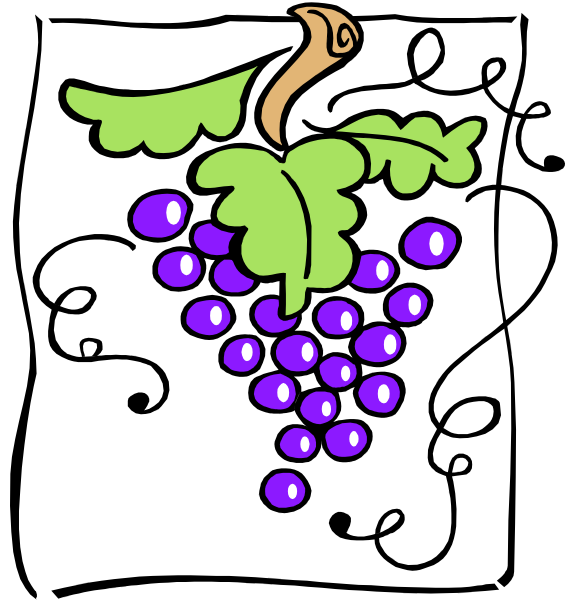


COME RATATUILLE...



Laboratorio di Cucina
anno scolastico 2008/2009

*Vivo con tanti fratellini
rotondetti e zuccherini:
mi chiaman nera,
mi chiaman bianca
per indovinare...
nussa ti manca!*



Il nostro menù

Spiedini di uva e grana

Risotto all' uva

Trostata di uva bianca e nera

Pane e composta di uva nera



*Gruppo Cuochi: Lorenzo - Jasmine - Francesco - Irene - Alessio - Giulia C. -
Daniele B. - Carlotta - Cristian*

Antipasto

Spiedini di uva e grana

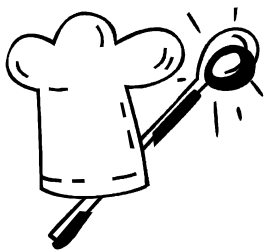
Asterna su spiedini di legno chicchi di uva e cubetti di grana.

Servi su un letto di foglie di vite e scaglie di grana.

Dolce/Merenda

Pane e composta di uva nera

Taglia in due gli acini di 500 g di uva nera, toglì i semi e mettili in un pentolino antiaderente con 250 g di zucchero. Mescola continuamente con un cucchiaino di legno affinché non si attacchi. Quando hai ottenuto la consistenza desiderata, spegni il fornello e lascia raffreddare, quindi spalmala su fettine di pane - se vuoi tostate e imburrate.



Primo

Risotto all'uva

Lava bene 200 g di acini d'uva, tagliasi a metà e toglì i semi. Prepara un soffritto con una piccola cipolla bianca e 25 g di burro. Unisci 350 g di riso, fallo tostare un po', poi bagnalo con del brodo delicato; unisci l'uva, metti il sale, e porta a cottura mescolando e aggiungendo brodo. A cottura ultimata, aggiungi 25 g di burro e 4 cucchiaini di parmigiano, mescola e lascia mantecare per un paio di minuti.

Dessert

Trostata di uva bianca e nera

Impasta 500 gr di farina con 200 gr di burro sciolto, 200 gr di zucchero, 2 uova, una bustina di lievito e un po' di sale. Stendi l'impasto col matterello sopra un foglio di carta da forno, adagialo su una teglia e cuoci a 180° per 30/35 min. Nel frattempo prepara un budino alla vaniglia, seguendo le istruzioni sulla confezione. Togli la torta dal forno e lasciala intiepidire, quindi versale sopra il budino tiepido e decora a piacere con acini di uva bianca e nera a cui avrai tolto i semini.

*Hanno grandi cappelli,
ma non teste da coprire.
Hanno tutti un solo piede
ma non scarpe calzare!*



Il nostro menù

Crepes di funghi in salsa

Risotto ai funghi

Polenta e funghi

Funghetti al cioccolato



Gruppo Cuochi:

*Luca - Valentino - Gloria - Giulia M. - Daniele P. - Mattia - Sara M. -
Federico - Giorgia C. - Ryan*

