LE NOSTRE RICETTE IN FAMIGLIA AL TEMPO DEL COVID-19

CLASSE 5 FLAIBANO 2020

PANINI MORBIDI AL LATTE (maestra Cristina Amato)

INGREDIENTI
200 ml di acqua
12 gr di lievito di birra
2 cucchiaini di zucchero
200 ml di latte tiepido
40 ml d'olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
600 gr di farina 00

STRUMENTI
bacinella, bilancia da cucina
mestolo, cucchiaino, teglia
mattarello, bicchiere,
canovaccio, carta forno
contenitore graduato

PROCEDIMENTO
Versare 200ml di acqua tiepida nella bacinella, aggiungere il lievito di birra sbriciolato con le mani, o altro lievito secco per torte salate, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero, mescolare. Unire 200ml di latte tiepido, 40 ml d'olio, mescolare, incorporare 1 cucchiaino di sale, versare poco per volta la farina continuando a mescolare. Impastare bene, anche con le mani, se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungere farina qb (quanto basta), formare una palla e lasciarla riposare nella terrina dentro il forno spento per almeno un'ora e mezza (circa 1,30/2 ore). Stendere l'impasto con il mattarello su una superficie infarinata; con un bicchiere, fare le forme dei panini, disporli su carta forno sulla teglia, ricoprirli con il canovaccio e lasciarli lievitare almeno 30 minuti. Bucherellare i panini con il dito, cospargerli di olio, sale e rosmarino. Infornarli a 200 gradi per 25/30 minuti.
Farcirli a piacere salati (affettati, formaggio...), o dolci (cioccolata...)

Ciambellone bicolore

INGREDIENTI

6 uova
400g zucchero
200g burro
400g farina

STRUMENTI

6 ciotole
Planetaria
Stampo per ciambellone

PROCEDIMENTO

Pesare gli ingredienti e metterli nelle varie ciotole separate, mettere nella planetaria uova e zucchero e mescolare, deve diventare una crema , mettere il lievito nella ciotola con la farina e mescolare con il cucchiaio . Mettere nella planetaria il burro e aggiungere piano piano la farina mischiata con il lievito, nel caso l' impasto diventasse duro, aggiungere il latte e continuare a mescolare . Dividere l ' impasto in una ciotola e lasciare metà nella planetaria aggiungendo il cacao e mescolare , quando è pronto mettere il forno a 180 c° per 35 minuti , tirare fuori dal forno e lasciar raffreddare

Sofia Toti

Dorayaki

INGREDIENTI:

_ 200g di farina 00
_ 180g di zucchero semolato
_ 75 ml di latte a temperatura ambiente
_ ½ bustina di lievito per dolci (8g)
_ 3 uova
_ 1 cucchiaio di miele
_ olio di semi
_ nutella

STRUMENTI:

_ una ciotola
_ una frusta
_ una padella antiaderente
_ coltello
_ bilancia
_ spatola
_ cucchiaio

PROCEDIMENTO:

- Nella ciotola sbattiamo molto bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- Aggiungiamo il miele, la farina e il lievito ben setacciati e giriamo con la frusta.
- Uniamo il latte a filo, sempre mescolando. Otteniamo così una pastella densa che facciamo riposare a temperatura ambiente con pellicola per 20 minuti.
- Riscaldiamo la padella unta con pochissimo olio e ci versiamo al centro una piccola quantità di pastella
- Facciamo cuocere a fuoco basso fino a che non si formano delle bolle.
- Formate le bolle giriamo e lasciamo a cuocere per un tempo inferiore.
- Con l'aiuto di un coltello, mettiamo un po' di Nutella al centro
- Chiudiamo con quelli restanti facendo in modo che la parte più cotta resti in alto
- Aiutandoci con le dita premiamo i bordi per chiudere il dorayaki
- Infine gustateveli...

...come me

Denis Sinaj

Focaccia di Beatrice

Ingredienti: 400 gr. di farina, 300 ml. di acqua, mezza bustina di lievito secco, mezzo cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di sale.

Preparazione

Amalgamare gli ingredienti e far lievitare, dopo 15 minuti impastare di nuovo e far riposare e lievitare in frigorifero per una notte.

