



LE RICETTE DELLA 2B

Anno scolastico 2024-2025



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 arricchire e personalizzare il lavoro con fotografie originali e con informazioni legate a curiosità e motivazioni che mi hanno spinto a scegliere proprio quel piatto.

Imparo anche condividere le mie conoscenze e le mie tradizioni, mettendo a disposizione di tutti, gratuitamente, il mio lavoro.

Buon appetito!

INSALATA RUSSA

INGREDIENTI:

-cetrioli agrodolce; -carote; -uova; -patate; -piselli; -wurstel; -sale; -maionese

PREPARAZIONE:

- 1) mettiamo a bollire patate, carote e uova
- 2) tagliamo a piccoli cubetti wurstel e cetrioli
- 3) togliamo le carote, le patate e le uova, le facciamo raffreddare e poi tagliamo tutto a piccoli cubetti
- 4) aggiungiamo piselli in scatola
- 5) mettiamo sale
- 6) mettiamo maionese e mescoliamo



MOTIVAZIONE

E' buona

Giorgia Ardesi

LA TORTA SALATA

ingredienti impasto:

-150g di farina; -50g di burro; -1 uovo

ingredienti condimento:

-impasto; -cipolle; -patate



PROCEDIMENTO 1:

1. cuocere le cipolle e schiacciare le patate.
2. mettere le cipolle con le patate e mescolarle.

IMPASTO:

1. mettere gli ingredienti insieme e mescolarli con le mani per ottenere l'impasto.
2. lasciare per 10 min l'impasto in un sacchetto



PROCEDIMENTO 2:

1. con un mattarello appiatisco l'impasto.
2. metto le patate e le cipolle nell'impasto e lo chiudo.
3. mettere in forno a 180°.



MOTIVAZIONI

Ho scelto questo piatto perchè è un piatto tradizionale in Albania e mi piace tanto.



Siara Latifi

TORTA SALATA RICOTTA ZUCCHINE E SALMONE

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE:

- Rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 500 g di zucchine
- 100 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta
- 3 uova
- olio extra vergine d'oliva
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale

OCCORRENTE:

- Padella
- ciotola
- teglia da forno
- cucchiaio di legno
- carta da forno

PREPARAZIONE:

Lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle. Fate scaldare qualche cucchiaio di olio extra vergine d'oliva in una padella, e cuocete le zucchine, per una decina di minuti. Spegnete e lasciatele raffreddare.

Tagliate il salmone a listarelle.



In una ciotola mescolate a fondo la ricotta con le uova.

Aggiungete un pizzico di sale, il salmone e il parmigiano grattugiato fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Srotolate la pasta sfoglia e ponetela con la sua carta da forno in uno stampo da 22 cm di diametro e bucherellate il fondo con una forchetta.

Versate le zucchine e poi il composto con il salmone e livellate.

Ripiegate i bordi verso l'interno in modo da formare il bordo.

Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti.

Sfornate la torta e fatela intiepidire prima di sformarla con delicatezza.



MOTIVAZIONE:

Piatto molto buono, gustoso e facile da preparare.

L'abbiamo portato la notte di capodanno a casa dei nostri amici come aperitivo.

E' stato davvero apprezzato da tutti!!!

Alessio Zorloni

GULASH TRIESTINO E GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti per il Gulasch:

800 g di cappello del prete
800 g di muscolo
2 cucchiaini di paprika dolce
5 foglie di alloro
3 cucchiaini di maggiorana
5 chiodi garofano
5 bacche di ginepro
2 cucchiaini di kimmel
100 ml di olio extra vergine di oliva
500 g di cipolle
250 ml di acqua
150 g di pomodoro

Materiale occorrente Gulasch:

Piano induzione

Una pentola abbastanza grande per contenere il cappello del prete

Coltello

Mestolo di legno

Tagliere

Ciotola

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a tagliare le 500 g cipolle e le mettiamo nella pentola con 100 ml di olio e facciamo soffriggere per 5 minuti con potenza del piano induzione a 8.