Crepes di funghi in salsa

Pulisci bene una vaschetta di funghi coltivati, affettali sottilmente, cuocili in padella con burro, prezzemolo e sale. Prepara una besciamella con 50 gr di burro, 50 gr di farina e $\frac{1}{2}$ l di latte; quando è pronta unisci i funghi e del parmigiano grattugiato. Nel frattempo prepara delle crepes (te ne verranno circa 12) mettendo in una terrina 100 gr di farina a fontana, 2 uova al centro, $\frac{3}{4}$ cucchiaini di latte e mescola. Aggiungi 30 gr di burro sciolto e ancora del latte a filo fino a quando avrai raggiunto una consistenza abbastanza liquida dell'impasto (il latte necessario per l'intera ricetta è di circa $\frac{1}{4}$ di litro). Prepara una padella antiaderente bassa di diametro 20 cm circa, ungisla con pochissimo burro, versa un mestolino di impasto e cuoci le crepes. Poi farciscile con i funghi in salsa, chiudile a calzone, riponile in una pirofila unta, metti sopra ad ognuna ancora un cucchiaino di funghi e passa in forno a gratinare.

Primo piatto

Risotto ai funghi

Pulisci bene 300 gr di funghi e affettali sottilmente. Prepara un soffritto con una piccola cipolla bianca e 25 g di burro. Unisci i funghi, del sale, un goccio di vino bianco e fai sfumare. Aggiungi 350 g di riso, fallo tostare un po', poi bagnalo con del brodo delicato. Porta a cottura mescolando spesso ed aggiungendo altro brodo. A cottura ultimata aggiungi parmigiano grattugiato, burro e lascia mantecare per 2 minuti.

Secondo piatto

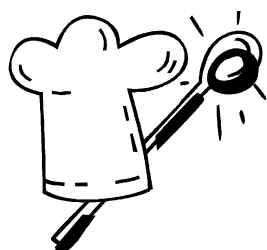
Polenta e funghi

Pulisci bene una vaschetta di funghi e affettali sottilmente. Prepara un soffritto con aglio e olio, unisci i funghi, il sale e fai rosolare bene. Aggiungi dei pelati, sale se necessario e porta a cottura. Nel frattempo prepara la polenta con acqua, farina gialla e sale. Quando la polenta sarà pronta mettila direttamente nei piatti, fai un buco al centro e versa due generosi cucchiaini di funghi.

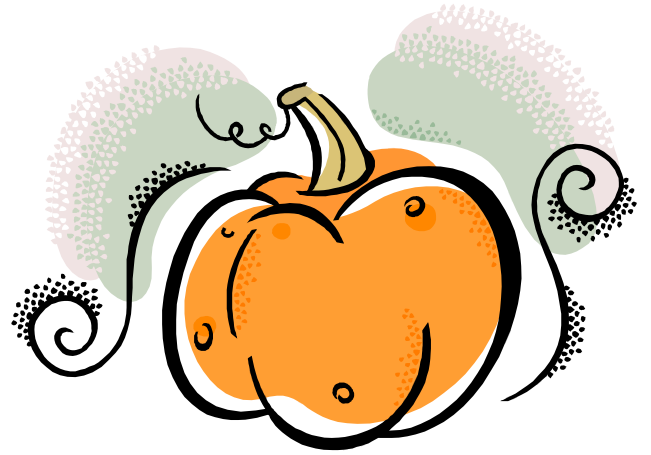
Dolce

Funghetti al cioccolato

Impasta 500 gr di farina con 200 gr di burro sciolto, 200 gr di zucchero, 2 uova, una bustina di lievito e un po' di sale. Stendi l'impasto col matterello sopra un foglio di carta da forno, ricava tanti funghetti con la fermina e cuoci in forno a 180°. Quando saranno cotti e freddi, immergi la cappella dei funghetti nel cioccolato foderente sciolto a bagnomaria e lascia raffreddare.



*Chi tocca di zucca
la zucca di Checca
fa zucca barucca
e la zucca si ammacca.
Che pacca, che schiocca!*



Il nostro menù

*Tostini di zucca e parmigiano
Gnocchi di zucca al burro fuso
Frittelle di zucca
Confettura di zucca*



Gruppo Cuochi:

*Martina - Stefano - Valentina - Daniele A. - Andrew - Giorgia F. Riccardo
D. Sabrina - Fabio*

Cestini di zucca e parmigiano

Taglia a dadini 50 gr di zucca già pulita e falla rosolare con 10 gr di burro. Falla raffreddare. Versa a fontana 150 gr di farina, aggiungi 1 uovo, sale, 50 gr di burro a temperatura a ambiente, 3 cucchiaini di acqua e savora con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fai riposare l'impasto per 30 minuti. Taglia a dadini 120 gr di mostarda dolce e fai ammolare 50 gr di uvetta in acqua tiepida. Mescola in una terrina la zucca, la mostarda, l'uvetta sgocciolata, 100 gr di parmigiano grattugiato, 4 amaretti sbriciolati, un pizzico di cannella in polvere e sale. Stendi la pasta col matterello, ricavane dei dischi a cui darai la forma di cestino, metti un cucchiaino di ripieno, chiudi il cestino con altra pasta e inforna a 190° per 15/20 minuti.