Togliere dal frigo, una volta a temperatura ambiente stendere in una teglia, spennellare con olio e sale (anche pomodoro se vi piace), mettere in forno a 200 gradi.

Mangiare….

Beatrice Gaspari

I BISCOTTI DELLA ZIA MERIS (Mattia)

INGREDIENTI:

250 gr di farina
100 gr di zucchero
1 uovo
50 gr di margarina
buccia di mezzo limone
mezza bustina di lievito
latte quanto basta
marmellata a scelta

STRUMENTI:

spianatoia di legno
mattarello
bilancia da cucina
cucchiaino
forchetta
teglia da forno
bicchiere
carta da forno

PROCEDIMENTO:

Sull'asse di legno (spianatoia) metti gli ingredienti, per primo la farina, poi lo zucchero, l'uovo, la margarina, la buccia del limone, il lievito e il latte che va dosato per rendere l'impasto morbido.
Impastare il tutto con le mani fino a formare una palla che va stesa col mattarello fino ad ottenere una pasta sottile

Con un bicchiere si formano dei cerchi, nel mezzo si mette un pò di marmellata, si piegano a metà e si sigillano con la forchetta o con le dita.

Si mettono sulla teglia con carta da forno e si cuoce per circa 20 minuti a 180°.

Quando sono freddi si immergono nell’Alchermes (un liquore rosso) e subito nello zucchero.

Mattia Rota

KRAPFEN (Noemi Del Degan)

INGREDIENTI :

-Farina manitoba
-farina00 150g
-Latte intero temperatura ambiente 250g
- burro morbido 120g
-zucchero 50g
- lievito di birra fresco 15g
 - scorza di limone 1
- baccello di vaniglia 1
-miele 10g
-sale fino 5g
- tuorli 4
-Uovo medio 4
-zucchero a velo quanto ne basta.

STRUMENTI:

-Una ciotola di vetro
-Planetaria
-una forchetta ,un coltello
- una grattugia
-un bicchierino
- un mattarello
-un canovaccio
- coppapasta di 6cm
- bilancia
- pellicola-carta da forno
-olio
-pentola
- carta assorbente

PROCEDIMENTO

Iniziate a sciogliere il lievito di birra nella ciotola di vetro mettete un bicchiere di latte tiepido che avrete prelevato dai 250g totali

E unite 10 grammi di miele versate lo zucchero all'interno del latte rimasto aggiungete i semini prelevati dalla bacca di vaniglia, il sale, i tuorli e l'uovo intero, sbattete tutto con una forchetta, nel frattempo settecciate le due farine e versatele nella planetaria.

Unite la buccia grattugiata di un limone non trattato, azionate la macchina a velocità bassa e unite un po' alla volta il composto di latte, miele e lievito. Quando sarà incorporato proseguite con il composto di latte, zucchero e uovo.

Lavorate tutti gli ingredienti a velocità inizialmente bassa, poi passate a una velocità media quando l'impasto sarà omogeneo unite un pezzetto alla volta di burro ammorbidito. Lasciate che si inglobi il primo pezzetto prima di mettere il successivi. Lavorate l'impasto finché diventerà liscio ed elastico.

Trasferite l'impasto di lavoro su un piano leggermente infarinato lavoratelo il giusto tempo di dargli una forma sferica, mettete a riposo in una ciotola leggermente infarinata e copritela con la pellicola, lasciatelo lievitare per due ore o finché non avrà triplicato il volume .

Trascorso il tempo di lievitazione appoggiatelo su un piano di lavoro infarinato attendete circa 10 min.

Stendetelo leggermente con un mattarello fino a formare un rettangolo spesso di circa 2cm.

Adesso è il momento di dare le pieghe: ora ripiegate verso l'interno uno dei lati più corti, in modo tale che anche l'altro lato risulti a filo con la prima piegatura. Lasciate riposare per 5min coprite con un canovaccio per non fare seccare l'impasto, trascorsi i 5min ruotate e stendete nuovamente l'impasto con il mattarello dandogli sempre una forma rettangolare.

Applicate altre due pieghe come fatto in precedenza soltanto partendo dall'altra parte e richiudendo come prima per far aderire il filo alla piegatura.

