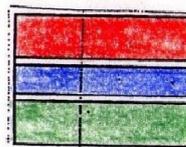


# RICETTARIO

CLASSE 4^E



## FILETTO SALTATO ALLA PERUVIANA

### **Ingredienti: (per 6 persone)**

- ✓ 1kg di filetto di manzo a listarelle
- ✓ 1/4 di tazza di vino rosso
- ✓ 1 bicchierino di Pisco Puro
- ✓ 1 pomodoro grande a tacchetti
- ✓ 1 peperone rosso a listarelle
- ✓ la parte verde di un cipolloso a fettine
- ✓ 1 cipolla rossa a listarelle sale e pepe
- ✓ 1 dente di aglio tritato
- ✓ 1 cucchiaio di salsa di soia
- ✓ 2 cucchiai di coriandolo tritato
- ✓ 5 patate sbucciate e a bastoncini
- ✓ 1 cucchiaio di olio + olio per friggere le patate

### **Preparazione:**

In una ciotola mescolate il manzo tagliato a striscioline con sale, pepe, una punta di olio d'oliva, salsa di soia e l'aglio tritato. Fate in modo che tutta la carne ne sia ben ricoperta e fatela marinare per almeno 5 minuti.

Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio, aggiungete il manzo e friggetelo facendo in modo che i pezzi di carne risultino leggermente rosati. Abbassate la fiamma ed aggiungete la cipolla tagliata a listarelle. Lasciate cuocere per 1 minuto mescolando ogni tanto. Aggiungete il pomodoro, il vino rosso, il coriandolo e la parte verde del cipollotto a rondelle. Continuate la cottura per 2 minuti, aggiungete il Pisco e fate fiammeggiare stando attenti a non bruciarvi.

Contemporaneamente friggete le patate e, quando belle dorate, trasferitele nella padella con la carne facendole saltare per 2 minuti.

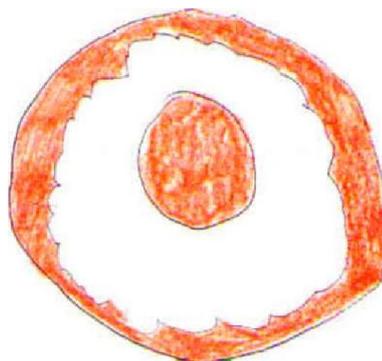
Servite subito accompagnandolo con del riso cotto al vapore.

Noemi Lusco

## CIAMBELLONE SUPER-SOFFICE

### **Ingredienti:**

- ✓ 250 gr. Zucchero
- ✓ 250 gr. Farina
- ✓ 130 gr. Acqua
- ✓ 130 gr. Olio di semi >3 uova
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ Un pugno di gocce di cioccolato



### **Preparazione:**

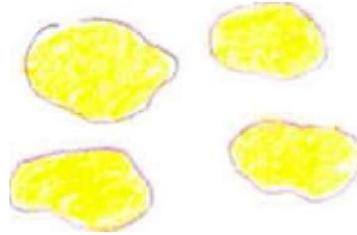
Sbattere le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungere l'olio, l'acqua, la farina ed, infine, il lievito e le gocce di cioccolato. Versare i 3/4 del composto. Nel rimanente composto mettere un cucchiaio di cacao amaro, mescolare bene e far cadere nello stampo sul composto bianco. Fare dei cerchi concentrici con un coltello per far venire l'effetto marmorizzato. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 40 minuti, farà fede la prova stuzzicadenti.