Primo piatto

Gnocchi di zucca al burro fuso

Cuoci nel forno caldo 1,5 kg di zucca già pulita ed affettata sottilmente. Schiacciala poi con una forchetta e lasciala raffreddare sul tavolo. Unisci un pizzico di sale, 200 gr di farina, latte (se necessario). Impasta il tutto, taglia dei panetti, savorali con le mani fino a raggiungere un cordoncino grande come un pollice e taglialo a tocchettini. Pratica "un ricamo" su ogni gnocco aiutandoti con una forchetta ben infarinata, gettali in acqua bollente salata, scolali non appena vengono a galla e condiscili con burro fuso e parmigiano a piacere.

Secondo piatto

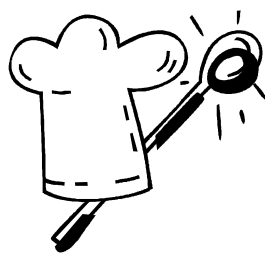
Frittelle di zucca

Pulisci e taglia a pezzi 350 gr di zucca, mettila in una teglia imburata con 20 gr di burro e con abbondante cannella e cuocila per 15' a 180°; ancora calda, passala nel passaverdura. Passare 100 gr di ricotta al setaccio e savorarla fino ad ottenere una crema. Unire 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato, una grattugiata di noce moscata, la zucca cotta e fredda e impastare bene. Fare delle piccole palline, infarinarle e buttarle nell'olio caldo.

Dolce

Confettura di zucca

Cuoci al dente, in abbondante acqua salata, 1,2 kg di zucca già pulita e tagliata a pezzetti. Fai uno sciroppo con ½ litro di acqua e 1 kg di zucchero. Quando lo sciroppo si è addensato, unisci la zucca e fai cuocere a calore moderato fino a quando la confettura avrà raggiunto la giusta consistenza. Invasa in vasi ancora caldi (perché sterilizzati in forno a 120°), tappali e capovolgili fino a quando non saranno diventati completamente freddi.



*Sono funge e arancione,
il coniglio ne è ghiottone.
Arondelle o grattugiata,
sono sempre presibata.
Se mi mangi sotto il sole
rendo la tua pelle più
marrone... chi sono?*



Il nostro menù

Strudel di carote e patate

Tagliatelle arancioni

Crocchette di carote

Torta di carote



Gruppo Cuochi:

*Marcello - Gaia - Eleonora - Giorgio - Sara D.L. - Dario - Alex - Erika -
Riccardo P.*

Strudel di carote e patate

Taglia 2 cipolle bianche, 4 carote e 4 patate grandi a fettine sottili e falle cuocere per 15 minuti in olio d'oliva a fuoco basso aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua. Toglile dal fuoco, scola l'olio di cottura e passa le verdure al passaverdura. Sbatti 3 uova con 150 g. di parmigiano, aggiusta di sale e incorpora le verdure al composto. Stendi la pasta sfoglia, disponi al centro le verdure e avvolgi in un rotolo sovrapponendo i lembi della pasta sfoglia. Cuoci in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti.

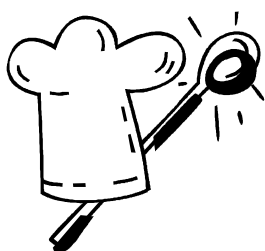
Con lo stesso impasto, aggiungendo però qualche uovo in più, abbiamo fatto una buonissima quiche.

Secondo piatto

Primo piatto

Tagliatelle arancioni

Lava 300 g di carote, raschiale, sciacquale e lessale intere in acqua bollente salata. Scolale, passale nel mixer e fai asciugare la purea in padella. Disponi 600 g di farina a fontana, unisci un pizzico di sale, versa al centro 4 uova precedentemente sbattute e la purea di carote. Raccogli la farina con le mani e continua ad impastare per un decina di minuti, fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico. Stendi sottilmente la sfoglia con il matterello sul tavolo infarinato. Arrotola la sfoglia su se stessa e tagliala con un coltello in modo da ottenere le tagliatelle. Condisci con burro fuso con la salvia e tanto parmigiano.



