



Era un venerdì di febbraio quando ci siamo salutati,  
convinti che lunedì mattina davanti a scuola ci  
saremmo ritrovati;

ma così proprio non è stato,  
tutto improvvisamente è cambiato.

La scuola si è spostata a casa, tra camera e cucina,  
invasa dai profumi sin dalla mattina.

Così tra compiti è attività,  
ci siamo dedicati a cucinare diverse bontà!  
Abbiamo imparato dai nonni e dai genitori,  
che in cucina è normale fare errori,  
ma è importante sperimentare  
e tirare su le maniche per impastare.

Non potendo andare lontano dal nostro paese,  
abbiamo viaggiato in cucina per un mese!

Di preziose ricette questo libro è condito,  
buona lettura e... Buon appetito!!



# Ricetta di Anna

## IMPASTO PER LA PIZZA

### INGREDIENTI:

- 200 grammi di farina manitoba
- 300 grammi di farina 00
- 300 millimetri di acqua temperatura ambiente
- 35 grammi di olio e.v.o
- 10 grammi di sale fino
- 5 grammi di lievito di birra fresco

### PREPERAZIONE:

Scogliere il lievito nell' acqua temperatura ambiente,



mettere le 2 farine insieme e versare il lievito sciolto nell'acqua a poco a poco ed iniziare ad impastare (l'impasto può essere fatto anche con l'impastatrice).

Aggiungere il sale sempre un poco alla volta per poi aggiungere anche l'olio fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere l'impasto in una ciotola coperto con della carta velina o uno strofinaccio e far riposare per circa 10 minuti. Dopo di che mettere l'impasto in frigo per tutta la notte. Tirare fuori 2 ore prima del condimento e della cottura.





Formare delle palline  
e cominciare a tirare la pasta.

Condire l'impasto a piacere



e infornare a 220° in forno  
statico preriscaldato per 15 minuti.

La pizza è pronta per essere mangiata: BUON  
APETTITO.



# *Ricetta di Camilla*



## **Ricetta pancake**

### **ingredienti:**

**burro 25g**

**farina 150g  
2 uova**

**latte intero 200**

**lievito 15g**

mettere il burro in una padella e aspettare che si scioglia.

versare il tuorlo in una ciotola e sbatterlo.

unire il burro fuso.

• unire il lievito alla farina e

setacciare tutto, mettere il tutto

in una ciotola con il composto

di uova mescolare con la frusta

per amalgamare

mettere il composto a piccole

parti uguali in una padella a

fucce basso

aspettare 40-50

secondi e poi togliere il pancake

e...

**BUON APPETITO!**

# Ricetta di Alessia

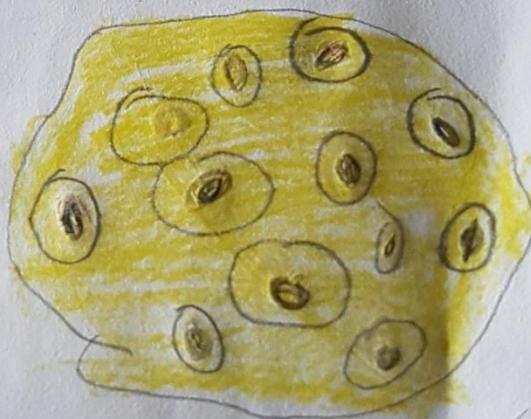
14/08/2020 22530ee4na359da8da5097694d472971.jpg

Ricetta: ... Ricetta di Alessia ...

Dalla dolce cucina di: ALESSIA ...

**Ingredienti:**  
 500g. FARINA 00, 100g. BURRO  
 200g. ZUCCHERO, 1 cucchiaino  
 di sale di patate, 3 uova, .....  
 1 bustina di lievito per dolci .....  
 1 litro di latte, 1 bustina di grasso  
 di latte, 1 bustina di zucchero

**Procedimento:**  
 DISPONETE LA FARINA A FONDA,  
 E AL CENTRO METTETE TUTTI GLI  
 INGREDIENTI, IMPASTATE VENTOCO  
 FINO AD OTTENERE UN PANETTO MORBIDO  
 LO STESIMO BENE, E CON UN  
 STAMPO CIRCOLARE, CREATE DEI  
 DISCHI, AL CENTRO METTETE  
 UN PO' DI MARMELLATA, E STACATE  
 E INTORNIATE A 180° PER 25 MINUTI.



# RICETTA

## TORTA DELLA SUOCERA

### INGREDIENTI:

4 UOVA

200 GR. DI ZUCCHERO

220 GR. DI PANNA

150 GR. DI FARINA

50 GR. DI CACAO

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI (16 GR.)

