

# LE RICETTE DI CLASSE



## LA 2<sup>a</sup> D VI PORTA NELLA LORO CUCINA DI CASA

All'interno del progetto "alimentazione" i ragazzi hanno condiviso le loro ricette preferite, buon appetito!

# IL BAGHRIR



## INGREDIENTI

500g di semola  
1 bicchiere di farina  
1 cucchiaino di lievito di birra  
1 cucchiaino di sale  
1 bustina da 16g di lievito chimico non vanigliato  
1 litro d'acqua

## PREPARAZIONE

Frullare tutti gli ingredienti tranne il lievito chimico in un frullatore. Continuando a frullare aggiungere la bustina di lievito chimico e continuare a frullare.

Prendete una padellina antiaderente, scaldatela, non ungetela e versate un mestolino di composto, quando sarà cotta ma bianca da un lato, giratela e fate cuocere dall'altro lato. Vedrete queste piccole crepes gonfiarsi, creando degli alveoli dove troveranno posto i vostri condimenti!!

Procedete così fino ad esaurimento del composto.

I **baghrir marocchini** sono ottimi sia con il salato, magari con dell'affettato e del formaggio, sia con il dolce: accompagnateli con cioccolata spalmabile o miele o marmellata o sciroppo d'acero ma anche con un bicchiere di the arabo alla menta.



FATIMA EL HADARI 2D

# TROFIE AL PESTO

## TROFIE

Trofie fatte in casa

## PESTO

Ingredienti:

- Basilico (solo foglie, circa 50)
- 15 gr di Pinoli
- 100 gr di Grana Padano e/o pecorino
- 100 ml di Olio extra vergine di oliva
- Un pizzico di sale
- 1/2 spicchi di aglio

## Procedimento:

Frullare un po' di basilico con i pinoli e l'aglio e poi aggiungere il rimanente basilico versando un po' di olio alla volta.

Quando si ottiene la densità desiderata amalgamare con il Grana grattugiato.

Aggiungere sale q.b.

Il prodotto rimanente può essere conservato in frigo per qualche giorno o in freezer per alcuni mesi.



# TORTA DI RISO

## INGREDIENTI:

200g. di riso

200g. di zucchero

1 litro di latte

3 uova

Mezzo bicchiere di liquore sassolino

## PROCEDIMENTO:

Cuocere nel latte il riso con una buccia di limone a riso cotto togliere la buccia unire, lo zucchero e lasciare intiepidire il composto ottenuto, unire un tuorlo alla volta montar gli albumi a neve e unirli dopo di che unire mezzo bicchiere di liquore versare il tutto in un teglia lasciandolo riposare per 30 minuti infornare a 180 gradi per 45 minuti



MARTINA PAOLUCCI 2D

# RISOTTO CON VERZA E SALSICCIA

## Ingredienti:

- 350 grammi di riso Carnaroli
- 130 grammi di verza
- 100 grammi di salsiccia
- 650 ml di brodo vegetale bollente
- vino bianco
- 40 grammi di cipolla
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano
- 20 grammi di burro
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale



## Preparazione

- lava la verza e riducila a strisce
- spella la salsiccia e falla a pezzi, mettila in una pentola per la cottura del riso insieme alla verza e all'olio extra vergine di oliva
- falla rosolare per 2 minuti
- aggiungi la cipolla tritata e fai insaporire
- unisci il riso, fai tostare e aggiungi il vino. Fai evaporare completamente
- versa del brodo bollente nella pentola, unisci il sale e prosegui la cottura per circa 16/18 minuti, in base al riso che hai usato.

# TIRAMISU'

## (RICETTA DI FAMIGLIA)

### INGREDIENTI:

- 1) 120 gr DI ZUCCHERO
- 2) 500 gr DI MASCARPONE
- 3) 1 CONFEZIONE DI SAVOIARDI
- 4) 1 TAZZA DI CAFFE' SOLUBILE
- 5) CACAO AMARO QB
- 6) 4 UOVA



## **PREPARAZIONE:**

SEPARIAMO GLI ALBUMI DAI TUORLI E MONTIAMOLI A NEVE AIUTANDOCI CON LA FRUSTA ELETTRICA.