(porzione per 5 persone)





Trasferiamo le cipolle soffritte in una ciotola.
E facciamo scottare i 800 g di cappello del prete e i 800 g di muscolo.



Dopo aver scottato la carne aggiungiamo le cipolle e aggiungiamo anche la maggiorana, i chiodi garofano bacche di ginepro, Alloro, Paprika dolce, Kimmel e il sale.



Mescoliamo e lasciamo cucinare con il coperchio a fuoco moderato per due ore.

Dopo due ore mettiamo il pomodoro e lasciamo a cucinare per un'altra ora a fuoco moderato.



Ingredienti per gnocchi di patate:

1200 g di patate

1 uovo medio

200 g di farina

Sale quanto basta

Materiale occorrente per i gnocchi di patate:

Pentola a pressione

Cestello per pentola a pressione

Schiaccia patate

Ciotola

Forchetta

PROCEDIMENTO

Laviamo le patate e le mettiamo in pentola a pressione. Quando la pentola a pressione inizierà ad andare in pressione abbassiamo il fuoco e mettiamo un timer di 20 minuti. Dopo che è suonato le mettiamo a raffreddare per circa 20 minuti. Una volta a fredde le peliamo dopodiché le mettiamo una patata alla volta nello schiacciapatate e le schiacciamo. Mettiamo l'uovo e il sale. Poi pian piano mettiamo la farina all'inizio mescoliamo con la forchetta e poi successivamente con le mani.

(porzione per 5 persone)



Dividiamo l'impasto in 6 parti e con ognuno facciamo un rotolo spesso circa 1,5 cm. Questi rotoli li dividiamo in pezzi di circa 2 cm che facciamo diventare rotondi con le mani. La pallina la facciamo passare molto delicatamente sulla forchetta così avrà le righe tipiche degli gnocchi.



Adesso facciamo bollire l'acqua. Una volta che sta bollendo mettiamo il sale e lasciamo bollire per un'altro minuto, a questo punto mettiamo gli gnocchi. gli gnocchi saranno pronti quando saliranno a galla bisogna prenderli con la spumarola e metterli in un contenitore con dell'olio.



Impiattiamo con il gulash si può mettere il parmigiano e la paprika (a scelta dei gusti)

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto perchè è un piatto tipico triestino dove si trova la mia prozia e io ci sono molto affezionato.

Nicolò Chiaromonte

CRÊPES.

SVOLGIMENTO:

Step 1. mettere in una ciotola la farina, dopodiché aggiungere il latte e le uova finché l'impasto non diventa né troppo liquido né denso, poi aggiungere lo zucchero e mescolare tanto in modo da togliere i grumi.



Step 2. Quando si ha finito l'impasto, accendere il fornello a fiamma bassa e spargere sulla padella l'olio di semi/oliva o il burro.

Step 3. aggiungere l'impasto girare la padella in modo che si formi un grande cerchio, o provare(tipo la mia era un mutaforma) e aspettare che si cuocia e poi girarla così si cuoce anche l'altra parte

Step 4. tirare fuori la crêpe e farcirla come si vuole.



MOTIVAZIONE:

Ho scelto le crepes perché è un piatto che faccio ogni domenica con lui praticamente, e anche perché è un dolce molto buono che non richiede molto tempo.

CANNELLONI SFIZIOSI

INGREDIENTI (CANNELLONI)

12 SFOGLIAVELO FRESCHE PER LASAGNE

12 FETTE DI PROSCIUTTO COTTO

36 FETTE DI FORMAGGIO FONTAL

q.b. Grana Padano

INGREDIENTI (BESCIAMELLA)

100g farina 00

100g burro

1l latte intero freddo

150g formaggio Casera

q.b. noce moscata

q.b. sale

STRUMENTI DI LAVORO:

