



LE RICETTE DELLA 2B

Anno scolastico 2023-2024



FOCACCIA CONDITA FATTA IN CASA

Ingredienti della focaccia:

30 g di olio extravergine di oliva

Un bicchiere di latte

250 g di farina 00

250 g di manitoba

8 g di sale

25 g di lievito fresco

Sale grosso q.b.



Condimenti della focaccia:

zucchine trifolate

speck tirolese

prosciutto cotto



Occorrente:

bilancia, teglia da forno, ciotola, frusta, bicchieri, padella, forchetta, e tagliere

Procedimento:

FOCACCIA

Mettere in una ciotola farina e manitoba a cui aggiungere sale, olio e lievito precedentemente sciolto in un bicchiere di latte tiepido.

Mescolare il tutto con una forchetta e poi impastare a mano, fino a che il composto sarà morbido ed elastico.



Stendere su una teglia precedentemente oleata. Effettuare dei buchi con una forchetta sulla superficie. Mettere in luogo tiepido per circa 2 ore, per lievitazione (ad esempio si può infornare nel forno spento precedentemente intiepidito a 50°).



Spargere sulla focaccia sale grosso ed inserire nel forno ventilato preriscaldato a 180°, per circa 20 min.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Tagliare le zucchine a fettine sottili. Far soffriggere lo scalogno e mettere le zucchine dopo qualche minuto, a fuoco alto. Regolare di sale e condimenti a piacere. Cottura circa 15 minuti.

Servire la focaccia calda con le zucchine e gli insaccati affettati.



Motivazione:

Piatto molto buono, originale e veloce da preparare. L'abbiamo gustato la sera dell'Epifania prima di guardare un bel film.

LORENZO ZUCCHI

IL CASATIELLO

INGREDIENTI:

- 1 kg di farina
- acqua quanto basta
- un panetto di lievito
- 2 hg di prosciutto cotto
- 2 hg di bologna
- 2 hg di salame
- 2 hg di salame piccante
- 2 hg di pecorino
- 2 hg di grana
- strutto
- pepe

MATERIALE OCCORRENTE:

- tortiera
- un piatto grande
- bicchiere resistente al calore (no con manico)
- le tue mani

PROCEDIMENTO:

1. Lasciare l'impasto a lievitare per 1 giorno
2. appoggiare l'impasto e fare dei buchi con le dita
3. Allungare l'impasto (meglio con le mani) e girarlo con della farina sotto di esso continuare così in base a quanto ne si vuole
4. Mettere dello strutto solo su una facciata dell'impasto



5. Sempre sullo stesso lato mettere una grande quantità di pepe. Ora mettere salumi e formaggi solo su un lato (e ricordate più ne metti più ne trovi)



6. Adesso bisogna chiuderlo, schiacciare bene le due estremità

7. Ora mettere lo strutto sopra l'impasto ma senza premere troppo nel caso si rompesse pendere un pezzo dall'estremità



8. Mettere in forno a 190° e lasciarlo per 35 minuti

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questa ricetta che la nonna fa sempre a Pasqua e quando ho occasione gli chiedo di farmelo tipo al mio compleanno e quando la nonna lo fa mi racconta di lei da piccola che lo faceva con la sua mamma.



Alberto Gaviraghi

Pasta alla carbonara

Ingredienti:

- spaghetti 240 grammi
- guanciale 230 grammi
- uova 4 intere perché alla mia famiglia piace con più uovo
- pepe abbondante
- parmigiano grattugiato 40 grammi
- sale grosso per la pasta 3 manciate
- sale fino per le uova un pizzico
- acqua
- olio un cucchiaio

Utensili:

- bilancia
- pentola per la pasta
- padella
- ciotola
- tagliere
- coltello lungo 18 centimetri
- 1 forchetta

Procedimento:

il procedimento si divide in quattro fasi:

1. preparazione del guanciale
2. preparazione delle uova
3. cottura della pasta
4. assemblaggio e rifinitura

Per prima cosa bisogna tagliare il guanciale in fettine

sottili, metterlo in una padella abbastanza capiente per ricevere anche la pasta ed aggiungere un



cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Successivamente sbattere le uova all'interno della bacinella, aggiungere il formaggio, il pepe macinato abbondante ed amalgamare il tutto.

Mettere a cuocere il guanciale, mi raccomando sempre a fuoco basso e girarlo altrimenti si brucia.

Mettere l'acqua sul fuoco e si aspetta che bolla, salare l'acqua

e buttare dentro la pasta, impostare il tempo di cottura ad un

minuto meno di quanto indicato sulla confezione della pasta stessa.

A cottura terminata mettere la pasta nella padella del guanciale fritto e far insaporire gli spaghetti.

Aggiungere l'uovo

Mischiare, aggiustare di sale e mantecare utilizzando l'acqua di cottura.

Impiattare e mangiare.



Motivo della mia scelta

Ho scelto questo piatto perché è buonissimo ma anche perché mio nonno è stato, per ora, il migliore a cucinare la miglior pasta alla carbonara che abbia mai mangiato e vorrei diventare brava come lui.

Penelope Minorini

TORTELLINI FRITTI

INGREDIENTI

per la PASTA

- ✓ Uovo 1
- ✓ Farina 00 - 100 g



per il RIPIENO

- ✓ Mortadella 100 g
- ✓ Lombo di Maiale tritato 100 g
- ✓ Prosciutto crudo 100 g
- ✓ Parmigiano reggiano 150 g
- ✓ Uovo 1
- ✓ Rosmarino q.b.
- ✓ Burro q.b.
- ✓ Noce moscata q.b.



per la FRITTURA

- ✓ Olio di semi q.b.