UNIAMOLO ZUCCHERO A I TUORLI E MESCOLIAMO VIGOROSAMENTE FINO AD OTTENERE UNA CONSISTENZA SPUMOSA. UNIAMO POI IL MASCARPONE E MESCOLIAMO BENE. AGGIUNGIAMO QUINDI AL COMPOSTO OTTENUTO GLI ALBUMI MONTATI A NEVE, AVENDO CURA DI MESCOLORE CON UN MOVIMENTO DELICATO DAL BASSO VERSO L' ALTO.

A QUESTO PUNTO PRENDIAMO I SAVOIARDI LI IMBEVIAMO NEL CAFFE' E LI ADAGIAMO IN UNA PIROFILA;



PRENDIAMO LA CREMA E NE STENDIAMO UNO STRATO SOPRA I SAVOIARDI IMBEVUTI E RIPETIAMO FINO AD OTTENERE UN ALTRO STRATO. IN ULTIMO RICOPRIAMO IL TUTTO CON UN VELO DI CACAO AMARO IN POLVERE E LASCIARE IN FRIGORIFERO PER CIRCA 2 ORE.



GAIA GHIRELLI 2D

# GNOCCHI AL PESTO

Per fare gli gnocchi al pesto. Prima di tutto prepariamo gli ingredienti principali.

INGREDIENTI:



BASILICO



PECORINO



PINOLI

Durante la preparazione andranno aggiunti parmigiano reggiano, olio extra vergine d'oliva e uno spicchio di aglio. Tutti questi ingredienti vengono frullati insieme.





PATATE PELATE

e un pizzico di sale.

Si pelano le patate e si fanno lessare.

A cottura ultimata si schiacciano e insieme ad un po' di farina e un pizzico di sale, si lavora l'impasto fino ad ottenerlo omogeneo e morbido.

Preleviamo delle porzioni d'impasto e con l'aiuto delle mani otteniamo dei filoni che verranno poi tagliati in pezzi di lunghezza più o meno uguale per ottenere i nostri gnocchi



FARINA



FILONI



POI GNOCCHI

INFINE:



*Piatti pronti in un attimo*

CHIARA ALESSANDRINO 2D

# TARTUFINI AL TIRAMISU'

## Ingredienti:

mascarpone 250 gr

zucchero 50 gr

1 tazzina di caffè

Savoardi 140 gr

Cacao amaro/zuccherato 6 cucchiari

## Procedimento:

Unire il mascarpone con lo zucchero in una scodella, ottenendo un impasto morbido e senza grumi.

Aggiungere la tazzina di caffè e continuare a mescolare.

Aggiungere i savoiardi sbriciolati finemente con le mani.

Far riposare l'impasto una mezz'ora in frigorifero in modo che si solidifichi un po'.

A questo punto formare delle piccole palline e passarle nel cacao.

Far riposare i tartufini nel cacao.

VARIANTE: all'interno della pallina è possibile mettere mezzo cucchiaino di nutella.



LORENZO BELLI 2D

## Pesce al curry al latte di cocco

### Ingredienti:

1 kg pesce  
succo di due limoni  
curcuma (turmeric)  
1 tazza d'olio di semi  
1 grossa cipolla tagliata a dadini piccolissimi  
aglio a piacere schiacciato  
peperoncino fresco a piacere  
5 cm di ginger grattugiato  
Curry in polvere o curry paste  
Curry leaves (se si trovano)  
Latte o crema di cocco, almeno una scatola, meglio una scatola e mezza  
2 pomodori maturi pelati e tagliati a dadini  
un ciuffetto di coriandoo fresco tritato grossolanamente  
Per 1 persona.



Tagliate a pezzettoni il pesce già sfilettato e spellato e mettetelo a marinare per una mezz'oretta con del limone, una spolverata di sale ed un cucchiaino di turmarec (curcuma – quella polverina gialla che viene talora indicata come zafferano).

In un wok o in una padella capiente e ben calda versate una tazza d'olio. Quando l'olio comincia a fumare aggiungete la cipolla.