Polspette di carote

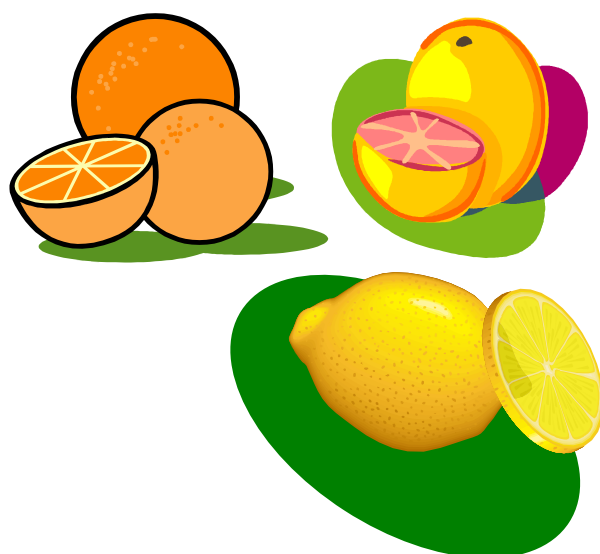
Cuoci al burro 600 g di carote a rondelle e passale al passaverdura. Metti la purea ottenuta in una terrina a cui aggiungerai 2 uova, 4 cucchiaini di parmigiano, 4 cucchiaini di farina bianca, del prezzemolo tritato e sale. Lavora bene l'impasto con le mani e forma delle piccole palline che passerai nella farina bianca. Friggi in olio extravergine le polspettine e gustale ancora calde.

Dolce

Torta di carote

Mescola 100 g di zucchero con 250 g di carote cotte e frullate. Unisci 250 g di farina, 2 uova sbattute, 150 g di mandorle tritate, 1 bicchierino di latte, una noce di burro e un pizzico di sale. Aggiungi la bustina di lievito e la scorza di mezzo limone. Mescola molto bene per amalgamare i vari ingredienti e versa in una teglia imburrata. L'impasto deve avere la consistenza di una crema. Fai cuocere in forno a 180° per 30/40 minuti.

*Conosci tu il paese
dove fioriscono i simoni?
Nel verde fogliame
splendono arance d'oro.
Un vento lieve,
spira dal cielo azzurro.
Tranquillo è il mirto,
sereno l'assero..."*



J. W. Goethe da Viaggio in Italia

Il nostro menù

Frittata profumata all'arancia

Risotto al limone

Struffoli agli agrumi canditi

Ciambellone all'arancia



Gruppo Cuochi:

Lorenzo - Jasmine - Francesco - Irene - Alessio - Giulia C. - Daniele B. Carlotta - Cristian

Frittata profumata all'arancia

Batti leggermente 6 uova senza sfiibrarle, aggiungi sale, pepe ed un fiocchetto di burro. Poi incorpora 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato, la buccia grattugiata di un'arancia (solo la parte arancione) e il succo della stessa nel quale hai disciolto un cucchiaino di farina. Scalda un cucchiaino d'olio in una padella, spandilo su tutto il fondo e versa il composto. Lascia cuocere a fuoco dolce la frittata poi capovolgila, ungi di nuovo la padella e falla dorare anche dall'altro lato.

A cottura ultimata, disponi la frittata su un piatto di portata, tagliala a spicchi e servi immediatamente.

*Primo piatto**Dolce**Risotto al limone*

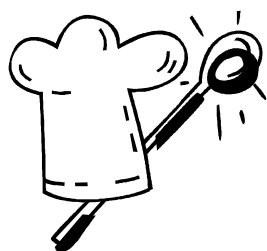
Pulisci una cipolla, tritala finemente con la mezzaluna e falla rosolare in una pentola antiaderente con dell'olio extravergine di oliva. Aggiungi 400 gr di riso, fallo tostare e aggiungi brodo di carne fino a portarlo a cottura. Quindi manteca con un cucchiaino di buccia di limone grattugiata (solo la parte gialla) e un pezzettino di burro.

Ciambellone all'arancia

Amalgama bene 3 tuorli con 300 gr di zucchero e 75 gr di burro fuso. Poi unisci il succo e le scorze grattugiate di 2 arance, 300 gr di farina setacciata, 1 bustina di lievito e un pizzico di sale. Per ultimi aggiungi 3 albumi montati a neve ferma. Inforna in forno a 180° per 35 min.