Cecilia Curioni

## RICETTA PER "PANCHETO" (ricetta Gambia)

### ***Ingredienti:***

- ✓ 1 kg di farina
- ✓ mezzo panetto di burro
- ✓ 6 uova
- ✓ un cubetto di lievito
- ✓ zucchero a piacere
- ✓ un pizzico di sale
- ✓ un bicchiere di latte



### ***Preparazione:***

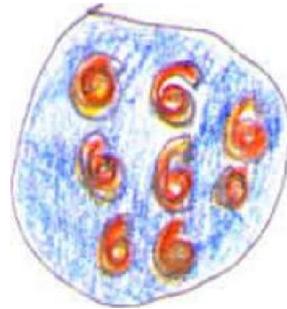
Incorporare bene gli ingredienti e impastare il tutto. Lasciare un'ora in lievitazione e poi friggere a fuoco lento per 4/5 minuti fin a quando saranno belle dorate.

OMAR FATAJO

## BISCOTTI GIRELLA

### **Ingredienti:**

- ✓ 200 gr di burro morbido
- ✓ 150 gr di zucchero
- ✓ 1 uovo intero
- ✓ 2 bustine di vanillina
- ✓ 300 gr di farina
- ✓ 30 gr di cacao amaro in polvere



### **Preparazione:**

Lavorare il burro con lo zucchero. Aggiungere l'uovo e la vanillina.

Aggiungere la farina.

Dividere l'impasto in due panetti uguali ed ad uno aggiungo il cacao amaro fino a che non si incorpora bene all'impasto. Avvolgere i due panetti nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per un ora.

Quando l'impasto sarà ben solido, stendere le due sfoglie e sovrapporle.

Formare un rotolo che andrà messo ancora nella pellicola ed in frigorifero per ancora 30 minuti.

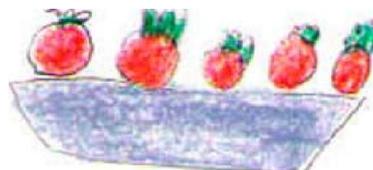
Tagliare a piccole rondelle (girelle) e adagiare su una teglia ricoperta di carta forno e infornare a 180 gradi per circa 25/30 minuti. Buon appetito !!!!

ALESSIA @ROSADELLI

## POLPETTE DI RICOTTA IN SALSA DI POMODORO (Ricetta Calabrese)

### **Ingredienti: (per 4 persone)**

- ✓ 350g di ricotta fresca
- ✓ 100g di parmigiano grattugiato
- ✓ 1 uovo
- ✓ Pangrattato quanto basta
- ✓ Prezzemolo quanto basta
- ✓ Sale quanto basta
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Salsa di pomodoro
- ✓ Basilico quanto basta



### **Preparazione:**

Prendete una ciotola e ponetevi dentro la ricotta, l'uovo, il parmigiano ed il prezzemolo tritato. Schiacciate con un cucchiaio di legno, finché il composto sarà ben amalgamato. Aggiungete due manciate abbondanti di pan grattato, salate e mescolate. Nel frattempo mettete a cuocere la salsa di pomodoro con l'olio extravergine e qualche foglia di basilico in una pentola antiaderente. Cominciate a fare le polpette con le mani (l'impasto non deve risultare appiccicoso altrimenti aggiungete ancora pangrattato) e ponetele direttamente nella salsa, facendo attenzione a non avvicinarle troppo. Lasciate cuocere a fuoco lento per 40 minuti circa. Quando saranno cotte, potete mangiarle da sole o, se le fate molto piccole, condire addirittura la pasta.

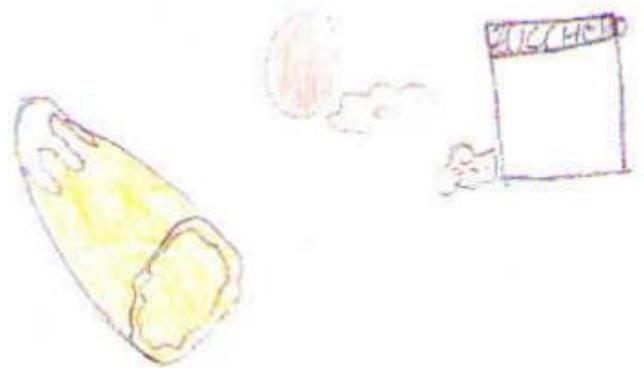
ALBERTO SIDOTI

## TORTA GRIGNA

(di nonna Nanda e Alexandra)

### **Ingredienti:**

- ✓ 4 uova intere
- ✓ 180 g zucchero
- ✓ 200 g burro
- ✓ 160 g fecola
- ✓ 90 g farina
- ✓ 70 g mandorle sgusciate e tritate
- ✓ 70 g nocciole sgusciate e tritate
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ 1 bustina vanillina



### **Preparazione:**

Sbattere bene le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Unire burro sciolto, fecola, farina e frutta secca.