Quando la cipolla sarà diventata trasparente, ma non bruciata, aggiungete quattro o più spicchi d'aglio, il peperoncino a piacere (molto), il ginger, un paio di cucchiaini di curry , un paio di cucchiaini di curcuma, e, se le avete, anche quattro o cinque curry leaves (sono foglie di una pianta che nonostante il nome non sa assolutamente di curry, si trovano, secche, nelle drogherie esotiche).

Fate soffriggere per circa cinque minuti e versate il latte di cocco, rigirate e adagiateci dentro il pesce. Il pesce lo rigirerete con attenzione una sola volta, per poi lasciarlo cuocere a fuoco basso senza più toccarlo, per non romperlo. A due minuti dalla cottura completa, aggiungete il pomodoro pelato a pezzetti. Finite la cottura aggiungete il coriandolo e servite immediatamente accompagnando con il riso fritto.



LUCA MALPELI 2D

# PREPARAZIONE PESTO VEGANO



## **Ingredienti:**

- 1.** Basilico
- 2.** Pinoli
- 3.** Anacardi, tostati, non salati
- 4.** Aglio
- 5.** Olio Extravergine di oliva
- 6.** Sale

## **Procedimento:**

Per preparare il pesto, l'ingrediente fondamentale è il basilico. Dopo aver raccolto il basilico, bisogna lavarlo bene e infine asciugarlo. Una volta aggiunti tutti gli ingredienti si inizia a frullare fino a che non si formi una

cremina (sarebbe meglio usare un mortaio). Una volta ottenuta la cremina, se non si usa subito si deve mettere in vasetti a congelare.



MATTIA VICARI 2D

# LA PIZZA FATTA IN CASA

**Ingredienti** per la pizza per 5 persone:

- 900g di farina 00
- 100g di farina di grano duro
- 20g di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- Olio extra vergine d'oliva Q.B
- 750 ml d'acqua tiepida
- 42,25g di lievito

## PROCEDIMENTO

Versare l'acqua in una ciotola e sciogliere al suo interno le dosi di lievito richieste, in seguito aggiungere a questa soluzione zucchero e sale e alla fine mescolare il tutto.

Aggiungere gradualmente a questa soluzione la farina fino a quando l'impasto non sarà pronto ad essere maneggiato energicamente.

Una volta fatto l'impasto aggiungere ad occhio l'olio extra vergine d'oliva fin quando, l'impasto non raggiungerà una consistenza soffice.

Infine lasciare lievitare in una ciotola l'impasto, coprendolo con un canovaccio;

fin quando l'impasto non raddoppierà il suo volume

## SUDDIVISIONE IMPASTO

Suddividere l'impasto in panetti da 200g e lasciare lievitare momentaneamente i panetti, fino a quando non raddoppieranno il loro volume.



## FUOCO ALLE FIAMME

Per la cottura il forno a legna precedentemente riscaldato a 300°.

Nel frattempo che il forno raggiunge la temperatura desiderata spianare i panetti d'impasto.



## CONDIMENTO

Il condimento verrà scelto in base al gusto della persona che dovrà mangiare la pizza



SARA GALLEA 2D

# STRUFFOLI

Ingredienti:

- 300 grammi di farina
- 3 uova
- Un cucchiaino di zucchero
- Un cucchiaino di burro
- Un pizzico di sale
- Un bicchierino di anice
- Un pizzico di bicarbonato

Procedimento:

Si impasta tutto con le mani, quando l'impasto diventa

omogeneo si tagliano tanti piccoli struffoletti rotondi. Si prende una padella con il bordo alto e si mette dentro mezzo bicchiere di acqua e mezzo di miele. Si buttano dentro gli struffoli e si mescolano con un cucchiaino di legno fino a quando non legano bene. Si mettono su un piatto coi bordi (per non far colare il miele), magari decorato e infine si aggiungono gli zuccherini colorati, un po' di zucchero a velo e un po' di miele. E' una ricetta tipica natalizia.



MATTEO DE ANDREA 2D

# ERBAZZONE

Ingredienti:

## Per la pasta

Farina 00 – g 400

Burro – g 50

Olio extra vergine di oliva – g  
50

Acqua q.b.