STRUMENTI

- ✓ Ciotole di varie dimensioni
- ✓ Vassoio
- ✓ Piatto
- ✓ Pentolino e tegamino
- ✓ Grattugia
- ✓ Bilancia
- ✓ Frullatore
- ✓ Impastatrice con accessorio "sfoglia roller" per tirare la pasta
- ✓ Tagliere di legno
- ✓ Cucchiaino di legno
- ✓ Spatola
- ✓ Rotellina
- ✓ Schiumarola
- ✓ Scottex
- ...e tanto spazio



PROCEDIMENTO

RIPIENO

1. Far rosolare il lombo di maiale in padella con il burro e il rosmarino.
2. Grattugiare il parmigiano reggiano mentre la carne si raffredda.



3. Tritare finemente la carne insieme alla mortadella e al prosciutto crudo, quindi aggiungere l'uovo, il parmigiano reggiano e la noce moscata.



4. Amalgamare bene con le mani, fare una palla con il composto e lasciarlo in frigorifero (preferibilmente per una notte).



PASTA

1. Disporre la farina sul tavolo a montagnetta e versare l'uovo nel centro.
2. Impastare con le mani e fare una palla con l'impasto, e lasciarlo riposare mezz'ora in frigorifero.





3. Togliere l'impasto e il ripieno dal frigorifero.
4. Stendere la pasta con il "sfoglia roller" dell'impastatrice fino a renderla sottilissima.
5. Con la rotellina dividerla in quadretti di 3x3cm...circa.
6. Prendere una pallina di ripieno e disporlo al centro di ogni quadretto e chiudere i tortellini:



- piegare la pasta lungo la diagonale per formare un triangolo,



- avvolgere la pasta intorno al dito mignolo, far combaciare gli angoli opposti e chiudere con una leggera pressione per sigillare il tortellino.



7. Disporre i tortellini su un vassoio ricoperto con un po' di farina.



FRITTURA

1. Versare l'olio in un pentolino e farlo riscaldare fino a quando raggiunge i 170°C.



2. Immergere i tortellini nell'olio un po' alla volta e lasciarli friggere fino a quando avranno un colore dorato.

3. Togliere i tortellini con una schiumarola e lasciarli asciugare sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
4. Porre i tortellini su un piattino...e buon appetito!!!



MOTIVAZIONE

Ho scelto i tortellini perché fanno parte della nostra tradizione natalizia, infatti ogni Natale a cena li mangiamo in brodo. Quest'anno durante una gita a Bologna ho assaggiato i tortellini fritti, e mi sono piaciuti così tanto che ho voluto riproporre questa ricetta che unisce una gustosa novità alla tradizione. Spero possa essere gradita a tutti...anche ai nonni!

Aurora Pica

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA E LA PANCETTA

ricetta per 3 persone

Ingredienti:

- 200g di pancetta
- 200g di cime di rapa
- 270g di orecchiette
- sale q.b.
- olio q.b.



Strumenti:

- padella
- mestoli
- pentola
- bilancia

Preparazione:

1-Lessare le cime di rapa.

2-Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

3-In una padella a parte, far soffriggere la pancetta a fuoco lento.

4-Quando è cotta, scolare la pasta.

5-Unire in una grande padella pasta, cime di rapa e pancetta.

6-Aggiustare con olio e sale.

7-Infine impiattare.



Motivazione

Ho scelto questo piatto perché mia nonna paterna lo preparava quasi tutte le domeniche in famiglia.



Ginevra Miriadi

GNUDI

Ingredienti

- 500g di ricotta vaccina
- 1kg di spinaci
- 1 uovo
- Noce moscata
- Sale/pepe
- Burro
- Parmigiano reggiano



Strumenti utilizzati

- Ciotola
- Pentola
- Teglia
- Padella
- Forno
- Grattugia
- Schiumarola

Procedimento

Lessare gli spinaci e scolarli, tritarli finemente e passarli in padella con un po' di burro.

Una volta freddati metterli in una ciotola grande con la ricotta, l'uovo, noce moscata sale e pepe, mescolare bene fino a ottenere un impasto compatto.

Successivamente formare delle polpette, infarinarle e un po' per volta metterle in una pentola di acqua bollente leggermente salata.





Quando affiorano toglierle con la schiumarola e disporli in una teglia precedentemente imburrata.



Prima di infornare a 180 gradi per 15 minuti spolverare del parmigiano e aggiungere del burro. Sforare e rimettere del parmigiano.

Motivazioni

Ho scelto di fare questa ricetta perché oltre a piacermi molto è anche uno dei pochi modi in cui gli spinaci mi piacciono.

Inoltre ci sono legata perché mia nonna me li ha sempre fatti e io li ho sempre mangiati, fin da quando ero piccola.

Viola Meyer



PASTA AL FORNO

TEMPO DI PREPARAZIONE

3 ore circa

INGREDIENTI

Per il ragù

700 gr carne trita di vitello

500 gr salamella mantovana (tolgo la pelle)

1 bicchiere di vino rosso

Salvia (quanto basta)

Aglione (quanto basta)

Rosmarino (quanto basta)

1 Dado

700 gr di passata di pomodoro (Mutti)

500 ml besciamella

Olio extravergine di oliva (quanto basta)



Per la pasta

1 Kg mezza manica rigata

Acqua

Sale grosso (poco più di un pugno)

Grana (quanto basta)

MATERIALE

1 pentola per cuocere la pasta

1 pentola antiaderente per cuocere il ragù

1 o 2 vaschette di alluminio

1 cucchiaio di legno

1 cucchiaio in metallo



PROCEDIMENTO

1) Preparo il ragù.