Aggiungere infine lievito e vanillina.

Cospargere di zucchero a velo.

Cuocere a 180° per 40 minuti.

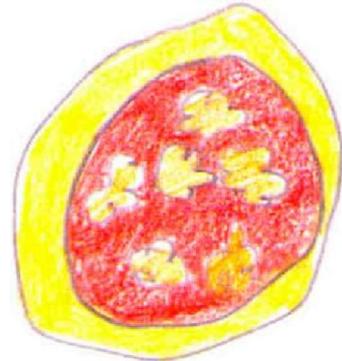
Alexandra Marcelli

## PIZZA MARGHERITA

(di Napoli)

### **Ingredienti:**

- ✓ Acqua
- ✓ Farina
- ✓ Sale
- ✓ Olio
- ✓ Lievito di birra
- ✓ Pomodoro
- ✓ Mozzarella
- ✓ Basilico



### **Preparazione:**

Impastare in una ciotola la farina con l'acqua, il lievito, il sale.

Ottenuto un panetto, lasciare lievitare x 3 ore coperto da un canovaccio umido.

Successivamente stendere l'impasto in una teglia, adagiare il pomodoro, il basilico e la mozzarella. Cuocere in forno a 200 gradi per 60 minuti.

RICCIO CIRO

## MSEMEN

(Ricetta marocchina di Yassine)

### **Ingredienti:**

- ✓ Mezzo chilo di farina
- ✓ olio
- ✓ burro
- ✓ sale
- ✓ lievito
- ✓ 2 cucchiaini di zucchero



### **Preparazione:**

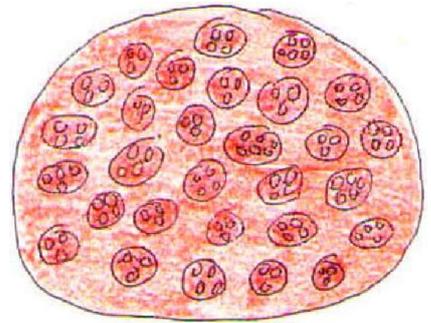
Dopo aver impastato il tutto, fare un cerchio, piegare a sinistra e a destra, davanti e indietro, schiacciare il tutto con un po' di farina e cucinare il tutto in una pentola bassa per qualche minuto in olio bollente.

YASSINE AZIZ 3<sup>MA</sup>

## SALAME DI CIOCCOLATO

### **Ingredienti:**

- ✓ 1 uovo intero
- ✓ 1 tuorlo
- ✓ 125 g. di zucchero
- ✓ 75 g. di cacao
- ✓ 75 g. di burro
- ✓ 100 g. di biscotti secchi



### **Preparazione:**

Mettere in una terrina 1 uovo intero, il tuorlo e lo zucchero; lavorate il tutto con la frusta per circa un quarto d' ora in modo da ottenere un composto soffice e ben montato.

Aggiungere il cacao e continuare a mischiare; unire il burro ammorbidito e montare finche non sia tutto amalgamato .

Spezzare i biscotti e unirli al tutto. Versare il composto sulla carta da forno e dare la forma di un salame ! mettere in frigo per almeno 2 ore .

Beatrice Panzeri 

## MOLOKHIA

(spinaci selvatici essiccati)

### **Ingredienti:**

- ✓ 500 gr. spezzatino di manzo
- ✓ Mezzo litro d'olio
- ✓ 1 busta di molokhia
- ✓ Spicchi d'aglio
- ✓ Coriandolo
- ✓ Carvi



### **Preparazione:**

Soffriggere la carne e poi toglierla dalla pentola.

