per una seconda volta; infine livellare bene la superficie.

Trasferite la crema rimasta in un sac-à-poche con beccuccio e realizzare dei ciuffetti per abbellire, cospargere la superficie con del cacao amaro in polvere e lasciare in frigorifero per un paio d'ore.

Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato!

Denis Jata



CREPES

Ho scelto le crepes perché sono un dolce da fare molto veloce e gustoso, in più una volta all'anno quando andavo a casa dei nonni, la nonna sapendo che adoravo le crepes me le faceva sempre. Ora che non c'è più, le crepes me la ricordano.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Porzioni: 8 - 10 persone

Ingredienti:

- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 400 ml di latte
- 200 ml di acqua frizzante
- 300 g di farina
- 50 ml di olio
- aromi a piacere (io uso il rum)
- 1 pizzico di sale

Procedura:

1. Si prende un vassoio e si mischiano insieme le uova, lo zucchero, il sale, gli aromi e il latte
2. Ci si aggiungono l'acqua frizzante e la farina e si mescola di nuovo tutto fino ad ottenere un composto denso e senza grumi
3. Successivamente si riscalda una padella con qualche goccia di olio
4. Nella padella riscaldata, si prende un po' di impasto con un mestolo e lo si distribuisce in modo uniforme sulla padella
5. Dopo che la crepe si è rosolata un po', con una spatola la si gira. Si fa lo stesso procedimento con tutto l'impasto Buon Appetito!!!!

Delia Cogean



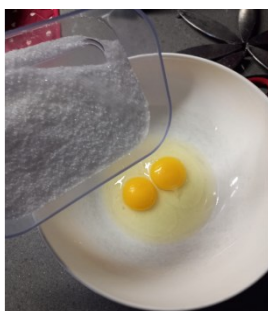
La mia ricetta dei Brownies

Per la ricetta occorre:

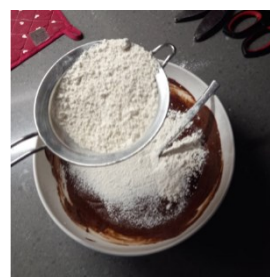
- Cioccolato fondente: 250 gr
- Uova: 2
- Zucchero: 160 gr
- Burro: 150 gr
- Farina: 90 gr
- Sale: 1 pizzico

Procedimento:

1. Sminuzzo il cioccolato e lo sciolgo o nel microonde o a bagno Maria.
2. A questo punto trasferisco il cioccolato in una ciotola e aggiungo il burro fuso.
3. Fatto questo lascio intiepidire e intanto mescolo.
4. In un'altra ciotola metto le uova e lo zucchero, una volta fatto mescolo con le fruste elettriche.



5. Mentre mescolo con le fruste aggiungo il pizzico di sale
6. Quando ho un composto omogeneo lo mischio insieme al cioccolato
7. Mescolo per bene e poi aggiungo al composto la farina setacciata per non formare grumi e mescolo bene
8. Il composto è pronto, così lo vado mettere in uno stampo (io di solito ne uso uno da 22cmx22cm) rivestito di carta da forno.
9. Messo l'impasto nello stampo lo metto in forno statico a 180° per 25 minuti.
10. Finita la cottura lo tolgo dal forno e lo lascio raffreddare
11. Lo taglio a quadretti non troppo grandi e ne troppo piccoli e dopo li servo (magari insieme a della panna).





MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo dolce perché è stato il primo dolce che ho cucinato interamente da sola ed è anche quello più goloso.

Giulia Gritti

Saint-Honoré

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
500ml di panna zuccherata
10 bigné

- **Per il pan di Spagna**

diametro
3 uova
110g di zucchero + quanto basta per cospargere la pasta
sfoglia
110g di farina
8g di lievito per dolci

- **Per la bagna**

Rum diluito con acqua
oppure si può utilizzare il latte

- **Per la crema**

2 uova
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di farina
500ml di latte
2 cucchiaini di cacao amaro
buccia di limone

PREPARAZIONE

1. In un pentolino versiamo il latte, aggiungiamo la scorza di un limone e facciamolo scaldare sul fuoco.

2. In un'altra ciotola rompiamo le uova, uniamo lo zucchero e la farina e mescoliamo con una frusta fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.

3. Quando il latte è caldo, togliamo la scorza di limone e versiamolo nella pentola con il composto di uova. Trasferiamo la pentola sul fuoco e, sempre mescolando, portiamo a ebollizione fino a che la crema si sarà ben addensata

STRUMENTI

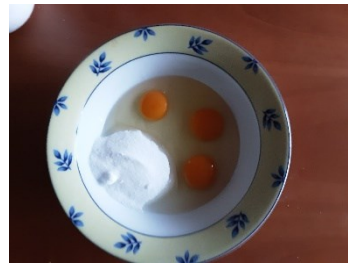
ciotole
2 pentole
sbattitore elettrico
teglia rotonda di 24 cm



Pronta la crema, dividiamola in due ciotole; in una di queste, aggiungiamo il cacao e mescoliamo fino a integrarlo perfettamente. Copriamo le due creme con pellicola trasparente a contatto e facciamo raffreddare.