Prendo la pentola antiaderente e metto, in questo ordine:

- olio extravergine di oliva
- aglio
- carne trita

e mescolo questi ingredienti.

Dopo aggiungo, in questo ordine:

- salvia
- rosmarino
- salamella (alla quale avevo precedentemente tolto la pelle)
- dado sbriciolato

Mescolo tutti gli ingredienti.

2) Metto la pentola del ragù sul fuoco, con la fiamma medio alta, per rosolare la carne.

3) Aggiungo il vino e lascio che la carne si cuoce. Ogni tanto mescolo.

4) Aggiungo la salsa di pomodoro e lascio cuocere a fuoco basso, per 2 ore. Durante la cottura mischio il ragù.

5) Quando il ragù è pronto, aggiungo la besciamella, mescolo e spengo il fuoco.

Copro la pentola con un coperchio e lascio riposare.

6) Riempio di acqua la pentola per cuocere la pasta e, quando l'acqua bolle, aggiungo il sale grosso e la pasta.

7) Quando la pasta è pronta, la scolo e la metto in una delle vaschette di alluminio.

8) Nella vaschetta di alluminio con la pasta, aggiungo il ragù e mescolo

9) Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, copro la pasta con un ultimo strato di ragù e per finire spolvero il grana grattugiato.

10) Metto in forno a gratinare, a 180° per circa 30 minuti.

11) Servo a tavola. BUON APPETITO!!!!



MOTIVAZIONE

Questo piatto mi piace molto e mia mamma lo prepara quando ci sono le occasioni speciali.

Però, visto che ne sono golosa, cerca di farlo quando meno me lo aspetto.

Alice Baroni



RISOTTO LASAGNATO

INGREDIENTI: (PER 4 PERSONE)

- ✓ 400 GR DI RISO
- ✓ 2 FETTE DI CIPOLLA TAGLIATE A PEZZETTI
- ✓ 1 BUSTA DI ZAFFERANO
- ✓ 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- ✓ BRODO
- ✓ 300 GR DI PROSCIUTTO COTTO
- ✓ FETTE DI FONTINA
- ✓ FORMAGGIO GRATTUGIATO
- ✓ 250 GR DI BESCAMELLA



OCCORRENTE:

UNA PENTOLA, UN MESTOLO, UNA TEGLIA E UN CUCCHIAIO.

PROCEDIMENTO:

PREPARIAMO IL RISO ALLO ZAFFERANO:

1. PREPARIAMO IL BRODO E TENIAMOLO DA PARTE
2. IN UNA PENTOLA VERSIAMO L'OLIO E UNA FETTA DI CIPOLLA TAGLIATA A CUBETTI E ASPETTIAMO CHE SI RISCALDI
3. VERSIAMO IL RISO NELLA PENTOLA PER FARLO TOSTARE
4. VERSIAMO IL VINO BIANCO E LO LASCIAMO SFUMARE
5. METTIAMO LA BUSTINA DI ZAFFERANO
6. VERSIAMO IL BRODO PIAN PIANO CONTINUANDO A MESCOLARE PER CIRCA 15 MINUTI
7. UNA VOLTA FINITA LA COTTURA, SPEGNIAMO IL FUOCO, METTIAMO IL FORMAGGIO DI GRANA GRATTUGIATO, UN PEZZO DI BURRO E ASPETTIAMO CHE IL RISO SI RAFFREDDI.



PRENDIAMO UNA TEGLIA:

1. SUL FONDO DELLA TEGLIA METTIAMO UN POCHINO DI BESCAMELLA CHE SERVE PER NON FARE ATTACCARE IL RISO.
2. METTIAMO UNO STRATO DI RISO E LO APPIATTIAMO CON UN CUCCHIAIO
3. AGGIUNGIAMO UNO STRATO DI PROSCIUTTO COTTO A FETTE
4. POI UNO STRATO DI FONTINA A FETTE
5. AGGIUNGIAMO LA BESCAMELLA

E ANDIAMO AVANTI COSÌ A STRATI FINCHÉ CI STA NELLA TEGLIA.

L'ULTIMO STRATO È IL RISO CON SOPRA IL FORMAGGIO DI GRANA GRATTUGIATO.

INFORNIAMO A 200 GRADI PER CIRCA 30 O 35 MINUTI IN FORNO VENTILATO, FINCHÉ NON SI FORMA UNA CROSTICINA SOPRA.

QUANDO LO SFORNIAMO, LO TAGLIAMO E LO MANGIAMO!!!



MOTIVAZIONI:

HO SCELTO QUESTO PIATTO PERCHÉ È UNA TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA DI MIA MAMMA E PERCHÉ INIZIALMENTE È NATO PER USARE GLI AVANZI DEL GIORNO PRIMA E QUINDI MI SEMBRA UN BUON MODO PER NON SPRECARE IL CIBO.



VALERIA CASATI

TRIPPA ALLA MILANESE (BUSECCA)

INGREDIENTI:

- 1 Carota, 1 Cipolla e 1 gambo di sedano a cubetti
- Passata di pomodoro 200g
- Un cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Brodo di carne
- 3 chiodi di garofano
- 3 bacche di ginepro
- Pancetta 100 g
- Burro 30 g
- Sale e pepe q.b.
- Trippa lavata e precotta 700 g
- Fagioli bianchi precotti di spagna 200 g scolati
- Grana Padano grattugiato



MATERIALE OCCORRENTE:

- Pentola
- Coltello
- Mestolo

PROCEDIMENTO

Tritate la cipolla, la carota e il sedano e teneteli da parte.