Mettere nella pentola, a fuoco basso, metà delle spezie con la molokhia, sciogliendola con poca acqua calda.

Rimettere la carne nella pentola e poi aggiungere 3 foglie di alloro.

Lasciare cuocere a fuoco basso per 3 ore.

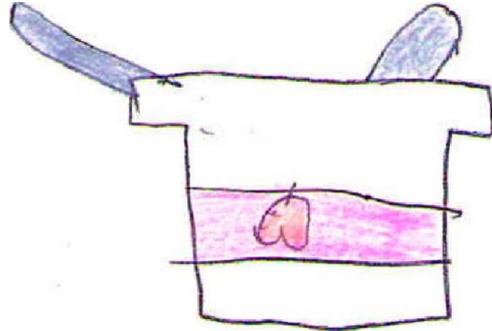
MORGAN CIMINI

# TORTA ALLO YOGURT

Di Gabriele

## **Ingredienti:**

- ✓ una bustina di lievito per dolci
- ✓ due uova
- ✓ 125 g di yogurt alla pesca
- ✓ 750 g di farina 00
- ✓ 125 ml di olio di girasole
- ✓ 125 g di miele
- ✓ 125 ml di latte



## **Preparazione:**

Useremo come unità di misura un contenitore di yogurt da 125 g.

Prima di tutto versiamo lo yogurt e puliamo il contenitore.

Aggiungiamo sei misurini di farina pari a 750 g, uniamo una bustina di lievito e le 2 uova intere, un misurino di olio e il miele. Amalgamiamo il tutto.

Per ultimo aggiungiamo il latte (tiepido) attenti a non creare grumi. Versiamo il tutto in una tortiera da 24 cm ricoperta da carta forno. Accendiamo il forno a 180 gradi, inforniamo il tutto a forno ben caldo. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti, asciutto la torta è pronta.

GABRIELE ARNAUDO

## **FATAYA**

### ***Ingredienti per la pasta:***

- ✓ farina 1 kg
- ✓ uova 3
- ✓ lievito 1 cubetto
- ✓ burro 200 gr
- ✓ sale 1 cucchiaino
- ✓ acqua calda
- ✓ olio 4 cucchiai

### ***Ingredienti per il ripieno:***

- ✓ tonno 4 scatolette
- ✓ cipolle 1
- ✓ aglio 1 spicchio
- ✓ peperoncino in polvere q. b.
- ✓ olio q. b.
- ✓ sale e pepe q. b.
- ✓ pomodori pelati a cubetti 2 cucchiai

### ***Procedimento per l'impasto***

impastare tutti gli ingredienti aggiungendo acqua calda se necessario. Lasciare lievitare circa un'ora. Stendere la pasta e tagliarla in tanti dischetti di 10 cm di diametro. inumidire il centro dei dischetti con l'acqua. Mettere al centro di ogni dischetto un po' di ripieno, chiuderli a mezza luna e sigillare i bordi con una forchetta. Infine friggere nell'olio.

### ***Procedimento per il ripieno***

Lasciare imbiondire cipolla ed aglio nell'olio, poi aggiungere i pomodori e il tonno. Condire con sale, pepe e peperoncino. Lasciare cuocere fino a quando il ripieno risulta abbastanza asciutto.

## STRACCETTI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE

### **Ingredienti:**

- ✓ Petti di pollo
- ✓ Olio d'oliva
- ✓ Pangrattato
- ✓ Parmigiano grattugiato
- ✓ Rosmarino
- ✓ Salvia
- ✓ Basilico
- ✓ Erba cipollina
- ✓ Sale, pepe q.b.



### **Preparazione:**

Tagliare i petti di pollo in piccole striscioline. Passarle nell'olio d'oliva e nel composto di pangrattato, parmigiano grattugiato, il trito di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, basilico e erba cipollina), sale e pepe.