Pirofila

Carta da forno

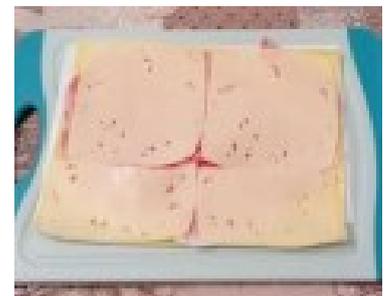
Pentola antiaderente

Frusta

Coltello

PREPARAZIONE:

Stendere sulla pasta per lasagne una fetta di prosciutto cotto e tre fette di formaggio fontal. Si arrotola il tutto e con un coltello si taglia in tre pezzi uguali. Nel frattempo rivestire l'interno della pirofila, posizionare i tronchetti di cannelloni in verticale nella pirofila uno accanto all'altro fino a riempirla. Nel frattempo bisogna preparare la besciamella. Far sciogliere il burro nel pentolino aggiungere a poco



a poco la farina setacciata e mescolare con una frusta evitando che si formino i grumi.

Quando la farina si è amalgamata con il burro, mettere un pizzico di sale e noce moscata, aggiungere poco per volta il

latte fresco e continuare a mescolare con la frusta.

Mescolare fino a quando la besciamella sarà fluida e aggiungere il formaggio casera tagliato in piccoli quadratini. Quando il formaggio si sarà fuso versare tutto sui cannelloni. Grattugiare il Grana Padano a piacere sui cannelloni.

Mettere la pirofila nel forno preriscaldato a 180° c per circa 30 minuti. Accendere il grill gli ultimi 5 minuti per rendere la superficie d'orata.

Sfornare e servirli ben caldi.



MOTIVAZIONE:

ho scelto di questo piatto perché mi piace molto e sono anche facili e veloci da preparare.

Andrea Orsanigo

Cous cous marocchino

Ingredienti per il couscous:

- ✓ 1 kg cous cous
- ✓ Sale fino
- ✓ Olio extravergine

Ingredienti per lo stufato:

- ✓ 200 g di rape lunghe
- ✓ 100 g di ceci
- ✓ 500 g zucchine
- ✓ 500 g zucca
- ✓ 500 g carote

Strumenti:

- ✓ spelaverdure
- ✓ tagliere
- ✓ coucoussiera
- ✓ bacinella grande
- ✓ piatto grande

Ingredienti per il brodo:

- ✓ 1 kg Carne
- ✓ 1 Cipolla
- ✓ 2 pomodori macinati
- ✓ Olio extravergine
- ✓ Pepe
- ✓ Zenzero
- ✓ curcuma

Preparazione del couscous:

- 1) versare il couscous in una ciotola capiente e unirlo con l'olio extravergine. mescola con le mani per separare i granelli e lascia riposare qualche minuto
- 2) cuoci il couscous a vapore in una Couscoussiera (pentola speciale per couscous) per 15/20 minuti, sopra la pentola con il brodo delle verdure e carne. Ripeti questa operazione 2-3 volte, versando il couscous in una ciotola grande e sgranando i chicci con una forchetta o con le mani.



Preparazione del brodo:

- 1) In una pentola grande (o parte inferiore della couscoussiera), scalda l'olio d'oliva e soffriggi la cipolla tritata.
- 2) Aggiungi la carne (agnello, pollo o manzo) e rosola su tutti i lati.
- 3) Unisci le spezie: curcuma, zenzero, sale e pepe.
- 4) Mescola bene.
- 5) Aggiungi acqua e porta a ebollizione



Preparazione stufato verdure:

- 1) pelare e tagliare le verdure in pezzi grandi
- 2) dopo 30 minuti aggiungere al brodo le carote, rape e ceci precotti
- 3) dopo circa 30 minuti aggiungere zucchine e zucca
- 4) cuoci finchè carne e verdure non sono morbidi



Infine

- 1) disponi il couscous cotto in un grande piatto
- 2) forma una cupola al centro e aggiungi sopra la carne e decora con le verdure
- 3) bagna il tutto con il brodo caldo

Motivazione:

ho scelto questo piatto perché mi piace mangiarlo in compagnia della mia famiglia, come da tradizione, il couscous è infatti un piatto che viene solitamente preparato nel fine settimana, quando tutta la famiglia è riunita e va accompagnato dal lben (latte fermentato)

Buon appetito!