Fare soffriggere la pancetta con il burro, poi aggiungete il soffritto di verdure, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

Quando il soffritto sarà pronto aggiungere la trippa tagliata a pezzettini e farla asciugare, poi aggiungere la passata di pomodoro ed un cucchiaio di concentrato, pepare e aggiungere un paio di mestoli di brodo per consentire la cottura.



Fare cuocere (bollire) la trippa per 70 minuti a fuoco moderato mescolando e aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo per non farla asciugare.



Trascorso il tempo, aggiungere i fagioli bianchi di Spagna scolati e continuare la cottura per altri 20 minuti.

Scodellare ed aggiungere il parmigiano reggiano precedentemente grattugiato....



Buon appetito

MOTIVAZIONE:

Questa pietanza viene tramandata da qualche generazione nella nostra famiglia. A noi piace molto soprattutto in inverno anche se la tradizione vuole che sia il piatto della Festa del paese (Vimercate) il 3 agosto. E' un piatto della tradizione lombarda in particolare quella milanese ma con variazioni è presente anche in altre regioni dell'Italia.

Leonardo Magni

Anticuchos

INGREDIENTI

- Cuore di mucca
- ½ Tazza di aceto
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- Cumino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 2 cucchiaini di origano
- 4 cucchiaini di peperoncino panca macinato
- 1 tazza di birra
- Bastoni di legno
- 1 pennello realizzato con foglie di mais



PREPARAZIONE

La prima cosa che dobbiamo fare è pulire il cuore di mucca e poi tagliarlo a pezzi di dimensioni regolari. Successivamente dobbiamo mescolare in una ciotola il peperoncino panca, l'aglio, il sale, il pepe, il cumino, l'origano, l'aceto e la birra, quando il composto sarà omogeneo, aggiungete i pezzi di cuore che dovranno marinare per un paio d'ore. Prepariamo il condimento che ci aiuterà nella cottura. In una ciotola mettete 2 cucchiaini di peperoncino panca, un pizzico di sale e una tazza di olio, mescolando bene. Quando i pezzetti avranno già preso sapore, potremo infilarli sui bastoncini, posizionando 3 o 4 pezzi per bastoncino.

MOTIVAZIONE

Ho fatto questo piatto perché mi ricorda molto il mio paese ed è molto buono.

Hatsumi Silva

LA CASSOEULA

Ingredienti (per 6 persone)

- 4 carote
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 20 costine di maiale
- 2 pz di cotenna di maiale
- 6 verze
- vino rosso q.b.
- 1 bicchiere di grappa
- olio evo q.b.
- 1 pz di burro
- sale grosso



Strumenti di lavoro

- 1 pentola
- 1 cucchiaio di legno
- fornelli

Procedimento

Lavare ed asciugare bene le foglie di verza, e metterle da parte.

Mettere un pezzo di burro e olio in pentola, accendere il fuoco e quando l'olio sarà caldo e il burro sciolto, aggiungere le costine e rosolarle bene.



Aggiungere la cotenna tagliata a pezzetti e continuare a rosolare il tutto, aggiungere un bicchierino di grappa, una volta raggiunta una bella doratura togliere le costine e la cotenna e metterle da parte.

Mettere nella pentola sedano carote e cipolle tagliate a pezzetti e rosolare bene, aggiungere abbondante vino rosso, e continuare a rosolare fino alla quasi completa evaporazione del vino.

Aggiungere uno strato di foglie di verza e cospargere con un pò di sale grosso, ripetere l'operazione più volte fino a terminare le foglie di verza.

Mescolare le verze fino alla loro scottatura.

aggiungere alle verze le costine e le cotenne, precedentemente messe da parte, e mescolare il tutto.

Abbassare il fuoco, mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza, mescolando di tanto in tanto.

A fine cottura spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Riscaldare il tutto prima di gustarla.

Motivazione

Ho scelto di fare la ricetta di questo piatto perchè è una ricetta tipica della Brianza, e questa ricetta ci è stata tramandata dalla mia nonna bis, e da tradizione la cuciniamo tutti i natali per gustarla con i parenti.

Ludovica Rotondò



BISCOTTI FROLLINI

Impasto per 16 persone

Materiale occorrente

- 300g di farina
- 9 uova
- 150g di fecola
- 300g di burro
- 150g di zucchero
- Vanillina
- 2 ciotole
- Setaccio
- Bilancia
- Asse di legno (grande)
- Pellicola trasparente
- Mattarello
- Formine
- Carta da forno
- Teglia



Procedimento

Iniziamo col pesare gli ingredienti:

300g di farina, e poi la setacciamo in una ciotola;

150g di fecola e anche questa la setacciamo;

150g di zucchero e li aggiungiamo nella ciotola.

Poi tagliamo a pezzetti piccoli 300g di burro e li aggiungiamo sempre nella ciotola. Rompiamo 9 uova dividendo il tuorlo dall'albume: mettiamo il tuorlo nella ciotola insieme agli altri ingredienti, mentre mettiamo l'albume in un'altra ciotola così da poterlo utilizzare per fare altre cose.

Ora agli ingredienti pesati aggiungiamo tutto il tubetto di vanillina, io uso quella liquida, però si può usare anche quella in polvere.





Ora possiamo iniziare a impastare gli ingredienti nella ciotola

Quando l'impasto si è un po' compattato ci spostiamo sull'asse per impastarlo meglio, si può fare anche sul tavolo.

Quando abbiamo finito di impastare mettiamo un po' di farina su un piatto e ci mettiamo l'impasto, lo rivestiamo con la pellicola trasparente, poi lo lasciamo riposare mezz'oretta in frigorifero, anche di più se serve.