Fate riposare il panetto ottenuto per altri 5 min. avendo cura di ricoprirlo con il canovaccio ,trascorso il tempo del secondo riposo stendere sulla spianatoia il panetto con il mattarello fino ad uno spessore di 1cm. Lasciate di nuovo riposare l'impasto per circa 10minuti prima di coppare (dare la forma) perché l'impasto tende a ritirarsi. Utilizzare il coppapasta o un bicchiere per ritagliare dei dischi rotondi. Con queste dosi otterrai circa 25 krapfen su un vassoio con carta da forno coprite con pellicola e lasciate lievitare ancora per un'ora .

Trascorso il tempo di lievitazione friggere uno o massimo due Krapfen alla volta con olio già caldo.

Girate il Krapfen dopo uno o due minuti (verificate che la parte a contatto con l'olio sia dorata)per una cottura uniforme.

Mettete i Krapfen su un foglio di carta assorbente.

Quando avrete terminato di friggere i krapfen farciteli come volete è spolverizzate con zucchero a velo prima di servirli.

Noemi Del Degan

LA CROSTATA della nonna di Nicole

INGREDIENTI :

300g di farina
150 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo
1 tuorlo d' uovo
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1 vasetto di marmellata a tua scelta (oppure nutella)

RICETTA

Mescolate in una ciotola la farina con il lievito per dolci, poi aggiungete 150 gr. di zucchero insieme ad un pizzico di sale.
In seguito aggiungete il burro grattuggiato e lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto sabbioso.
Fate un buco in mezzo al composto aggiungendo l'uovo ed il tuorlo.
Mescolate fino ad ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa.
Prendete la pasta frolla e formate una palla e avvolgetela con una pellicola trasparente alimentare.
Mettetela in frigo per almeno mezz'ora.
Passata la mezz'ora mettetene da parte un terzo.
Stendete i due terzi su carta forno fino ad ottenere un disco non troppo sottile. Distendetelo in una teglia rotonda e rivestite bene i bordi.
Una volta messa bene sulla teglia spalmate la marmellata o la nutella e poi con la pasta frolla avanzata fate delle strisce sottili e mettete sopra la marmellata, dovete mettere le strisce in modo da formare una scacchiera.
Cuocete la crostata per almeno mezz'ora a 180 gradi.
Una volta sfornata prima di iniziare a mangiarla dovete lasciarla intepidire e poi toglierla dalla teglia. (Nicole Monticoli)

L’ûf furlan (Fabio)

Occorrente

1 fetta spessa di salame
1 uovo
noce di burro
crosta di montasio 4 mesi

Preparazione

1) Far sciogliere il burro nel pentolino
2) Rompere l’uovo
3) Tagliare il salame e il formaggio e metterli nel pentolino
4) Girare l’uovo senza romperlo
5) Servire nel piatto
6) Buon appetito!!!