Struffoli di Carnevale agli agrumi canditi

Versa sul tavolo 350 gr di farina, 3 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di vanillina, 3 uova, 50 gr di burro a temperatura ambiente, la scorza grattugiata di 1 limone, 1 bicchierino di anice e marsala e sale. Impasta bene il tutto, forma una palla e lasciala riposare per 15 minuti. Riprendi l'impasto, forma tanti rotoli che taglierai a dadini, come se fossero gnocchetti. Buttali nell'olio caldo e friggili finché non diventano dorati. Dopo averli fritti tutti, versali in un largo tegame antiaderente in cui avrai fatto sciogliere 200 gr di miele e 4/5 cucchiaini di zucchero e falli rotolare per bene in questa salsa. Versali in un piatto dandogli la forma di una piramide, guarnisci con agrumi canditi, cedette colorate e confettini argentati.



Pesce, patate, spinaci e prosciutto, mi sento bene e mangio di tutto. Occhio di falco con le vitamine, forza di tigre con le proteine. latte e formaggio fan le ossa più dure, ancia più sveglia con fibre e verdure. Miele, insalata, bistecche e poi scia mangio di tutto e niente mi annoia



Il nostro menù

*Pizza di patate
Gnocchi di patate
Gatto ' di patate*



Gruppo Cuochi:

*Luca - Valentino - Gloria - Giulia M. - Daniele P. - Mattia - Sara M. -
Federico - Giorgia C. - Ryan*

Pizza di patate

Lessa 500 g di patate. Pelale, passale nello schiacciapatate e raccogli la purea in una terrina. Aggiungi al composto 100 g di farina, 30 g di burro, 1 uovo e lavora con un cucchiaio di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea. Ungi una teglia di olio e versa il composto. Pareggia la superficie, ricoprila con 1 mozzarella tagliata a fettine e distribuisci qua e là 3 pomodori spellati e tagliati a cubetti. Condisci con sale e pepe, irrorala con un po' d'olio versato a filo, cospargi l'origano e cuoci in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.

Primo piatto

Gnocchi di patate

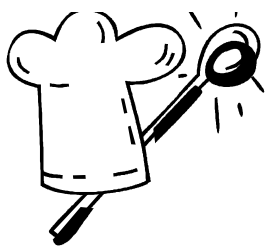
Cuoci 1,5 kg di patate in acqua salata, scolale, pelale e passale al setaccio o allo schiacciapatate. Unisci 450 g. di farina setacciata e il sale. Lavora l'impasto fino a quando risulta ben amalgamato. Suddividi l'impasto in tanti bastoncini grossi come un dito e poi in pezzetti di circa 2 centimetri di lunghezza.

Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua salata a bollire appena accennato, a mano a mano che salgono in superficie scolali accuratamente con un mestolo forato. Condisci a piacere.

Secondo

Gatto' di patate

Cuoci 1 kg di patate in acqua salata, scolale, pelale e passale al setaccio o allo schiacciapatate. Batti 2 uova a parte con un pizzico di sale. Taglia a dadini 1 mozzarella e 100 gr di un salume a scelta (o più salumi). Mescola i dadini insieme alla patate e all'uovo, imburra una teglia, versa l'impasto e cospargilo con del pane grattugiato. Aggiungi qualche fiocco di burro e inforna a 200° per 30 minuti.



*Sono bianco, verde e viola, nasco proprio in
una aiola.*

*Mi ritrovi anche nel bosco, basta che ci sia
sabbia in quel posto.*

*Se mi assaggi son saperito e ti piacerò in
qualsiasi modo condito.*

*Ma ho un difetto esagerato, per cui dai
bambini son rifiutato:*

*se si fan la pipì addosso puzzano proprio a
più non posso!!*



Il nostro menù

Torta salata di asparagi

Risotto con gli asparagi

Torta Paradiso



Gruppo Cucchi:

*Martina - Stefano - Valentina - Daniele A. - Andrew - Giorgia F. - Riccardo D. -
Sabrina - Fabio*

Torta salata di asparagi

Lessa un mazzetto di asparagi e falli raffreddare. Tagliati a dadini, unisci 2 uova sbattute con un po' di sale, 200 g di emmenthal o provolone dolce, 100 g di prosciutto cotto tagliato a striscioline, sale e pepe a piacere. Stretola una confezione di pasta sfoglia, riponi al centro il composto e richiudi come per fermare un calzone. Spennella la superficie con un albume o con del latte, inforna a 180° per circa 30 minuti