Quando l'impasto è pronto iniziamo a stenderne usando il mattarello, per poi fare le formine con gli stampini, se si vuole possono essere decorate, io le lascio semplici perché mi piacciono di più.

Quando l'impasto è finito, mettiamo i biscotti in una teglia rivestita da carta da forno e li inforniamo per 15/20 minuti a circa 170°C.



Motivazioni

Ho scelto di fare questi biscotti, perché ho imparato a farli quando ero molto piccola e ogni Natale li faccio per poi regalarli a amici e parenti.

Emma Scanavacca

BRUTTI MA BUONI

Ingredienti: 3 Uova, 225g zucchero e 225g granella di nocciole.



Preparazione:

Iniziamo a dividere i tuorli dagli albumi.



Montare gli albumi a neve con una frusta elettrica e quando saranno belli sodi e spumosi aggiungere poco alla volta lo zucchero sempre continuando a montare.

Incorporare poi la granella di nocciole mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.



Trasferire poi il composto ottenuto in una pentola di acciaio e cuocere a fuoco medio per 15 minuti.

Quando il composto sarà compatto formare dei mucchietti su una teglia da forno ricoperta da carta forno e infornare per 45 minuti a 130 gradi.



Ed ecco i biscotti pronti, ho scelto questa ricetta perché questi biscotti mi piacciono molto e la ricetta è semplice.

Buon Appetito!!



Mattia Galimberti

CIAMBELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- Farina 00 300 gr
- Zucchero 150 gr
- Gocce di cioccolato fondente 150 gr
- Latte 125 gr
- Uova 3
- Vaniglia q.b.
- Olio di semi 75 gr
- Lievito in polvere per dolci 1 bustina
- Zucchero a velo q.b.



STRUMENTI

- Bilancia
- Ciotola per l'impasto
- Sbattitore
- Setaccio
- Paletta
- Tortiera a ciambella
- Forno
- Stuzzicadenti



PROCEDIMENTO

Per prima cosa mettere le gocce di cioccolato nel freezer (questa operazione aiuta a fare in modo che le gocce non si depositino tutte sul fondo della torta durante la cottura).

Oleare ed infarinare la tortiera a ciambella per impedire che la torta vi rimanga attaccata.

Mettere le tre uova con lo zucchero nella ciotola e montarle con lo sbattitore fino a che si ottiene un composto liscio, gonfio e spumoso (si possono osservare in superficie le bollicine d'aria).



Successivamente unire all'impasto ottenuto l'olio, il latte, la farina setacciata con il setaccio per evitare grumi ed il lievito.



Mescolare il tutto finché il composto diventa liscio ed omogeneo aggiungendo la vaniglia. Prendere le gocce di cioccolato dal freezer, infarinarle, passarle al setaccio per togliere la farina in eccesso e tuffarle nell'impasto.

Versare l'impasto nella tortiera ed infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 35 minuti. La torta pian piano si gonfierà grazie all'effetto del lievito (il volume è più che raddoppiato) e prenderà un bel colore marroncino.



Prima di sfornare definitivamente la ciambella, fare la prova dello stecchino per verificarne la cottura anche all'intero: se lo stecchino dopo averlo infilzato nella torta è pulito significa che è ben cotta anche all'interno e quindi si può sfornare.



Lasciar raffreddare la ciambella, toglierla dalla tortiera e spolverizzarla con lo zucchero a velo.

Servire e gustare!

MOTIVAZIONE

Questa torta è semplice ma molto golosa, si può mangiare a colazione, per merenda o dopo cena. E' stato il primo dolce che ho imparato a fare con mia mamma e ci sono molto affezionato.

CURIOSITA'

Il truccetto delle gocce di cioccolato nel freezer e poi infarinate funziona davvero, lo abbiamo trovato in internet. Nelle prime torte che preparavamo non conoscevamo ancora questa tecnica ed effettivamente le gocce si ammassavano tutte insieme sul fondo. Da provare!



Mirko Zurra

IL TRONCO

ingredienti: la crema per farcire

- 8 tuorli
- 12 cucchiaini di zucchero
- 6 cucchiaini rasi di farina
- 1 litro di latte
- 1 cucchiaino di burro
- 1 buccia di limone

procedimento: la crema per farcire

- sbattere i tuorli con lo zucchero
- far bollire il latte con la buccia del limone
- quando il composto è omogeneo versare il latte bollente
- mettere sul fuoco e cucinare per 5-10 min. mescolando sempre
- aggiungere il burro
- lasciare intiepidire

ingredienti: base per il tronco

- 400 g di noci
- 400 g di zucchero
- 100 g di biscotti tritati
- un po di rum per bagnare i biscotti
- 12 uova

procedimento: base per il tronco

- sbattere i tuorli con lo zucchero
- aggiungere le noci tritate finemente
- unire all'impasto i biscotti tritati e bagnati nel rum
- aggiungere i bianchi d'uovo montati a neve ben soda mescolando con delicatezza
- versare il composto nella teglia del forno ricoperta con carta da forno
- mettere nel forno per 40 min. a temperatura media
- rovesciare il dolce con l'aiuto di uno strofinaccio (coprire la teglia con lo strofinaccio e rivoltare il dolce sul piano di lavoro lasciando sotto il panno)



- preparare due vassoi rettangolari tracciando il perimetro del tronco con rettangoli di stagnola (lunghi 10 cm e larghi 4 cm)
- dividere il tronco in tre parti (ottieni 3 rettangoli)
- dividere ogni rettangolo in due parti dimezzandone lo spessore (ottieni 6 rettangoli, 3 per ogni tronco)
- assemblare i due dolci alternando rettangoli e strati di crema (ottieni 2 tronchi)