### PROCEDIMENTO:



IN UNA CIOTOLA ROMPI 4 UOVA  
INIZIA A MESCOLARE



AGGIUNGI 200 GR. DI ZUCCHERO  
CONTINUA A MESCOLARE



**AGGIUNGI 220 ML PANNA  
CONTINUA A MESCOLARE**



**AGGIUNGI 150 GR. DI FARINA  
CONTINUA A MESCOLARE**



**AGGIUNGI 50 GR. DI CACAO  
CONTINUA A MESCOLARE**



**UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI  
(16 GR.)  
MESCOLARE CON LA SPATOLA**



**VERSA IN UNA TEGLIA (DIAMETRO 24) CON  
IL FONDO RIVESTITO DI CARTA FORNO**

**INFORNARE  
COTTURA 180° PER 40-45 MINUTI**



**SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO**

**BUON APPETITO**

*Ricetta di Lorenzo*

**chef**

**Lorenzo**

## **PIZZETTE GOLOSE**

### **INGREDIENTI:**

500 GRAMMI DI FARINA

25 GRAMMI DI LIEVITO DI BIRRA

2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA

ACQUA E SALE

MOZZARELLA

POMODORO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



## PREPARAZIONE:

su un tagliere versate la farina e fate un foro al centro dentro al quale verserete il lievito, che in precedenza avete sciolto in una tazza d'acqua tiepida, il sale, 2 cucchiari di olio di oliva e impastate il tutto per 10 minuti.



Lasciate lievitare l'impasto per almeno 3 ore coperto da un canovaccio.



Una volta lievitato l' impasto, ungersi le mani con l'olio e fare delle palline che schiacterete per dargli una forma ovale.



Scaldate l'olio di girasole e friggete le pizzette.



Farcite le pizzette con pomodoro e mozzarella e mettetetele in forno per 5 minuti a 180 gradi.



**Ecco a voi le pizzette.....'**



# Ricetta di Martina

## TORTA TENERINA

### INGREDIENTI :

200 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

4 uova

150 gr di zucchero

60 gr di farina 00

Zucchero a velo



### PROCEDIMENTO

1) Abbiamo preso una pentola e riempita con acqua e messa a bollire sul fuoco, prendiamo un'altra ciotola inseriamo burro e cioccolato e facciamo sciogliere a bagnomaria.

2) Dividiamo i tuorli dagli albumi.



3) I tuorli, li mescoliamo con lo zucchero e aggiungiamo il cioccolato fuso e la farina.

4) Montiamo gli albumi a neve e uniamoli al composto di cioccolato.



5) Versiamo il composto in una tortiera imburrata e infarinata.



6)Cuociamo in forno preriscaldato 180°per 15/20 minuti.

7)Lasciare raffreddata la torta, mettere in un piatto e decorare con zucchero a velo.



FINE

*Ricetta di Haizhen*

# pancake



- **Difficoltà: facile**
- **Preparazione: 10 min**
- **Costo: basso**

## **INGREDIENTI**

FRAGOLE: 250g

LATTE: 180ml

ZUCCHERO: 5g

FARINA: 125g

MIELE: 50ml

Uova: 2

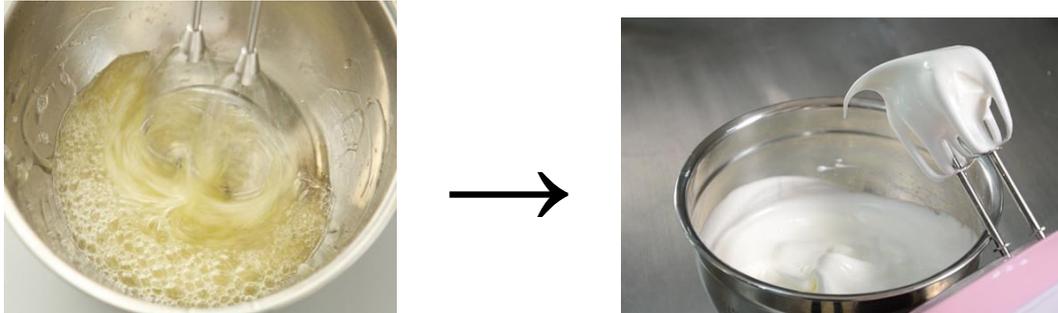
Burro: 25g

## Preparazione

**Dividere gli albumi dai tuorli e versarli in un recipiente con latte e burro fuso. aggiungere lievito e farina setacciata, Mescolare con una forchetta.**



**Montare gli albumi con lo zucchero a neve**



**unirli al composto di latte, uova, burro e farina.**



**Mettere a scaldare sul fuoco un padellino preferibilmente antiaderente e spennellarlo con un po' di burro e versare al centro del padellino un mestolo del composto ottenuto.**



**Lavate per bene le fragole ed eliminate la parte verde, quindi tagliatele in  
4. Buon appetito!**



## **Consiglio**

**Per quarnire o accompagnare i pancake, oltre d'acero usato dagli americani per la maggiore, potete usare miele e frutta fresca o sciroppata!**