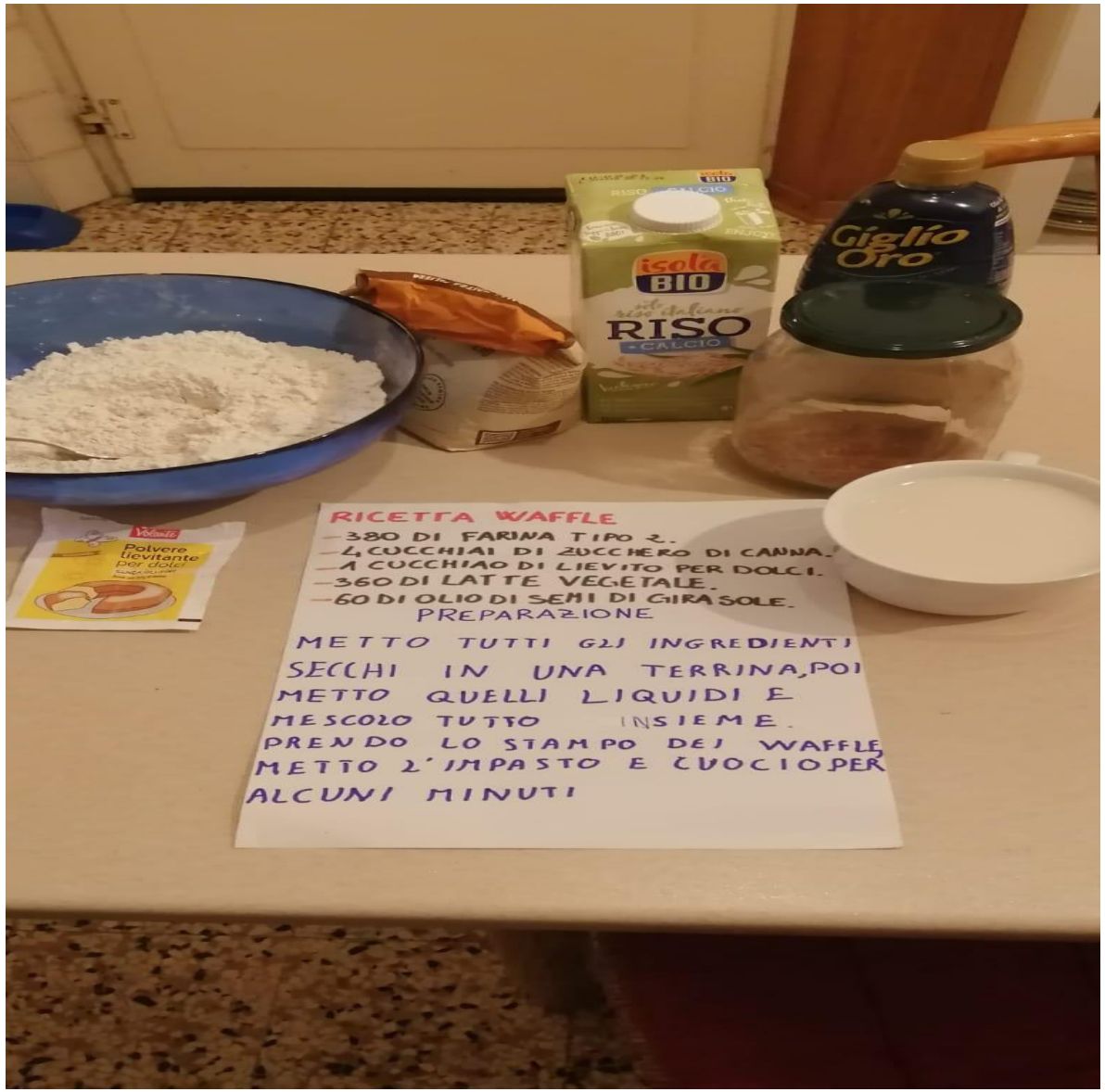
Fabio Castellano

MATTONCINO (Leonardo)

Ingredienti: 250g mascarpone
3 cucchiai colmi di nutella
20 biscotti secchi tipo oro saiwa
Caffe circa 3 tazze
In una ciotola amalgamare il mascarpone alla nutella, quando il caffè si è raffreddato inzuppare un biscotto, spalmarci sopra uno strato di crema(abbondante)chiudere con un altro biscotto inzuppato e così avanti finché finiscono i biscotti .La crema avanzata servirà per ricoprire tutto il mattoncino. Ricoprirlo con la pellicola e metterlo in frigo per qualche ora. Decoratelo a piacimento e ricordatevi di tagliare le fette in diagonale.

Leonardo Masotti

RICETTA WAFFLE DEI GEMELLI (Mariaceleste e Michelangelo Venier)



TAGLIATELLE ALLO SPECK E ZAFFERANO (RUDY+MIRKO)

INGREDIENTI (4 PERSONE)
400 gr FARINA 00
4 UOVA

STRUMENTI
BILANCIA
TERRINA
FORCHETTA/MESTOLO
PELLICOLA TRASPARENTE o SACCHETTO
MATTARELLO o meglio ancora TIRAPASTA (CON ACCESSORIO PER TAGLIATELLE)
PADELLA
PENTOLA

PER IL CONDIMENTO
150 GR SPECK A STRISCIOLINE
1 CONF PANNA FRESCA
1 BUSTINA ZAFFERANO
50 ML DI LATTE TIEPIDO

PROCEDIMENTO

METTERE LA FARINA SETACCIATA IN UNA TERRINA CON BUCO CENTRALE (A FONTANA); ROMPERE ALL'INTERNO 4 UOVA E MESCOLARE, ALL'INIZIO CON LA FORCHETTA E POI A MANO FINO A CREARE UN PANETTO SODO E LISCIO.