- ricoprire velocemente i 2 tronchi con la crema di cioccolato (la crema tende a cadere, dovrà essere raccolta con un coltello e spalmata sul tronco)
- con i rebbi di due forchette bagnate e rovesciate disegnare sulla crema di copertura la corteccia del tronco
- sfilare delicatamente i pezzi di stagnola da sotto il tronco e pulire il piatto

ingredienti: crema per la copertura

- 50 g di zucchero a velo
- 3/4 stecche di cioccolato circa 500 g
- 2 uova
- 300 g di burro



procedimento: crema per la copertura

- lavorare il burro a freddo con lo zucchero
- aggiungere il tuorlo e la cioccolata precedentemente sciolta a bagnomaria per far sciogliere completamente la cioccolata





motivazione

ho scelto questo piatto perché è una tradizione della mia famiglia che va avanti dal 1950. E' un piatto natalizio che facciamo ogni anno e mi sembrava un'ottima occasione per parlarne

Ludovico Nava

torta alla vaniglia

ingredienti

250 g di farina

7 g di lievito per dolci

150 g di zucchero

125 ml di olio di girasole

150 ml di latte intero

3 uova



Occorrente

una tortiera, bilancia, saca poche e beccucci, frusta elettrica

Procedimento

metto lo zucchero e l'olio insieme e farina e lievito insieme poi setaccio, in un'altra ciotola sbatto olio zucchero e uova e poi metto la farina che ho setacciato prima e aggiungo il latte di 150ml; dopo aver fatto tutto si imburra la tortiera e accendo il forno per 160 gradi e per 40 minuti.

Motivazione: ho scelto di fare questa torta perché è la torta preferita di mia zia e visto che era stato il suo compleanno io e mia mamma abbiamo deciso di fargliela



Carolyn Morales Porras

SALAME AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- Burro 250 gr
- Zucchero 200gr
- Uova 4 tuorli
- Biscotti secchi ½ Kilo
- Cacao amaro 1 scatola
- Limone scorza grattugiata



STRUMENTI

- Guanti
- Carta alluminio
- Mestolo
- 1 bacinella grande

PROCEDIMENTO

In una terrina capiente fare sciogliere il burro (non deve essere caldo)

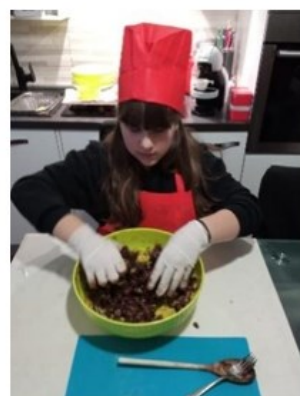
Unire lo zucchero ed una grattugiata di scorza di limone e mescolare

Unire i quattro tuorli di uova e mescolare

Unire il cacao e amalgamare molto bene aggiungendo gradatamente i biscotti precedentemente sbriciolati

Impastare con energia e posizionare il tutto su carta stagnola dando la forma desiderata

Lasciare in frigorifero per una notte.





MOTIVAZIONE:

Ho scelto il salame al cioccolato, perché è buonissimo e lo possono preparare tutti in quanto non serve cottura.

Inoltre, se volete, potete aggiungere le noci tritate e del liquore.

Preparatevi a leccarvi le dita!!

Sirtori Melissa

Tiramisù

Ingredienti (per 8 persone)

250 g mascarpone

250 g ricotta

4 uova

36 savoiardi

8 tazzine di caffè

Un pizzico di sale

Cacao amaro in polvere q.b.

3 cucchiaini di zucchero

Strumenti:

Moka da 2 persone

Frusta elettrica

2 teglie

2 ciotole

1 scodella

1 colino

3 cucchiaini

Pellicola



Procedimento:

Per prima cosa bisogna fare 8 tazzine di caffè, che vanno svuotate nella teglia più piccola.



Mentre lo si lascia raffreddare si prepara la crema:

si divide il tuorlo dall'albume delle 4 uova nelle 2 ciotole, i gusci vanno messi nella scodella per poi essere buttati.



Successivamente aggiungere lo zucchero ai tuorli e sbatterli a crema, aggiungere il mascarpone e la ricotta e mischiarli omogeneamente.



Montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale e poi unirli al composto precedente.



Prendere la teglia più grande e metterci dentro uno strato di crema, poi immergere per pochi secondi i savoiardi nel caffè freddo e fare uno strato sopra a quello di crema, continuando fino all'esaurimento degli ingredienti.



All' ultimo strato con l'aiuto di un cucchiaio dovete livellare la superficie e spolverare sopra il cacao.



Motivazione:

Ho scelto questo dolce perchè piace molto alla mia famiglia e lo preparo quando ci sono occasioni speciali.

Francesca Motta

I SASSANELLI

Dolce pugliese

Ingredienti:

100ml di olio

1kg di farina

100g di zucchero

Buccia di mandarino o arancia

Noci

1 busta di ammoniaca per dolci

1 busta di vanillina

Vincotto



Strumenti:

Ciotola grande

Ciotola piccola

Leccarda del forno

Carta forno

Bilancia

Procedimento:

Sgusciare le noci e ridurle a pezzi piccoli con un coltello, sbucciare un'arancia (o mandarini) e tagliare la buccia a piccoli pezzi cercando di togliere il più possibile la parte interna bianca. Mescolare noci e buccia d'arancia nella ciotola piccola.

Estrarre la leccarda dal forno e rivestitela con la carta da forno. Accendere il forno a 180°, ventilato.