Yassine Nadi



POLLO GLASSATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI:

- Una padella media
- Un pentolino medio-piccolo
- Due teglie grandi
- Fornelli
- Tagliere grande
- Coltello affilato in ceramica
- Pennello da cucina
- cucchiaini e cucchiaini
- miele
- aceto balsamico
- salsa di soia
- Spicchi d'aglio
- Rosmarino
- Quattro arance
- Un pollo
- Olio
- Due chiodi di garofano
- Due chili di patate

PROCEDIMENTO:

La glassa:

prendere due cucchiaini di miele, un cucchiaino di aceto balsamico e un'altro di salsa di soia, due spicchi d'aglio, pelare l'arancia, e la buccia andrà nella glassa e in più due chiodi di garofano.

Mischiare tutto insieme e cuocere in un pentolino per 5-7 min, finchè non si addensa e poi si lascia raffreddare per una mezz'ora.

Il pollo:

il pollo va riempito con arance, cipolle e rosmarino e si mette su una teglia, va salato e poi va tagliato il petto.

Mettere in forno a 200°C e spennellare con la glassa ogni quarto d'ora per un'ora e un quarto.

Infine lasciarlo raffreddare per mezz'ora





La salsa:

Prendere due cucchiaini di zucchero, sciogliere nella padella e quando è caramellato aggiungere due bicchierini di Grand Marnier, un cucchiaino di salsa di soia, aggiungere poi il succo di due o tre arance e 350 ml di brodo di pollo.

Farla ridurre per 10 min e aggiungere un cucchiaino di maizena.

Condire con sale, pepe e erbe a piacere, aggiungere qualche cubetto di burro salato

Il contorno (patate al forno):

Sbucciare le patate e metterle in ammollo per un'ora, per perdere l'amido, tagliarle in tocchetti e metterle in una teglia con olio, rosmarino, sale aromatico e aglio.

Infine cuocere in forno a 180°C per 50 min circa.



Motivazione: è un piatto originale ma complesso, lo cuciniamo sempre quando arriva la befana, nonché il compleanno di mio papà, insieme a tutti i miei fratelli, nipoti e zii

Michelangelo Carosi

BROSTER

INGREDIENTI :

1 TAZZA DI FARINA
1/2 TAZZA DI AMIDO DI MAIS
2 CUCCHIAI DI SALE
1 CUCCHIAIO DI PAPRIKA
1 CUCCHIAIO DI AGLIO IN POLVERE
1 CUCCHIAIO DI CIPOLLA IN POLVERE
1 CUCCHIAIO DI CUMINO
1/2 CUCCHIAIO DI PEPE
1 UOVO
CIRCA 300 ML DI ACQUA FREDDA
4 COSCE DI POLLO
4 COSCE DI POLLO
DIPENDE DI QUANTE PERSONE SIETE

PER IMPANARE DOPO LA MARINATURA:

1 TAZZA DI FARINA
1 TAZZA DI AMIDO DI MAIS

PROCEDIMENTI:

1. **PREPARARE LA PANATURA:** IN UNA CIOTOLA, MESCOLA LA FARINA CON PAPRIKA, AGLIO IN POLVERE, CIPOLLA IN POLVERE, SALE E PEPE, L'UOVO CON IL LATTE.



2. **PASSARE IL POLLO NELLA PANATURA:** IMMERGETE I PEZZI DI POLLO PRIMA NEL COMPOSTO DI INGREDIENTI E POI NEL COMPOSTO DI FARINA E AMIDO DI MAIS, ASSICURANDOVICI CHE SIANO BEN RICOPERTI.