LASCIARE RIPOSARE (COPERTO DA PELLICOLA O SACCHETTO ALIMENTARE PER UN'ORETTA)

CON IL MATTARELLO (o con il TIRAPASTA) STENDERE UNA SFOGLIA SOTTILE E CREARE LE TAGLIATELLE.

METTERE UNA PENTOLA DI ACQUA SALATA SUL FUOCO E ATTENDERE IL BOLLORE;

NEL FRATTEMPO, PREPARARE IL CONDIMENTO; TAGLIARE A STRISCIOLINE LO SPECK, FARLO SALTARE NELLA PADELLA, AGGIUNGERE LA PANNA E LO ZAFFERANO SCIOLTO IN 50 ML DI LATTE TIEPIDO;

FAR CUOCERE LA PASTA PER 5 MINUTI, SCOLARLA E BUTTARLA NELLA PADELLA CON IL CONDIMENTO; FAR SALTARE LE TAGLIATELLE MESCOLANDO BENE IN MODO DA AMALGAMARE BENE TUTTO.

BUON APPETITO

Rudy Cordovado

TORTA ALLO YOGURT AL COCCO

(Stella Donati)

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

1 vasetto di yogurt al cocco
3 uova
2 vasetti di zucchero
3 vasetti farina tipo 00
1 vasetto olio di semi di mais
1 bustina lievito per dolci
q.b. sale
2 mele

PREPARAZIONE

Mescolare in una ciotola lo yogurt al cocco con 3 uova intere.
Usando il vasetto dello yogurt come misurino, aggiungere lo zucchero, la farina, l'olio, il lievito e un pizzico di sale
Versare l'impasto in una tortiera foderata di carta forno e aggiungere sopra le mele tagliate.
Far cuocere la torta a 180° per 25-30'.

STRUMENTI

Ciotola e cucchiaio oppure Bimby, tortiera

TORTA DI MELE DI ARIANNA

INGREDIENTI:

3 mele

4 uova

220 g di zucchero

2 cucchiaini di lievito 140g di farina (00)
1/2 cucchiaino di cannella in polvere Burro
Pangrattato

STRUMENTI:

Bacinella, cucchiaio di legno, stampo a cerniera, sbattitore elettrico, coltello

PROCEDIMENTO

Portate il forno a 180gradi
Imburrate lo stampo e spolverizzate con il pan grattato. Sbucciate le mele e tagliatele in 8 fette.
Nella bacinella mettete uova, zucchero, lievito, farina e cannella e mescolate tutto insieme con lo sbattitore.
Versate l'impasto nello stampo.
Mettete le fette di mele sul composto e cuocete per 40 minuti.
Sfornate, fatela raffreddare e toglietela dallo stampo. Tagliate e servite

(Arianna Pressacco)

Torta di mele 10 cucchiai senza burro (Raffaele)

Ingredienti

10 cucchiai di ciascuno dei ingredienti

zucchero, farina 00 , latte intero, olio di semi (vari)

Poi

2 mele ,2 uova , 1 bustina lievito per dolci ,mezza fialetta a gusto,zucchero a velo(per decorare)

Strumenti

1 cucchiaio ,frusta elettrica, ciotola ,teglia 20 cm

Preparazione

Monta le uova con lo zucchero fino a renderle spumose e chiare .Aggiungi olio e il latte e monta ancora.Ora aggiungi la farina e il lievito setacciato, l'aroma e monta per qualche minuto.Sbuccia le mele ,taglia metà a pezzetti ed aggiungete al impasto,mescolando ancora per qualche minuto.Imburra/infarina/carta da forno la tortiera e versa il composto .L'altra metà di mele a fettine ed aggiungere sulla torta infilandole dall'alto verso il basso.Inforna in forno già caldo a 180•C per 45-50 minuti forno statico ,posizione centrale.Sfornata la torta spolveriamo con zucchero a velo Un segreto io ho messo 2 cucchiai di Cacao per quello che la mia torta sembra di cioccolato . Buon appetito