Pesare con la bilancia 1 kg di farina e 100 g di zucchero. Versare farina e zucchero nella ciotola grande e aggiungere la bustina di ammoniaca per dolci e la bustina di vanillina, mescolare con le mani. Aggiungere 100 ml di olio e mescolare. Iniziare ad aggiungere poco per volta il vincotto mescolando con le mani. E' necessario procedere con l'aggiunta del vincotto fino a ottenere un impasto consistente ma umido e appiccicoso. Ottenuto l'impasto, incorporarvi le noci e la buccia d'arancia.



Lavarsi bene le mani e con le mani bagnate comporre delle piccole palle (in cottura lieviteranno) e disporle sulla leccarda del forno ricoperta da carta forno.

Infornare per 10 minuti senza farle asciugare e seccare troppo.



Motivazione:

Ho scelto questo dolce perché è un dolce tipico natalizio pugliese.

Lo fa ogni anno mia nonna, è un dolce che a me piace molto e quest'anno abbiamo deciso di farlo insieme.

Curiosità:

Sono conosciuti anche col nome di sosomelli ma la gente del posto, in dialetto gravinese, li chiama "susemidde".

I sasanelli sono dolci nati per commemorare il giorno dei morti, le feste natalizie e i matrimoni.

Elena Priano

L SPORCAMUSS

INGREDIENTI

LATTE INTERO (500 ml)

TUORLI DI UOVA (4)

ZUCCHERO SEMOLATO (200 gr)

FARINA 00 (40 gr)

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE (1 rotolo)

ZUCCHERO A VELO

ESTRATTO DI VANIGLIA (1 cucchiaino)

PROCEDIMENTO

Stendi il rotolo di pasta sfoglia e dividilo in strisce larghe circa 6 centimetri poi esegui nuovamente l'operazione, tagliando in senso orizzontale, così da ricavare dei quadratini di 6 centimetri per lato: dovresti ottenerne 20 in totale. Poi disponi i quadratini di sfoglia su una leccarda, rivestita di carta forno, spennellali con un tuorlo sbattuto e infornali a 180 °C per 10-15 minuti, finché non saranno gonfi e dorati. Sfornali e lasciali raffreddare su una gratella.

Prepara la crema, mescolando i tuorli con lo zucchero; nel frattempo, scalda il



latte con l'estratto o i semi di vaniglia, poi setaccia la farina all'interno del composto di uova, e mescola per incorporare bene il tutto. Prosegui la cottura su fuoco dolce, mescolando continuamente, finché la crema non risulterà densa, liscia e priva di grumi. Trasferiscila in un recipiente largo e basso, e lasciala raffreddare con sopra coperta da pellicola a contatto. Quando la crema e la pasta sfoglia saranno a temperatura ambiente,

farcisci la metà dei quadratini con qualche ciuffetto di crema, poi richiudi con i quadratini restanti. Infine spolverizza con abbondante zucchero a velo, poi disponi gli sporcamuss su un vassoio o un piatto da portata.

ASSAGGIATELI!!



Motivo della scelta

Ho scelto questo dolce perché è originario del mio paese (BARI), anche perché me li faceva mio nonno quando ero piccolo.

Filippo Pepe

TORTA AL LIMONE CON BIMBY

GLI INGREDIENTI

PER LA PASTA:

300 gr zucchero

100 gr burro

1 uovo e 1 tuorlo

½ dose di lievito



PER LA CREMA:

2 limoni, succo più la scorza

2 uova

20 gr burro

20 gr zucchero



ESECUZIONE:

Preparare l'impasto. Versare tutti gli ingredienti nel boccale ed impastare per un minuto vel.6. Dividere l'impasto in due parti (uno più grande e uno più piccolo).

PREPARARE LA CREMA

Tritare la scorza dei limoni per 15 sec. vel.8. Aggiungere il succo dei limoni, le uova, il burro e lo zucchero. Cuocere per 8 min.vel.3 a 90°.

Tirare l'impasto più grande su un foglio di carta da forno e formare un disco del diametro della tortiera, così da comprimere i bordi. Adagiarlo nella tortiera con la carta da forno.

Versare la crema fredda sull'impasto nella tortiera.

Con la parte d'impasto rimasta, tirare un disco di sfoglia più piccolo utilizzando sempre la carta forno e aiutandosi con questa, capovolgerlo sulla crema, avendo cura di chiudere bene i bordi con le dita.

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa.

RISULTATO FINALE



MOTIVAZIONI:

Ho scelto questa torta perché è la prima che ho preparato insieme a mia mamma.



1. I LIMONI SONO ORIGINARI DELL'ASIA

I primi limoni provenivano dalla Birmania settentrionale, dall'India nord-orientale e dalla Cina

2. I LIMONI SONO UN OTTIMO DETERGENTE

Grazie al loro alto livello di acidità, il succo di limone è ottimo per pulire le macchie in casa.

3. GLI ALBERI DI LIMONE CAMBIANO COLORE NEL TEMPO

Quando sono giovani, le foglie dell'albero di limone hanno un colore rossastro. Il colore diventa verde dopo alcuni anni, quando iniziano a produrre i migliori limoni.