3. **FRIGGERE IL POLLO:** SCALDARE ABBONDANTE OLIO IN UNA PADELLA PROFONDA. FRIGGERE I PEZZI DI POLLO FINCHÉ NON SARANNO DORATI E CROCCANTI, CIRCA 10-15 MINUTI, A SECONDA DELLE DIMENSIONI DEI PEZZI

4. **SCOLARE IL POLLO:** UNA VOLTA COTTO, METTI IL POLLO SU UN PIATTO RIVESTITO CON CARTA ASSORBENTE PER ELIMINARE L'OLIO IN ECCESSO.



5. **SERVIRE:** PUOI SERVIRE IL BROSTER CON SALSE COME KETCHUP, MAIONESE O SALSA PICCANTE, ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO DI PATATINE O VERDURE.



Motivazione:

Mi piace molto, è un piatto molto buono e veloce da preparare. Non lo mangio spesso al contrario lo mangio poco ed è uno dei miei piatti preferiti anche se qualche volta non riesco a finirlo.

Joyce Torres Zavala

Rotolo

Ingredienti:

Un tuorlo d'uovo

2 Pasta sfoglia

Prosciutto cotto

Mozzarella

Io metto dentro solo questo ma gli ingredienti poi sono a piacere

Procedimento:

Come prima cosa stendete la pasta sfoglia e riempietela con il prosciutto e la mozzarella dopo di che ci mettete un'altra pasta sfoglia sopra per chiuderlo e fateci dei buchi sopra con una forchetta. A parte preparate un tuorlo d'uovo e con un pennellino spennellate la parte superiore della pasta foglia.

Infornate tutto per 30 min a 180°

Questo piatto me lo ha preparato per la prima volta mia mamma e da allora mi é sempre piaciuto cosí ho deciso di imparare a prepararlo anche io.

Siria Rossi



Brigadeiro

INGREDIENTI :

1. Latte condensato: 400 grammi
2. Cacao Nesquik: 4 Cucchiaini
3. Panna da cucina: 200 grammi
4. Codette al cioccolato: q.b



PREPARAZIONE:

Versare nella pentola il latte condensato, la panna e il cacao, mescolare delicatamente e far cuocere in fuoco medio per 15 minuti girando sempre il composto.



Dopo aver eseguito la cottura, trasferire il composto in una ciotola e farlo raffreddare a temperatura ambiente.

Prelevare con un cucchiaino circa 20 grammi di composto e formare delle palline, ruotando l'impasto tra i palmi delle mani e poi farle ruotare su un piatto con le codette al cioccolato in modo da rivestire e decorare i dolcetti.

Questo dovrebbe essere il risultato! ↓



Buon appetito!

MOTIVAZIONE:

Ho scelto questo piatto non solo perché è uno dei miei piatti preferiti ma anche perché è un piatto così importante nella cultura brasiliana che è conosciuto da tutto il paese come un'icona nazionale. Un fatto di questo dolce iconico: si dice che prenda il nome dal candidato presidenziale Eduardo Gomes e venga venduto come raccolta fondi per la sua campagna da donne che avevano recentemente ottenuto il diritto di voto. Un fatto interessante, per me.

- Giulia Amendola

Biscotti al triplo cioccolato

Ingredienti:

500g farina 00, 200g zucchero bianco, 200g zucchero di canna, 160g burro, 2 uova, 1 bustina di lievito, 50g cioccolato bianco, 50g cioccolato al latte, 50g cioccolato fondente e 1 pizzico di sale.

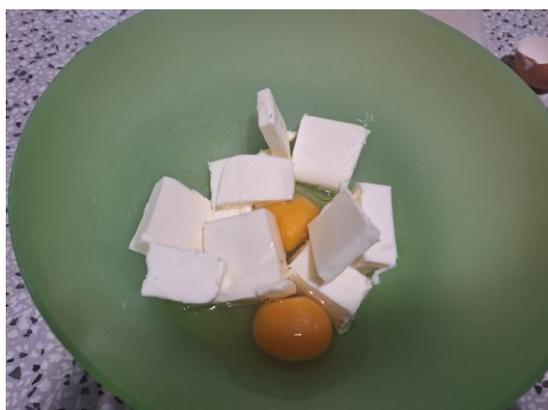


Utensili:

1 ciotola, 2 teglie e 2 fogli di carta da forno.