Raffaele Lesescu

TORTA VEGANA DI GIANLUCA

Ingredienti

2 banane(grosse)mature
260g di farina tipo 1
150g di zucchero
30g di burro temperatura ambiente(morbido)
80ml di latte temperatura ambiente
6 cucchiai(pieno) d' acqua
20g di cacao amaro
1 cucchiaio di aceto di mele (bio)
5g di bicarbonato di sodio

Procedimento:

Schiaccia le banane con la forchetta con lo zucchero, poi aggiungi aceto e bicarbonato mescola, poi aggiungi latte,burro,farina.
Dividi il tutto in 2 parti: in una metti 3 cucchiai d'acqua, nell'altra metti 3 cucchiai d'acqua e il cacao amaro già mischiati.
Fai delle decorazioni fantasiose con i due colori che hai ottenuto (cioè bianco e marrone).
Inforna a 180° per 45 minuti possibilmente in una forma a ciambella perchè cucina meglio.

BUON APPETITO

GIANLUCA RAINIS

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO di Alessio

INGREDIENTI:

- 250 g. tortellini di carne
- 10 g. burro
- 100 g. prosciutto cotto a fette
- 200 g. panna da cucina
- Grana grattugiato Q.B.

PREPARAZIONE:

Portare ad ebollizione una pentola d'acqua salata e far cuocere i tortellini. In una padella sciogliere il burro, tagliare il prosciutto cotto a striscioline, aggiungerlo e farlo rosolare dolcemente per un paio di minuti. Aggiungere la panna, proseguire la cottura per un altro minuto. Unire al sugo i tortellini cotti e amalgamare con una manciata di formaggio grattugiato.
Buon appetito!

Alessio Tessitori

ZEPPOLE DI SAN.GIUSEPPE

Edoardo

Ingredienti:

Per la pasta choux

4 uova

150 grammi di farina

100 grammi di burro

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

250 ml di acqua

Per la crema pasticcera

4 tuorli

100 g di zucchero

30 g di farina

½ litro di latte

vaniglia o buccia di limone grattugiata

amarene candite e zucchero a velo per la decorazione

Preparazione

Mettere in una pentola l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale. Portare ad ebollizione e aggiungere la farina setacciata sempre mescolando. Togliere dal fuoco e far raffreddare. Aggiungere poi un uovo per volta continuando sempre a mescolare.
Con l'aiuto di una sac a poche formare dei bignè del diametro di circa 6/7 cm; infornare a 200 gradi per circa 10/15 minuti.
Per la preparazione della crema pasticcera lavorare in una casseruola i tuorli con lo zucchero. Aggiungere poco alla volta la farina, il latte bollente in cui avete versato la vaniglia o la buccia di limone grattugiata. Ponete sul fuoco continuando sempre a mescolare e far bollire per 3/4 minuti.
Versare la crema nella sac a poche e procedere a riempire i bignè (nel frattempo di saranno raffreddati). Spolverarli di zucchero a velo e sopra ad ognuno porre un'amarena candita.

COOKIE DI MARTINA

INGREDIENTI

2 uova
250 g di farina
250g di burro
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaino di bicarbonato
120 g di corn flakes
250 g gocciole di cioccolato fondente
200 g di zucchero
sale

MATERIALE

mixer per triturare
terrina
mestolo
cucchiaio per fare le palline
placca da forno
carta da forno
bilancia

PREPARAZIONE

Tritare i corn flakes nel mixer, mescolare il burro con lo zucchero e ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare le uova, la farina mescolata con il lievito, una presa di sale e una di bicarbonato, i corn flakes appena tritati, le gocciole di cioccolata e amalgamare il tutto. Se si vuole un gusto più intenso di cioccolata aggiungere il cioccolato fondente. se l'impasto è troppo morbido prima di procedere metterlo in frizzer per 10 minuti. Prendere il composto con un cucchiaio e farne delle palline grandi come albicocche, disporle ben distanti su una placca da forno, foderate con carta forno, schiacciateli un po' e farli cuocere in forno , senza ventilazione a 180 ° per 10 minuti