Adagiare le striscioline di pollo impanate su una teglia ricoperta di carta forno leggermente unta d'olio d'oliva.

Cospargere la parte superiore ancora con appena un filo di olio d'oliva e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

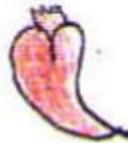
Servire in un piatto da portata con dei rametti di rosmarino e delle mezze fettine di limone.

ALESSIA BRUSADELLI

## CHUTNEY DI POMODORI VERDI, CIPOLLE ROSSE E ZENZERO

### Ingredienti:

- ✓ 600 g pomodori verdi
- ✓ 200 g cipolla rossa di Tropea
- ✓ Il succo filtrato di 1 limone non trattato
- ✓ 200 g zucchero di canna scuro
- ✓ zenzero fresco o secco a piacere
- ✓ 1 peperoncino
- ✓ sale q. b.



### Preparazione:

1. Lavate e asciugate i pomodori, quindi tagliateli in spicchi.
2. Se risultassero troppo grossi, divideteli ancora a metà.
3. Sfogliate la cipolla, tagliatela a fette spesse circa un centimetro.
4. In un'ampia casseruola unite i pomodori, la cipolla, lo zucchero e il succo di limone filtrato.
5. Coprite e lasciate in frigorifero a macerare per qualche ora.
6. Togliete dal frigorifero, unite le spezie (zenzero e peperoncino sminuzzato), salate, portate sul fuoco e fate bollire.
7. Togliete il coperchio e abbassate la fiamma, quindi cuocete fino a quando il composto raggiungerà la consistenza di una marmellata.
8. Invasate a caldo in vasi già sterilizzati e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Sofia e SEBA Arnoldi

## RISOTTO ALLA MILANESE

### **Ingredienti:**

- ✓ 320 gr di riso
- ✓ 30 gr di midollo
- ✓ ½ Cipolla
- ✓ 1 lt di brodo di carne
- ✓ 60 gr di burro
- ✓ 50 gr di parmigiano
- ✓ ½ bicchiere di vino bianco
- ✓ 16 pistilli di zafferano (o bustina)
- ✓ Sale

### **Preparazione:**

Mettete i pistilli di zafferano in una tazzina da caffè con acqua calda e lasciateli in infusione per due ore. In un tegame mettere 30 gr di burro e soffriggere la cipolla aggiungendo il midollo. Aggiungere dopo la soffriggitura il riso facendolo tostare. A questo punto sfumate con il vino bianco e salando poi a piacere. Aggiungere il brodo caldo fino a ricoprire il riso, mescolate più volte e controllare che il riso non si asciughi.

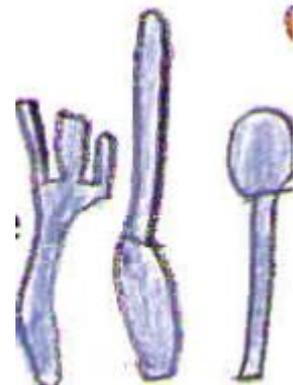
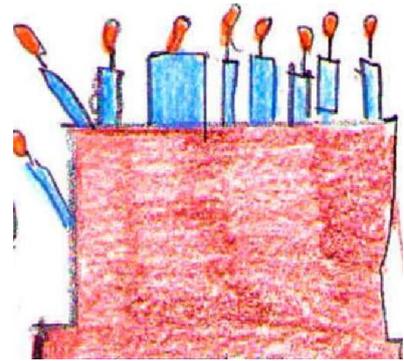
Qualche minuto prima aggiungere l'acqua di infusione dello zafferano oppure la bustina. A cottura ultimata mantecare fuori dal fuoco con il parmigiano e il resto del burro. Infine servitelo e gustatelo caldo.