Procedimento:

1 Mettere in una ciotola il burro e le uova;



2 Aggiungere lo zucchero;



3 Amalgamare insieme gli ingredienti;



4 Aggiungere la farina;



5 Lavorare il composto con le mani;
incorporare bene all'impasto;



6 Aggiungere la bustina di lievito e



7 Trasferire il composto su
un piano di lavoro;



8 Impastare bene e formare una palla;



9 Tagliare il cioccolato in quadretti di 2-3 mm per lato;



10 Aggiungerlo all'impasto;



11 Amalgamare e aggiungere il cioccolato al latte e quello fondente;



12 Lavorare bene l'impasto amalgamando in maniera omogenea tutti i cioccolati, ottenendo una pasta consistente ed omogenea;

13 Preparate sul piano di lavoro un foglio di carta da forno e con l'aiuto del mattarello stendete la pasta con uno spessore di almeno mezzo cm



14 Con l'aiuto degli stampini preparate i vostri biscotti, io ho utilizzato forme natalizie visto il periodo

15 Posizionatele su una placca da forno ben distanziate tra loro



16 Cuocete a 180° per circa 10-12 minuti

17 Passato il tempo sfornate e lasciate raffreddare

18 Ora gustatevi i vostri biscotti, magari accompagnati da una buona cioccolata calda come ho fatto io





Motivazione

Ho deciso di cucinare questi biscotti perché è una tradizione della mia famiglia, li cuciniamo tutti i natali e li condividiamo con le persone da cui andiamo a mangiare. Tutti ne sono contenti e li mangiamo insieme di dolce.



Daniele Magni

Il Tiramisù

Ingredienti:



- ❖ 300 g di savoiardi
- ❖ 500 g di mascarpone
- ❖ 220 ml di caffè
- ❖ Un cucchiaino di rum
- ❖ Sale q.b.
- ❖ Latte q.b.
- ❖ 100g di zucchero
- ❖ 4 uova
- ❖ Cacao amaro in polvere q.b.

Procedimento:

Preparazione della crema

Separate il tuorlo dall'albume e metteteli in due recipienti Unite al tuorlo lo zucchero e mescolate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto cremoso e di un colore giallo chiaro. Aggiungete al composto il mascarpone fino a ottenere una crema omogenea

Prendete il recipiente con l'albume e con delle fruste elettriche montatelo a neve e unitelo delicatamente al composto precedentemente assemblato



Composizione del dolce

Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare aggiungete un cucchiaino di rum e del latte.

Prendete savoiardi e inzuppateli nel caffè formando una base sulla teglia che utilizzate per far raffreddare il vostro tiramisù. Versate sul primo strato di biscotti la crema preparata precedentemente. Ripetete questo passaggio due volte.



Prima di servire il dolce spolveratelo di cacao



Ho scelto questa ricetta perché non richiede cottura in forno, e da piccola lo preparavo spesso con la nonna che mi ha insegnato a farlo.

Chiara Zocca

Crostata alla marmellata

Ingredienti:

Burro 250 g

Farina 500 g

Zucchero 250 g

Uova 2

Marmellata qb

Sale un pizzico



utensili:

Ciotola

Teglia

Bilancia

Mattarello

Pellicola trasparente



procedimento:

Prendere la ciotola e versare 500 g di farina, 250 g di zucchero, 250 g di burro, 2 uova e un pizzico di sale.

Impastare con le mani il composto fino a quando non diventa omogeneo.

Fare una palla, ricoprirla con la pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa mezz'ora.



Dopodiché l'impasto va steso in una teglia di circa 30 centimetri di diametro, ricoprire con la marmellata a piacimento, infine coprire il tutto con dei ritagli di pasta frolla formando una decorazione.