MARTINA CASTELLANO

CREM TORTE

Pasta soblee al farro:

300g di farina 00
150g di farina i farro
17 g baking
300 g di burro
300g di zucchero a velo
200g di uova
scorza di 2 limoni

Namelaka al pistacchio

100g di latte intero, bacca di vaniglia 75 g di pasta di pistacchio o nocciole 5 g di glucosio 4 g di gelatina animale 16 g di acqua 150 g di cioccolato bianco 220 g di panna 35% m.g. Scaldare il latte con la vaniglia e aggiungere la gelatina trampata. Amalgamare la pasta di pistacchio con il cioccolato sciolto, versarvi sopra il latte emulsionato con un minipimer. Unire la panna a temperatura ambiente continuando ad emulsionare. Fra cristallizzare in frigorifero per almeno 7h.

Per le decorazioni della torta fare in due strati con marmellata e ciuffi di panna montata o crema di pistacchio. Decorare con ciuffi di macaron, frutta fresca e spuntoni di panna montata.

VERONICA MORO

BISCOTTI AL BURRO DI GIOIA

Ingredienti:

250g di farina

100g di zucchero

100g di burro morbido a pezzi

1 uovo

1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci.

Occorrente:

teglia da forno e carta da forno

ciotola e spatola

setaccio

1 forchetta

1 piatto

PROCEDIMENTO

Rivestire una teglia da forno con della carta da forno e tenerla da parte.

Mettere nella ciotola 250g di farina e i 200g di zucchero e mescolare finchè i due ingredienti non si sono uniti.

Mettere anche i 100 g di burro morbido a pezzi e mescolare ancora,

aggiungere 1 uovo, il cucchiaino di lievito in polvere per dolci e mescolare bene finchè anche essi si sono uniti.

Sul piatto preso in precedenza mettere un po' di zucchero a velo o normale.

Prelevare un cucchiaio di impasto e formare una pallina con le mani circa di 4 cm e appiattire con i rebbi di una forchetta.

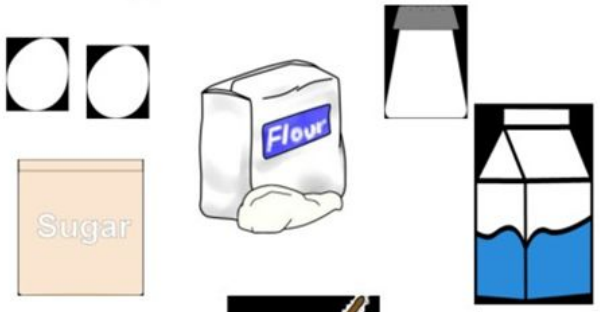
Trasferire le palline sulla teglia da forno e spargere su ognuno un po' di zucchero a velo con il setaccio e mettere in forno per 20 minuti a 180 gradi o finchè i biscotti sono dorati. E mangiare.

(Gioia Picco)

Make a pancake

INGREDIENTS

250 gr of flour
1 pinch of salt
1 teaspoon of sugar
½ litre of milk
2 eggs



1 Put the flour and sugar into a bowl.

2 Add the egg, milk and mix well.

3 Heat a little oil in a small frying pan.

4 Fry the pancakes until they are golden.

5 Eat with maple syrup, jam or anything you like

maestra Mariaromana Purpura

SJÛF DI POMOLE DI SAUDÂR

(vellutata di bacche di sambuco)

CE A CHE COVENTE

- Sjrop di pomule di saudâr
- 70 G di zucar
- Une prese di canele
- 60 G di farine
- 1,5 L di lat
- 30 G di spongjie

PROCEDIMENT

Sji çume(*raccoglie*) pomule di saudâr madure che a à di pousâ intal zei cualche dì.

Sji la strice(*strizza*) cu las mans e, dopo vei zontât(*aggiunto*)) un tic di aghe, sji la passe cul coladôr (*colino*)par gjavâ ducj i cucs.(*semi)*

Po dopo a va cuete sul fûc e quant che a bol sji la sbrume(la si filtra) dal dut.