LORENZO GARIBOLDI

TIRAMISU'

Ingredienti

1 confezione di biscotti savoiardi

4 uova

500g di mascarpone

Cacao amaro

Zucchero (8 cucchiari)

Preparazione

- dividere le uova in due ciotole (tuorli e albumi).
- prendere lo zucchero e metterne 2 cucchiari per quante uova metti.
- si mischiano i tuorli e albumi
- dopo si prendere il mascarpone e lo mettiamo in piccole parti nel tuorlo montato
- dopo si mischiano tutti insieme e si girano con un cucchiaino
- si prepara il caffè e si iniziano a picchiare i biscotti nel caffè
- si inizia a preparare in ordine cioè:
 - crema
 - biscotti
 - crema
 - cacao e si ripete, si mette in frigo e poi si mangia





Motivo di scelta: Ho scelto la ricetta perché è uno dei miei dolci preferiti e mi piace molto cucinarlo



Gaia Calisti

Munkki

Porzioni: 8 – 10 persone

Pezzi: circa 20

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO

250 g di latte

25 g di lievito secco

100 g di zucchero

Un pizzico di sale

Un cucchiaino e ½ di cardamomo macinato

1 uovo

800 g di farina

100 g di burro

STRUMENTI:

pentola

ciotola

bilancia

frusta per mescolare



PER LA COTTURA E RIVESTIMENTO

Olio per friggere

Zucchero

Cardamomo macinato

PROCEDIMENTO:

1. Prendiamo la ciotola e versiamoci dentro il latte.
2. Poi aggiungiamo poco alla volta il lievito secco con un pizzico di sale.
3. Mentre mescoliamo, aggiungiamo un uovo, poi lo zucchero, il cardamomo macinato e lo zucchero vanigliato.
4. Sempre mescolando, aggiungiamo la farina poco alla volta e, quando vediamo che il composto comincia a diventare un impasto, possiamo cominciare a maneggiarlo. Se si vede che l'impasto è ancora troppo appiccicoso da lavorare, si può aggiungere altra farina.
5. Dopo un po' di lavorazione, aggiungiamo il burro e continuiamo ad impastare finché non diventa un vero e proprio impasto.
6. Lasciamolo lievitare per 2-3 ore, coprendolo con un panno.
7. Una volta che è lievitato, lo togliamo dalla ciotola e lo lavoriamo su della farina, poi prendiamo un pezzo



d'impasto e gli diamo la tipica forma di ciambella.

Attenzione a non farle troppo spesse altrimenti l'impasto interno non riuscirà a cuocersi e rimarrà crudo. Quando sono pronte lasciamole ancora lievitare per mezz'ora.

8. Mentre le forme lievitano, mettiamo l'olio a scaldare. Quando l'olio e le forme sono pronte, mettiamo a friggere i nostri munkki. Ogni tanto vanno girati finché entrambe le parti non saranno dorate.

9. Mentre friggono prepariamo il rivestimento, formato da zucchero e cardamomo.

10. Appena i munkki sono cotti, bisogna subito rivestirli senno lo zucchero non riuscirà ad attaccarsi e ne rimarranno senza.

11. Infine, lasciamoli raffreddare. I nostri munkki sono finalmente pronti. Buon appetito!



MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perché ogni volta che li mangio o sento l'odore del cardamomo mi ricorda la Finlandia e Pyynikki, la torre di osservazione più famosa di Tampere, la cui caffetteria offre come specialità proprio questi munkki. Durante l'anno la Finlandia mi manca molto ma, con questo dolce, mi sento come se fossi lì.



CURIOSITA'

- Questo munkki ha anche una versione industriale chiamata "hillo munkki", cioè munkki alla marmellata. Questa, a differenza di quella tradizionale, non ha il buco al centro, non ha il cardamomo, ma ha la marmellata all'interno, solitamente al lampone.

- Nella torre di Pyynikki, oltre a poter mangiare i munkki, si può anche salire sulla terrazza di osservazione per godersi la vista sui boschi e sulla città.

Marta Grimaldi

MUFFIN

INGREDIENTI

- burro 125g
- zucchero 135g
- 2 uova
- baccello di vaniglia
- sale fino un pizzico
- farina 265g
- latte 135g
- goccioline 100g
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- lieviti 10g
- pirottini di carta e pirofila da muffin



PREPARAZIONE

- 1) sciogliere il burro in un pentolino e lo metto in una ciotola
- 2) aggiungo lo zucchero e mescolo il tutto
- 3) aggiungo vaniglia
- 4) aggiungo le uova e mischio
- 5) aggiungo con un setaccio la farina, lo lievito e il bicarbonato
- 6) aggiungo il latte
- 7) metto i pirottini di carta nella pirofila da muffin
- 8) metto il composto con l'aiuto di un cucchiaio nei pirottini di carta
- 9) metto il tutto nel forno per 20 min



RISULTATO FINALE



MOTIVAZIONE

ho scelto questa ricetta perchè mi piacciono da quando sono piccola

Anisa Kodra

TARDIDDI

ingredienti

-4 uova

-1 kg di farina

-miele

-zucchero

-burro

-2 limoni

-un mandarino

-una arancia

-olio di mais

-confetti di zucchero

preparazione

1 setacciare un chilo di farina



2 rompere 4 uova e grattugiare la scorza di un mandarino un'arancia e un limone spremere il limone il mandarino e l'arancia



4 pesare 150 gr di zucchero



5 versare lo zucchero e la spremuta nel contenitore e mescolare



6 poi mettere mezzo bicchiere di anice e un cubetto di burro

7 versare un litro d'olio di semi dentro una padella deve essere bollente



8 mentre l'olio bollo tagliare l'impasto facendo dei tubolari di un centimetro di diametro massimo e tagliarli a piccoli pezzetti a forma di gnocchetti



9 dopo averli fritti facciamo bollire il miele



10 versiamo i tardiddi nel miele sciolto



11 infine mettiamo i confettini di zucchero



MOTIVO DELLA SCELTA

ho deciso di preparare questo dolce perché è un piatto tipico delle mie origini ed è buonissimo!

SQUARCIOTTA DIEGO