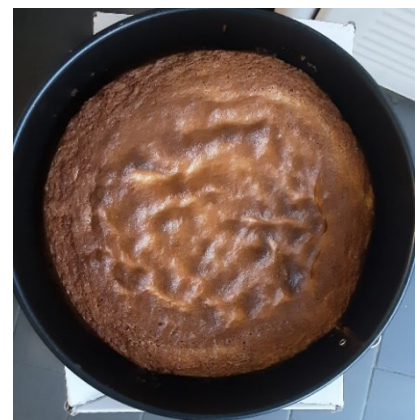


4. Prepariamo il pan di spagna. In una ciotola capiente rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e lavoriamo con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.



5. Aggiungiamo la farina poco per volta e alla fine anche il lievito. Ottenuto un impasto liscio e omogeneo, trasferiamolo in una teglia rotonda unta e infarinata di 24 cm di diametro.

Cuociamo il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180 gradi per circa 30-35 minuti. Una volta cotto il pan di spagna, lasciamolo raffreddare.



6. Stendiamo un rotolo di pasta sfoglia su una placca forno. Con l'aiuto di una forchetta bucherellare la superficie e spolverarla con zucchero semolato.

Mettiamo a cuocere nel forno statico preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.

7. Quando la sfoglia è pronta, tagliamola e ricaviamone un disco utilizzando la teglia usata per il pan di spagna. Gli avanzi di sfoglia sbricioliamoli con le mani e mettiamoli da parte: ci serviranno in seguito per decorare la torta.



8. Montiamo la panna zuccherata; metà lasciamola così com'è e conserviamola in frigo, l'altra metà bisogna dividerla nelle due creme preparate in precedenza.





9. Si passa all'assemblamento. Prendiamo il pan di spagna e dividiamolo in 2 dischi tagliandolo. Inumidiamo il primo disco con la bagna e stendiamo metà della crema bianca. Appoggiamo il disco di pasta sfoglia e spalmiamo sopra metà della crema al cioccolato. Chiudiamo con l'altro disco di pan di spagna e inumidiamo di nuovo con la bagna. Ricopriamo tutta la torta, compresi i bordi, con la panna montata. Distribuiamo sui bordi della torta le briciole di pasta sfoglia.



10. Siamo per la decorazione. Farciamo i bigné con la crema bianca e quella al cioccolato. Disponiamoli sul bordo della torta alternandoli con i ciuffi di panna. Mentre al centro mettiamo dei ciuffi di crema bianca e del cioccolato.



MOTIVAZIONE

Ho preparato questo dolce perchè per Natale io e mia sorella prepariamo sempre la terza portata e per quest'anno abbiamo deciso di fare questa splendida torta.

Sofia Rovelli

BACI DI DAMA

Ingredienti per circa 40 baci di dama:

- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di mandorle macinate
- 1 uovo
- 200 g di zucchero
- 80 g di cioccolato fondente



Preparazione:

1. Spezzettare il burro e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente.
2. Mettete le mandorle macinate in una ciotola con lo zucchero, la farina setacciata, il burro, l'uovo e impastate con le mani fino a rendere il composto omogeneo.



3. Modellate tante palline e appiattite un'estremità così da ottenere un numero pari di emisfere.

Infornare per 15 min. preriscaldato a 180° C. Dovranno colorirsi rimanendo però morbide.



Lasciate raffreddare le palline. Spezzettate il cioccolato, fatelo fondere a bagnomaria e lasciatelo intiepidire.



5. Spalmate il cioccolato sulla parte piatta delle semisfere, accoppiatene 2 e premete senza schiacciarle per farle aderire. Far riposare i baci di dama.

Motivazione:

Ho scelto questo piatto perchè per tradizione a casa mia a Natale mia mamma li prepara e cucinarli mi ha fatto venire in mente quei bei momenti passati in famiglia.



Sara Casati 2°B

il pandisù: il tiramisù con il pandoro

ingredienti:

- 4 uova
- 400 g. di mascarpone
- 2 cucchiaini di rhum
- 300 g. circa di pandoro
- 250 ml di caffè diluito in acqua
- 100 g. di zucchero
- cacao q.b.
- gocce di cioccolato q.b.

preparazione:

per prima cosa preparate il caffè con la moka, mettetelo in un piatto fondo o in una ciotola bassa e ampia, zuccheratelo e diluitelo con l'acqua. Dividete le uova, unite il tuorlo con lo zucchero in una planetaria e nel frattempo montate l'albume con le fruste elettriche.



A questo punto aggiungete alle uova il mascarpone e il rhum e mescolate in modo che il composto sia omogeneo. Quando avete finito di montare gli albumi aggiungeteli alle uova e al mascarpone.



Ora potete iniziare a comporlo: mettete una cucchiainata di mascarpone e stendetelo, inzuppate il pandoro tagliato a fettine nel caffè e mettete dell'altro mascarpone così da coprire lo strato del pandoro. Infine spolverate il tutto con del cacao e aggiungete le gocce di cioccolato e ripetete il procedimento fino a quando la pirofila sarà piena.



Motivazione:

ho voluto fare questo dolce perché lo faccio sempre con mio papà.

Ginevra Tarsitano 2^B

Araish

Ingredienti:

Farine: 500g
Olio: 100g
Zucchero: 50g
Sesamo: 20 g
Un bicchiere di acqua
Lievito di birra: 20g

Procedimento:

- 1: mescolare tutto insieme
- 2: lasciarlo coperto per mezz'ora
- 3: lo stendi sul tavolo e lo tagli in piccoli pezzi
- 4: lo metti in forno per mezz'ora.

Immagine recuperata in internet:



Motivazione: l'ho fatto perché è facile da farlo e molto buono.

Nasar Ziad 2B