VILLA LUCA

## TORTA AL CACAO VEGANA

### **Ingredienti:**

- ✓ 500 gr di farina 00
- ✓ 1 bustina di lievito
- ✓ 1 cucchiaino raso di bicarbonato
- ✓ 4 cucchiaini di cacao amaro
- ✓ 120 gr di zucchero di canna
- ✓ 1 bicchiere di olio
- ✓ 120 gr di malto
- ✓ 1 cucchiaino di aceto di mele
- ✓ Latte di riso
- ✓ Zucchero a velo



### **Preparazione:**

In un pentolino, sciogliere lo zucchero con mezzo bicchiere scarso di acqua finché non si formerà una spuma, mescolare con una frusta lo sciroppo ottenuto con il malto e l'olio;

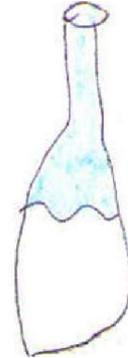
- In un altro recipiente, setacciare assieme farina, cacao, lievito e bicarbonato;
- Versare gli ingredienti secchi sul composto a base di malto e zucchero, mescolare e aggiungere del latte di riso;
- Amalgamare bene gli ingredienti evitando la formazione di grumi fino ad ottenere un impasto omogeneo e denso, solo alla fine aggiungere l'aceto e mescolare bene;
- Versare il tutto in una teglia precedentemente unta e infarinata, l'impasto dovrà avere una profondità di due o tre centimetri massimo;
- Infornare per 30/35 minuti in forno già caldo a 175°;
- Quando la torta sarà raffreddata cospargere la superficie con lo zucchero a velo.

MORGAN CIMINI

## LA NUVOLA NERA

### **Ingredienti:**

- ✓ 230 gr. Zucchero
- ✓ 180 gr. Farina
- ✓ 180 gr. Burro
- ✓ 50 gr. Cacao
- ✓ 3 uova intere
- ✓ 6 cucchiari di latte
- ✓ 1 bustina di lievito



### **Preparazione:**

Montare lo zucchero con le uova. Unire, in modo alternato, il burro fuso, il latte, la farina setacciata con il lievito. Quando l'impasto è diventato soffice ed omogeneo, aggiungere il cacao setacciato. Mettere il composto in una teglia imburrata, poi nel forno a 180 gradi e cuocerla per 40 minuti

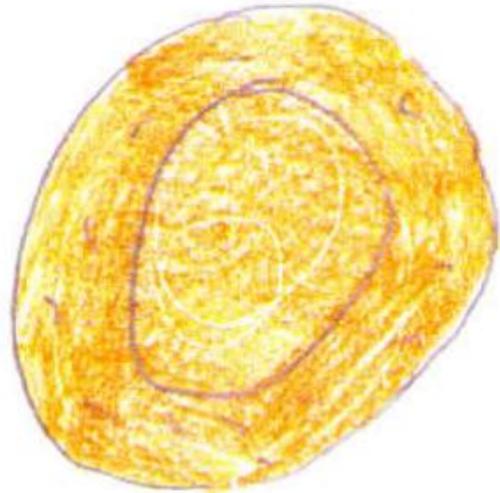
*Roberta Luvioni*

## RICETTA DELLA TORTA

(Di Hamza)

### **Ingredienti:**

- ✓ 4 uova
- ✓ 1 bicchiere di zucchero
- ✓ 1 bicchiere di yogurt o alla banana" o alla "vaniglia"
- ✓ 1 bicchiere di carote grattugiate
- ✓ 1 lievito dolce
- ✓ 3 cucchiaini medi di cacao amaro
- ✓ 1 bicchiere di olio



(MISURARE SEMPRE CON LO STESSO BICCHIERE)

### **Preparazione:**

Prendere una bacinella, mettere prima lo zucchero e le uova sbatterle bene con lo sbattitore elettrico , poi aggiungere l'olio , carote, yogurt sbatterlo con lo sbattitore NON quello elettrico , ma quello normale , poi mettere la farina, il lievito e per ultimo mettere il cacao.