Cuocere in forno a 180° per circa 35/40 minuti.



motivazione:

La crostata è un dolce che faccio sempre con mia mamma per il suo compleanno, lei fa gli anni a Natale ed è diventata una tradizione: tutti gli anni a natale si mangia la crostata fatta da noi!!!!

Maty Seck

PIGNE DI CIOCCOLATO



Ingredienti:

- 250 g Pandoro
- 6 cucchiaini Nutella
- 30 g Burro Fuso oppure 3 cucchiaini di Olio di Cocco
- 160 g Cioccolato da fondere
- 60 g Mandorle divise a metà
- Zucchero a velo qb



Occorrente:

- Una Bacinella per mescolare gli ingredienti
- Le tue mani
- Tanta volontà

Procedimento:

Spezzettare il Pandoro nella bacinella, aggiungere la nutella e mescolare bene.



Sciogliere il burro e aggiungerlo al composto.

Una volta amalgamato il tutto si prendono piccole porzioni di composto e si modellano dando la forma di una pigna.



Aggiungere una per una le mezze – mandorle finché non si completa la pigna (si può partire sia dal basso che dall'alto).

Se non volete usare le mandorle potete usare i Choco-Pops.



Fondere il cioccolato a bagnomaria e colatelo sulla pigna.



Mettere in frigo per 30 min.

Spolverare con lo zucchero a velo.

Poi divorate!!!

Motivazione

Adoro la Nutella!

Nathan Grassano

Crumb Cookies

Ingredienti per 12 porzioni:

- 50 g di zucchero semolato
- 100 g di zucchero di canna
- 110 g di burro morbido
- 1 uovo
- 150 g di farina
- 7 g di bicarbonato
- 150 g di gocce di cioccolato al latte



Utensili:

- Bilancia
- Setaccio
- Porzionatore per gelato
- Carta da forno
- Spatola
- Due scodelle una più grande e una più piccola



Preparazione

1. In una ciotola unire il burro morbido, zucchero semolato e zucchero di canna.



2. Amalgamare bene il tutto con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo.



3. Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto abbastanza chiaro.



4. Aggiungere la farina setacciata.



5. Unire il bicarbonato e amalgamare bene il composto con l'aiuto di una spatola.



6. Aggiungere le gocce di cioccolato e incorporare per bene.



7. Con un porzionatore prelevare una certa quantità di impasto, e posizionarla su una teglia ricoperta di carta da forno.



8. Procedere in questo modo per tutte le palline.



9. Infornare e far cuocere nel forno ad una temperatura di 160° per circa 8-10 minuti.



10. Una volta pronti lasciare raffreddare i nostri crumbl cookies per qualche minuto prima di servirli.



Motivazione: ho scelto questa ricetta perché l'ho vista fare sui social e mi incuriosiva, si possono trovare in diversi gusti come con il pistacchio, l'uvetta ecc.

Valli Giorgia

THUMBPRINT COOKIES

Ingredienti per 36 biscotti:

- 250 gr di farina
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale
- 250 gr di burro temperatura ambiente
- 85 gr di zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 200 gr di noci o mandorle smazzolate
- marmellata o nutella



Procedimento:

1. Preriscaldate il forno a 180° C
2. Setacciate insieme la farina, il bicarbonato e il sale
3. Lavorate il burro con lo zucchero e dopo aver ottenuto una crema omogenea unite l'uovo e la vaniglia continuando a mescolare
4. Incorporate gli ingredienti asciutti, quando saranno amalgamati bene coprite l'impasto e riponetelo in frigorifero per 30 minuti



5. Raccogliete l'impasto in cucchiainate colme e formate delle palline di circa 2,5 cm
6. Passatele nella frutta secca sminuzzata premendo perchè aderisce bene
7. Ponetele sulla piastra da forno distanziandole di almeno di 5 cm