Apene finît si deve zontâ zucar, lat, farine, e spongje: une volte messjedade scuen boli biel plan.

Passades dôs ores sji giave dut dal fûc e sji lu lassje sfreidâ, a chest pont il ‘sjuf al va mangjat cuntune meste(*cucchiaio*)

(MAESTRA SONIA BORDONI)

TORTA PER UNA DOLCE COLAZIONE

INGREDIENTI:

300 g di farina tipo 2
200 g di zucchero
4 uova
½ bicchiere di olio di semi
1 arancia non trattata (succo e buccia)
½ bustina di lievito per dolci
zucchero a velo per guarnire

PROCEDIMENTO:

Mescola con lo sbattitore le uova con lo zucchero finché otterrai una spuma chiara. Aggiungi la farina setacciata con il lievito, l'olio, il succo e la buccia d'arancia. Versa l'impasto in una teglia imburrata e inforna a forno statico a 170°. Controlla la cottura dopo 35 minuti con uno stecchino di legno, se uscirà asciutto, la torta è pronta. Lascia raffreddare e spolvera con lo zucchero a velo.

(*Maestra Cinzia Moretuzzo*)

Durante questo periodo, c’è stato un piatto che ha messo d’accordo tutti a casa mia…semplice, veloce e gustoso…

PENNETTE LISCE CON ZUCCHINE e MONTASIO

Ingredienti per 4 persone

4 zucchine

100gr di formaggio Montasio due mesi

Mezza cipolla bianca

400 gr di pennette lisce

Olio sale pepe q.b.

Procedimento

In una padella antiaderente soffriggere la cipolla con un po’ d’olio.

Lavare e tagliare le zucchine a fettine abbastanza sottili e metterle nella padella con la cipolla, aggiungere sale e pepe (oppure un po’ di dado). Cuocere, all’inizio a fuoco vivo, poi finire la cottura a fuoco lento.

Tagliare a dadini il formaggio e cospargerlo sulle zucchine ancora calde.

Cuocere la pasta, scolarla e metterla nella padella con le zucchine e il formaggio, amalgamare bene fino a sciogliere e far filare il formaggio. Buon appetito.

(Maestra Antonella Valeo)

CARI RAGAZZI SIETE ARRIVATI AD UNA TAPPA IMPORTANTE, MA IL VOSTRO VIAGGIO CONTINUERA', PER QUESTO VI LASCIAMO UN PICCOLO

KIT DA VIAGGIO

UNA CARAMELLA PER ADDOLCIRE
I MOMENTI DI TRISTEZZA
E DI MALINCONIA.

DEL RISO PER IMPARARE A SORRIDERE
PERCHE' CIO' AIUTA
AD AFFRONTARE
MEGLIO LA VITA.

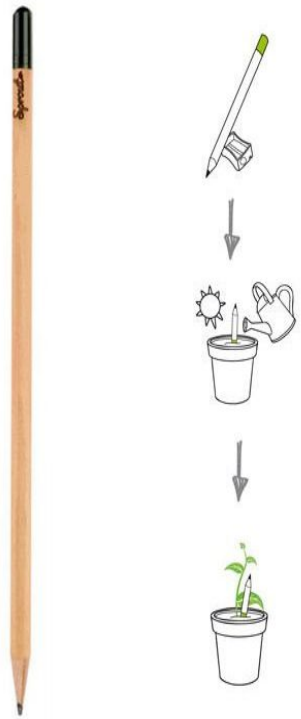
UNA TISANA PER
AUMENTARE LA PAZIENZA
NEI MOMENTI DI TENSIONE

DEL FILO PER UNIRE,
MA SENZA LEGARE
I RAPPORTI DI AMICIZIA

UN PO’ DI SALE PER
INSAPORIRE LA GIORNATA.

UN PASTELLO PER
DIPINGERE
CON NUOVE SFUMATURE
LE GIORNATE CHE
“SEMBRANO”
GRIGIE E NOIOSE.

UNA MATITA
PER CONTINUARE
A SCRIVERE
LA STORIA PIÙ BELLA…



QUELLA DELLA VOSTRA VITA!

le vostre maestre: Sonia, Antonella, Cinzia, Cristina, Mariaromana