La teglia deve essere spalmata leggermente con il burro per poi versare l'impasto.

AZIZ HAMZA

## RISOTTO CON SALSICCIA E ZUCCA

### **Ingredienti (per 5 persone):**

- ✓ 400 gr. di riso carnaroli
- ✓ 300 gr. di salsiccia
- ✓ 150 gr. di polpa di zucca
- ✓ 100 gr. Vino bianco secco
- ✓ 900 gr. di brodo
- ✓ 1 cipolla
- ✓ parmigiano reggiano



### **Preparazione:**

Cuocere la zucca a dadini in un po' d'acqua o a vapore. ! Tritare la cipolla e soffriggere in due cucchiai d'olio, unire la salsiccia spezzettata, cuocere mescolando per 5 minuti, unire il riso e bagnarlo con vino bianco e farlo insaporire per 2 minuti.

Per circa 15 minuti farlo cuocere a fuoco medio unendo man mano il brodo. Due minuti prima di toglierlo dal fuoco, unire la zucca . Prima di servire far mantecare il riso per 3 minuti aggiungendo parmigiano reggiano e un po' di burro.

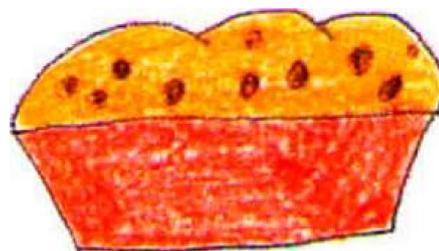
BEA MARZAGALLI



## PLUM CAKE

### **Ingredienti:**

- ✓ 500 gr. di farina
- ✓ 250 gr. di zucchero
- ✓ 250 gr. di burro
- ✓ 200 gr. di uvetta un bicchierino di rhum
- ✓ 200 gr. di cedro candito
- ✓ 6 uova
- ✓ una busta di lievito per torte
- ✓ la scorza di 2 limoni



### **Preparazione:**

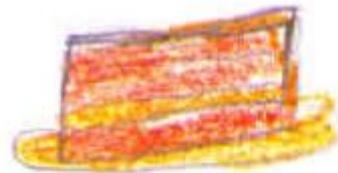
Lavorate il burro per ammorbidirlo, aggiungete lo zucchero ed il sale, mescolate ed unite le uova una alla volta lavorando bene il composto, poi, d'un sol colpo, buttate la farina ed agitate bene. Unite il cedro a pezzetti, l'uvetta infarinata, il lievito, il rhum e la scorza grattugiata dei 2 limoni. Versare l'impasto in uno stampo rettangolare ben imburrito. Mettetelo poi in forno a calore moderato e lasciate cuocere per un ora. Fate raffreddare e riponetelo per almeno un giorno chiuso in carta oleata. Il giorno dopo si taglierà più facilmente e sarà ancora migliore.

*Ambra Vitali*

## TORTA RUSSA

### **Ingredienti:**

- ✓ Pasta sfoglia
- ✓ 200 gr di zucchero
- ✓ 200 gr di burro
- ✓ 170 gr di farina
- ✓ 100 gr di mandorle
- ✓ 100 gr di amaretti
- ✓ 3 uova
- ✓ 1 limone
- ✓ j bustina di lievito
- ✓ Vaniglia
- ✓ Sale



### **Preparazione:**

Preparate il ripieno mescolando a lungo in una casseruola lo zucchero con le uova fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo.

Unite quindi poco alla volta, la farina mescolata al lievito, a un pizzico di sale e alla vaniglia. Il burro fatto sciogliere a bagnomaria, gli amaretti sbriciolati, le mandorle private della pellicina e tritate finemente.

Ungete la teglia e foderate con la pasta sfoglia lasciandola cadere fuori dal bordo della formiera. Versare il composto all'interno e ripiegare la sfoglia sull'impasto.

Cuocere in forno ben caldo (180°-200°) per 40 minuti. Cuocere in forno ben caldo (180°-200°) per 40 minuti.