Sale q.b.

## Per il ripieno

Erbette sbollentate e strizzate  
– Kg 1

Uovo – 1

Burro – g 50

Parmigiano grattugiato – g 100

Sale q.b.

Pancetta a fette – g 50

## Preparazione

Ripassare al burro le erbe, salare e quando fredde aggiungere il parmigiano e l'uovo. Mescolare fino ad avere una massa omogenea.

Nel frattempo preparare la pasta mescolando la farina col burro ammorbidito e l'olio e il sale e se necessario acqua fino ad avere un impasto morbido. Lasciare riposare la pasta avvolta nella pellicola per almeno 30 minuti. Staccare una piccola porzione e tirare sottile col mattarello la porzione maggiore con la quale foderare uno stampo di 28 cm imburrito.

Riempire con le erbe lavorate con sopra e ricoprire non completamente con un altro disco di pasta ottenuto tirando sempre sottile col mattarello la porzione di pasta più piccola.

Infornare a 180 C per 45 minuti. Dopo 30 minuti di cottura Aggiunge sulla superficie striscioline di pancetta e lasciarle diventare croccanti



MATILDE RIZZO 2D

# RICETTA TORTA PARADISO

## INGREDIENTI:

- 100 gr di farina
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di olio d'oliva
- 4 uova (due intere + due tuorli)
- 1 pizzico di sale
- 3 gr di lievito per dolci

## PREPARAZIONE:

Cominciate a separare i tuorli dagli albumi e montateli a neve. Mettete da parte gli albumi montati a neve e in un'altra ciotola mettete lo zucchero con l'olio e mescolate. Ora aggiungete la farina, la fecola, il lievito e mescolate con il mixer il composto. Infine incorporate pian piano gli albumi e spatolate dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontarli. Trasferite l'impasto della torta in uno stampo rivestito con della carta da forno ed infornate in forno preriscaldato a 180° per 50-60 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino dopo 50 minuti. Quando lo stecchino è asciutto la torta è pronta, potete sfornarla e lasciarla raffreddare. Infine potete decorare la vostra torta un po' di zucchero a velo. La vostra ricetta è pronta!



# LINGUINE ALL'ASTICE

## Ingredienti:

- 500g di linguine
- mezzo scalogno e mezzo bicchiere di vino bianco
- una cipolla piccola e due spicchi d'aglio
- un cucchiaino da caffè di salsa fatta con pomodorini secchi e peperoncino
- 500g di pomodorini freschi
- un astice intero
- olio, sale e prezzemolo quanto basta

## Procedimento:

In una padella molto grande faccio soffriggere aglio, cipolla e scalogno.

Lo faccio rosolare bene in modo che prenda un colore biondo, poi aggiungo i pomodori precedentemente lavati e tagliati, li faccio cuocere 15 min. girandoli sempre, aggiungo la salsa piccante e un po' di sale, e faccio cuocere il tutto altri 10 min.

Nel frattempo preparo l'acqua per cuocere le linguine, prendo l'astice già cotto e diviso in due parti e lo aggiungo al sugo che ancora sta cuocendo.

Scolo le linguine ancora al dente e le aggiungo al sugo.

Aggiungo un po' d'acqua calda e continuo a girare per 5 min. metto una manciata di prezzemolo e un po' di burro, mescolo bene ed il cibo è pronto.



# MATUSCIN

## Ingredienti

1. 5 cucchiai di farina
2. un bicchiere di latte
3. sale - olio

## Preparazione

1. unisci 5 cucchiai di farina, un bicchiere di latte, sale e olio in un contenitore, fai un impasto denso e cremoso senza grumi
2. metti sul fuoco una padella sufficientemente grande con dell'olio
3. quando l'olio è caldo versa l'impasto
4. gira un paio di volte e poi servi con zucchero spolverato sopra