Primo piatto

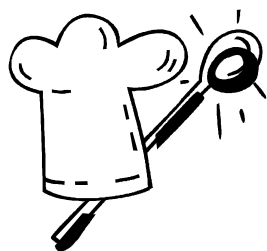
Risotto agli asparagi

Pulisci un mazzetto di asparagi togliendo la parte dura in fondo, lavali e tagliati a dadini. Metti gli scarti duri in una pentola con circa mezzo litro di acqua e il sale e fai un brodo vegetale. Soffriggi una piccola cipolla dolce con un po' di olio, aggiungi i dadini di asparagi e lascia insaporire mescolando spesso. Unisci il riso, lascialo tostare un po' e aggiungi il brodo vegetale fino a portarlo a cottura. Aggiusta il sale. Appena spegni il fuoco sotto la pentola aggiungi un po' di burro e grana grattugiato e lascia mantecare.

Dolce

Torta Paradiso

Lavora 100 g di burro con 200 g di zucchero, aggiungi 3 uova e mescola bene. Aggiungi 1 astuccio di fecola di patate e per ultimo una bustina di lievito. Versa il composto in una teglia imburrata. Cuoci per 35/40 minuti in forno a temperatura moderata.



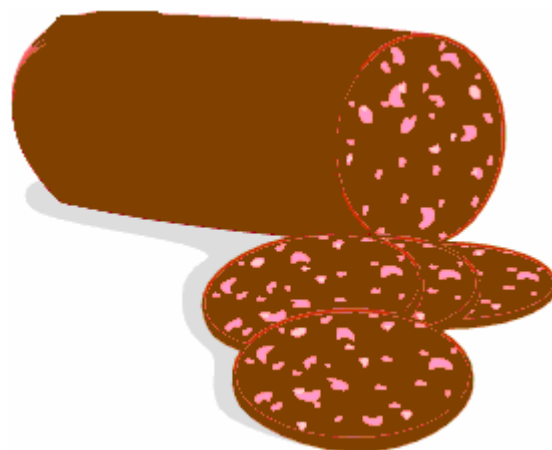
Sono nero a macchie chiare,

non provengo dal maiale.

Sono come un insaccato

ma se mi assaggi. . . .

senti un gusto prelibato!!



Il nostro menù

Invostini di asparagi
Focaccia ripiena di spinaci
Salsame di cioccolato



Gruppo Cuochi:

Marcello - Gaia - Eleonora - Giorgio - Sara D.L. - Dario - Alex - Erica - Riccardo P.

Involchini di asparagi (ricetta proposta da Stefano)

Pulisci un mazzo di asparagi e cuocili a vapore. Scolali, falli raffreddare, quindi mettine tre su una fetta di prosciutto cotto, aggiungi del gorgonzola a piacere e arrotola la fetta di prosciutto cotto su se stessa. Procedi fino alla fine del prosciutto (calcola una fetta per commensale). Sistema gli involtini in una pirofila, aggiungi qualche fiocchetto di burro e inforna a 180° per circa 30 minuti

Secondo piatto

Focaccia ripiena di spinaci

Lessa circa 500 g di spinaci in poca acqua salata, scolali, strizzali e ripassali in padella con una noce di burro. Nel frattempo mescola in una terrina 250 g di ricotta, 2 uova, un pizzico di sale, 100 g di parmigiano grattugiato. Aggiungi gli spinaci intiepiditi e amalgama bene il composto. Stendi un rotolo di pasta per focaccia su carta da forno, distribuisci sopra l'impasto gli spinaci, aggiungi 3 fette di prosciutto cotto su tutta la superficie e richiudi con altra pasta per focaccia. Bucherella la superficie, spennellala con poco olio e inforna a 200° per 30/40 min.

Dolce

Salame di cioccolato

Sbriciola 250 g di biscotti secchi con il matterello. Lavora 50 g di burro a temperatura ambiente con 100 g di zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, Unisci 2 uova freschissime e continua a lavorare la crema. Aggiungi 60 g di cacao amaro, i biscotti sbriciolati e lavora ancora il composto con il cucchiaino fino ad ottenere un impasto compatto ma omogeneo; dagli quindi la forma del salame e mettilo in frigorifero per almeno due ore. Servi su un piattino, affettato proprio come un salame.