Michela Vitali

## GATEAU DI PATATE

(Ricetta campana risalente alla fine dei 700)

### **Ingredienti (per 4 persone):**

- ✓ 1 Kg di patate
- ✓ 75 gr. di burro
- ✓ 50 gr di parmigiano grattugiato
- ✓ Latte quanto basta
- ✓ Prezzemolo quanto basta
- ✓ 3 uova
- ✓ 100 gr di salame napoletano tagliato a striscioline o dadini (può essere sostituito dal prosciutto cotto)
- ✓ 300 gr di mozzarella fresca affumicata a cubetti (può essere sostituita dalla scamorza)
- ✓ Pangrattato quanto basta
- ✓ Sale - pepe quanto basta

### **Preparazione:**

Lessate le patate, sbucciatele immediatamente. Passatele fino a farle diventare cremose e ponetele in una ciotola capiente, aggiungete il burro, le uova, i due tipi di parmigiano, il salame e la provola.

Lavorate per bene l'impasto aggiungendo sale e pepe se vi piace ed il prezzemolo tritato. Se l'impasto risultasse duro aggiungete un po' di latte.. Il composto deve risultare semidenso.

Ungete una teglia con dell'olio e spolverizzate del pangrattato sul fondo. Versate il composto nella teglia ed appiattite la superficie con un cucchiaio di legno.

Spolverizzate anche la parte superiore del gateau con il pangrattato. Inserirlo nel forno già preriscaldato a 200° e lasciatelo cuocere circa 30 - 40 minuti.

La parte superiore dovrà risultare ben dorata e sarà cotto.

Sfornatelo e lasciatelo riposare qualche minuto prima di servirlo.

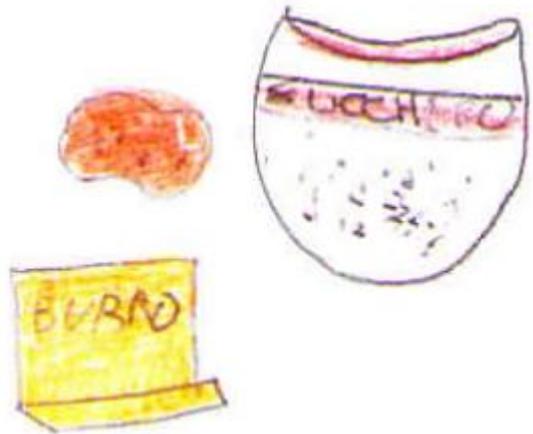
Comunque è ottimo anche freddo.

ALBERTO SIDOTI

## DOLCE CHE SI CHIAMA BAKLLAVA (ricetta Albania)

### **Ingredienti:**

- ✓ 2 rotoli di pasta sfoglia
- ✓ 500 gr. di noci
- ✓ 250 gr. di burro
- ✓ 200 gr. di olio
- ✓ 1 kg. di zucchero



### **Preparazione:**

Prendiamo una pasta sfoglia e mettiamo il burro e l'olio, che abbiamo mischiato in precedenza.

In mezzo mettiamo le noci schiacciate con un po' di zucchero.

Copriamo con l'altra pasta sfoglia e mettiamo il burro e l'olio rimasti, infine dobbiamo tagliare a quadretti piccoli.

Mettiamo in forno per 30/40 minuti.

In una pentola a parte mettiamo lo zucchero con un litro d'acqua e lasciamo sul fuoco per 20 minuti. Quando il dolce è freddo versiamo il sugo e lasciamo riposare per 5/6 ore.

Francesco Teleni

Alberto

Francesca

Michela

Ambra

Sebastiano

Yassine

GABRIELE

Hamza

Sofia

Alexandra

Nemi

Thea

Beatrice M. ♥

Morgan

Tealio

Alessia

Bea P. ♥

Omar

Ciro

Luca

Classe 3<sup>a</sup>A

a.s. 2014-2015