ALEX DI VIRGILIO 2D

# RICETTA PANE FRITTO



## INGREDIENTI:

- 1.LATTE QUANTO BASTA
- 2.PANE RAFFERMO
- 3.DUE UOVA
4. SALE QUANTO BASTA
- 5.OLIO PER FRIGGERE

PRENDETE DEL PANE RAFFERMO, TAGLIATELO IN PICCOLI PEZZI POI IN UNA CIOTOLA UNITE UNA QUANTITA' DI LATTE SUFFICIENTE A RICOPRIRLO. A PARTE IN UN'ALTRA CIOTOLA SBATTETE INSIEME LE UOVA CON UN PIZZICO DI SALE. PRENDETE IL PANE AMMORBIDITO (EVENTUALMENTE STRIZZATO) PASSATELO NELL'UOVO. NEL FRATTEMPO PREPARATE UNA PADELLA CON OLIO PER FRIGGERE A RISCALDARE SUL FORNELLO. QUANDO AVETE FINITO DI PASSARE IL PANE NELLE UOVA FRIGGETELO E CONSUMATELO ANCORA CALDO!

AYA ZOUAHRI 2D

# RICETTA TAJINE DI POLLO

## Utensili

Tajine recipiente, ciotola di plastica, cellophane.



## Ingredienti

1,5kg di cosce di pollo

3 cipolle medie tagliate a rondelle

250 olive verdi

1/2 spicchi d'aglio

Patate

Zucchine

Carote

pisellini

Prezzemolo

Olio extravergine d'oliva

1 pomodoro

Una carota

130g di fagiolini

Varie spezie come:

cannella,

coriandolo,

cumino,

curcuma,  
zafferano,  
pepe,  
sale.



## **Procedimento**

2 ore prima di preparare il piatto dovete mettere il pollo in una ciotola e insaporirlo con le spezie elencate. Dopo di che prendete il recipiente in cui andrete a cuocere il vostro piatto e mettete sul fondo un po' di olio, poi mettete le cipolle tagliate a rondelle e mettete i pisellini verdi e lasciate cuocere per 5 minuti, mettete il pollo speziato e le verdure decorando un po' il tutto.

BUON APPETITO

SARAH ES SAFI 2D



## PEPITE DI POLLO E BESCIAMELLA



Queste

croccanti pepite sono adatte per feste di ogni tipo:

ecco un modo semplice e veloce per prepararle:

### **INGREDIENTI**

200G DI PETTO DI POLLO LESSATO

2 UOVA

3 DL DI LATTE

40 G DI BURRO

40 G DI FARINA 00 PIU ALTRA PER LE PEPITE

PANGRATTATO Q.B.

OLIO DI SEMI Q.B.

SALE E PEPE Q.B.

## **PROCEDIMENTO**

Per la besciamella:

fate fondere il burro in una casseruola, versate la farina a pioggia, mescolando, poi aggiungete il latte freddo tutto in una volta, sbattendo con una frusta.

Salate, pepate e cuocete per una decina di minuti fin quando la besciamella non diventerà densa, dopo di che lasciatela intiepidire

Per le pepite:

tritrate il pollo in pezzi non troppo fini, altrimenti non si riuscirà a dargli forma, quindi incorporatelo alla besciamella.

Con le mani inumidite formate dei piccoli cilindri di impasto e passateli nella farina, nell'uovo ed infine nel pan grattato.

Ripetete il procedimento sulla stessa pepita a piacere.

Scaldate abbondante olio in una pentola e friggete le pepite, poche per volta, fino a quando saranno dorate.

Sgocciolatele su carta assorbente e servitele ben calde.

MICOL VECCHIONE 2D

# RISO CHAUFA PERUVIANO



Piatto per 4 persone

## **INGREDIENTI:**

- Pollo (petto) = 200 grammi
- Riso = 300 grammi
- 3 uova
- Wurstel
- 1 cipollotto
- Zenzero q.b
- Olio extra vergine di oliva = 3 cucchiai
- Salsa di soia = 4 cucchiai
- Aglio = uno spicchio
- Sale = q. b.