8. Premendo con il pollice ricavate un incavo profondo al centro di ogni pallina
9. Usate il manico di un cucchiaino piccolo per riempire incavi di marmellata o



nutella

10. Infornate per 20-25 minuti finchè la granella sarà abbrustolita

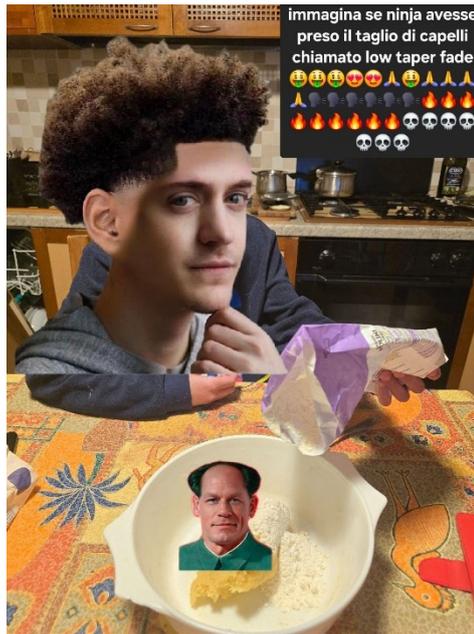
Motivazione:

Ho scelto questa ricetta perchè sono i miei biscotti preferiti, che mia mamma mi prepara da quando ero piccola.



Micol Casati

BISCOTTI GIRANDOLA



Mischia Farina, burro, uovo e zucchero.

Separa l'impasto in due parti in uno aggiungi 40 grammi di farina.



Mischia bene fino al completo assorbimento.

Mischia anche la parte con i 20 grammi di cacao. Taglia 4 fogli carta forno.



Metti l'impasto bianco e nero tra due fogli e stendi sottile formando un rettangolo.

Bagna la superficie d acqua.

Attacca assieme i due impasti.



Arrotola il tutto.

Fai riposare in frigorifero per almeno 1 ora.



Taglia l impasto formando delle rotelle.

Sono pronte per essere infornate.

Luca Tseng

TORTA DI MELE

INGREDIENTI:

- 500g di farina
- 10 mele
- 200g di zucchero
- 40g di zucchero
- 200g di burro
- Una bustina di lievito vanigliato per dolci
- 3 uova
- Cannella
- Zucchero a velo



STRUMENTI:

- Mattarello
- Una teglia
- Carta da forno
- Cucchiaino
- Coltello
- Bilancia
- Scodella di plastica
- Una grattugia
- Una scodella qualunque

PROCEDIMENTO:

1- Pesare gli ingredienti con la bilancia per assicurarsi di avere la giusta quantità

2- Versare la farina nella scodella apposite

3- Aggiungere le tre uova

4- Aggiungere i 200g di zucchero sopra le uova

5- Mescolare prima le uova e lo zucchero

6- Aggiungere il burro

7- Mescolare tutto prima col cucchiaio e dopo con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo

8- Dividere l'impasto ad occhio in due parti uguali (usare la bilancia per più precisione)

9- Prendere la prima parte e stenderla col matterello alla stessa grandezza della teglia

10- Una volta stesa va messa nella teglia

11- Sbucciare le mele

12- Grattugiare le mele

13- Strizzare le mele con le mani per far uscire il succo

14- Stendere le mele uniformemente sopra l'impasto

15- Aggiungere i 40g di zucchero sopra le mele

16- Aggiungere della cannella sempre sopra le mele a piacimento

17- Prendere l'altra parte dell'impasto

18- Stendere l'impasto col mattarello a forma della teglia



19- Mettere la seconda parte dell'impasto sopra quella con le mele per coprirla

20- Infornare a 200° per 20/25 minuti

21- Quando la torta è pronta rimuoverla dal forno

22- Cospargerci sopra dello zucchero a velo



Finalmente tagliamo e mangiamo!!!



MOTIVAZIONE:

Questa torta è un dolce che mia madre ha sempre fatto anche da prima che io fossi nata per tutte le feste in generale o perché ne avevamo voglia. Non credo che smetterà mai di farla anche perché è una torta di "tradizione" che mia nonna ha insegnato a mia mamma e che ora, grazie a questo compito, ho imparato anche io.

Eleonora Baita