## **PROCEDIMENTO:**

Mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate il petto di pollo a tocchetti rettangolari. Strapazzate le uova con un cucchiaio di olio in una padella e poi affettatele. Poi, lessate il riso nell'acqua e scolatelo al dente. Dopo aver fatto questo passaggio, cuocete il pollo con il restante dell'olio, lo spicchio d'aglio, zenzero grattugiato e un pizzico di sale. A metà cottura

unite il cipollotto. Quindi, a fine cottura aggiungete le uova strapazzate. Ultimata la cottura unite il riso e la salsa di soia e fate saltare per qualche minuto a fiamma viva. Mettere tutto insieme in una pentola, girate fino a quando non vedete che il riso diventa del color della salsa. Adesso è pronta! Buon appetito!

**VARIANTE:**

se preferite potete aggiungere del wurstel, tagliato a cubetti e friggerlo. Aggiungetelo nella padella.

ANNA ACOSTA 2D

## RICETTA RAGU' DELLE NONNA



### **INGREDIENTI:**

- cipolla;
- polpa scelta tritata di vitellone;
- vino (bianco o rosso);
- olio extra vergine d'oliva;
- sale (oppure dado vegetale);
- pepe.

### **PROCEDIMENTO:**

Far soffriggere la cipolla tagliata a cubetti in abbondante olio extra vergine d'oliva. Quando la cipolla è imbiandita, aggiungere la carne trita e lasciar rosolare per circa 10 minuti.

Innaffiare la carne con mezzo bicchiere di vino (se si usa il vino rosso il ragù risulterà più saporito) e lasciarlo evaporare a fiamma vivace.

Dopo qualche minuto, aggiungere la polpa di pomodoro (per ottenere un sapore più intenso si può usare il concentrato di pomodoro diluito con acqua calda), mescolando con un mestolo di legno.

Aggiungere sale (oppure dado) e pepe a piacere.

Lasciar bollire il ragù a fuoco basso per circa 2 ore semi scoperto, mescolando ogni tanto.

Il ragù può condire diversi tipi di pasta: pasta fresca (orecchiette), pasta corta (penne) o pasta lunga (tagliatelle). Può essere utilizzato anche nella preparazione delle lasagne al forno o di tanti altri piatti.

Vi auguro Buon Appetito!

LODOVICO NANNINI 2D



Oggi andremo a trattare di un piatto in particolare; il **MA7SHY**:

**INGREDIENTI:**

- Da 50 a 60 foglie di uva fresca, scolate e sciacquate
- 1 tazza e mezzo di riso a pasta corta, grana corta (riso egiziano)
- 2 cipolle grandi, grattugiate
- 6 spicchi d'aglio (3 tritati e 3 affettati)
- una lattina di pomodori schiacciati (250ml.)
- 1/ 2 tazza di olio d'oliva normale
- una tazza di prezzemolo fresco tirata
- 1 o 2 cucchiaini di sale grosso e marino
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato

## **PROCEDIMENTO:**

In anzi tutto sciacquare bene sotto l'acqua fredda le foglie di verza. Mettiti in uno scolapasta, per drenare e tenere premuto fino al momento dell'uso. Anche se delle foglie si danneggiano, possono essere utilizzate per tappare i buchi. Intanto che le foglie eliminano la salamoia, sciacquare abbondantemente il riso crudo in acqua fredda e scolarlo nel colino. In una grande ciotola, mescola il riso crudo, con cipolle grattugiate, aglio tritato, pomodori schiacciati dalla latta, olio, prezzemolo, spezie, sale e pepe. Mettilo da parte per l'uso dell'imbottitura.

Posiziona una foglia con il gambo verso di te su un piatto o una superficie piana. Usando la punta del coltello, taglia il gambo della foglia e metti da parte i gambi per riservare per un uso successivo. Sovrapponi le due sezioni inferiori della foglia, appena sopra il gambo.

Piegare la parte inferiore verso l'alto per coprire il riempimento. Piega i lati verso il centro. Continua a far rotolare il pacchetto verso il punto più alto della foglia.

Disporre le foglie di vite ripiene preparate in un cerchio e poi a strati nella pentola, sempre con la cucitura rivolta verso il basso.

Cospargere con gli steli riservati delle foglie per dare un sapore piccante al riso.

SALWA BADR EL DIN 2D