# Ricetta di Edoardo

## I MIEI PANCAKES

DI EDOARDO

### INGREDIENTI :

350 g di latte vegetale  
220 g di farina integrale  
20 g di olio di mais  
4 g di cremortartaro  
4 g di bicarbonato  
1 pizzico di sale

### PER GUARNIRE:

miele, yogurt, frutta fresca e secca, marmellata



## PROCEDIMENTO:

- 1) Mettere in una ciotola il latte, la farina, l'olio di mais, il cremortartaro, il bicarbonato e il sale e lavorare con una frusta fino a ottenere una pastella cremosa e omogenea.
- 2) Ungere con pochissimo olio una padellina anti-aderente e metterla sul fuoco, versare 2 o 3 cucchiai di composto e spargerlo uniformemente. Cuocere pochi minuti per lato.
- 3) Con lo stesso procedimento preparare gli altri... ed ora guarnire a piacere e gustarli perché sono buonissimi!!!!!!!



# Ricetta di Laura

## LA PIZZA COTTA NEL FORNO A LEGNA

Ingredienti per 6 pizze:

-600 gr di farina

-10 gr di sale

-320 gr circa di acqua (gassata)

- 5 gr di zucchero

-20 gr di olio d'oliva

- più ingredienti per farcire

-60 gr di lievito madre secco

Procedimento:

Unite dentro a una ciotola:

-farina

-lievito

-sale

-zucchero

-acqua



Lasciate impastare o impastate,

poi unite dentro a una ciotola:

-acqua

-olio



Aggiungetelo all' impasto e

Aspettate finche è diventato

solido.

Fategli dare la forma di un fagottino e lasciatelo lievitare per circa  $\frac{3}{4}$  ore.



4 ore dopo iniziate a preparare le pizze, intanto 1 ora prima accendete il forno a legna a 250 gradi.



Preparamento pizza margherita:

stendete l'impasto e aggiungete: salsa di pomodoro, mozzarella, olio e origano



a



Cuocete nel forno saranno sufficienti pochi minuti.



Si possono fare diversi tipi di pizze: speck, tonno e cipolla, gorgonzola e noci e gnocchino...





E ALLA FINE... SI MANGIA BUON  
APPETITO



# Ricetta di Carlotta

## Piadina romagnola

### *Ingredienti per 12 piadine:*

- Acqua tiepida 400ml
- farina 00 1 kg
- farina di farro 200 g
- sale fino 15 g
- strutto 250 g
- bicarbonato un cucchiaino



### *Preparazione:*

Su un piano da lavoro mescolare le due farine ed il bicarbonato, creare un cratere al centro dove mettere l'acqua.



Versare il sale nell'acqua e mescolare fino a scioglimento. Rovesciare lo strutto nell'acqua e mescolare fino a scioglimento. Ora iniziare a inglobare la farina fino ad ottenere una palla di pasta

compatta, da mettere in frigo avvolta nella pellicola.



Passata un'ora tirare fuori dal frigo la palla e dividerla in piccoli globi di pasta.



Prendere il mattarello e cominciare a schiacciare la prima pallina di pasta con il mattarello fino a ottenere una forma più o meno circolare spessa almeno mezzo cm.

Bucherellare la piadina con una forchetta e mettere a cuocere sul testo romagnolo per un minuto su ogni lato.

Farcire a piacimento e mangiare ancora calda.

**BUON APPETITO!**

# Ricetta di Martin

## INSALATA ESTIVA

### Ingredienti:

-1 lattuga



- 1 cetriolo



- 5 pomodorini



- olio extravergine d'oliva



- sale, pepe



### Preparazione:

1) Lavare con cura la lattuga, il cetriolo e i pomodorini sotto l'acqua corrente.



2) Tagliare la lattuga e i pomodorini in piccoli pezzi e affettare il cetriolo.



3) Mettere tutti gli ingredienti in una insalatiera capiente, aggiungere l'olio, sale e pepe in base al proprio gusto; mescolare bene tutto.



4) Gustare in buona compagnia!



# La pizza

## Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 100 ml di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito di birra disidratato
- Un pizzico di zucchero
- Olio extravergine d'oliva
- 10 gr sale
- Passata di pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Condimenti a piacere

## Preparazione:

Prendere una ciotola, metterci dentro la farina setacciata, il lievito di birra, lo zucchero e l'acqua. Impastare bene per qualche minuto il composto finché non diventa omogeneo. A questo punto aggiungere sale e olio extravergine d'oliva e lasciare riposare l'impasto per 2 ore.

Nel frattempo salare lievemente la passata di pomodoro, aggiungere l'origano e tagliare la mozzarella a cubetti.

Quando l'impasto sarà lievitato, stenderlo a forma circolare e mettere sopra il pomodoro, la mozzarella poi guarnirla a piacere.

Cuocere la pizza nel forno a legna ben caldo per 5 minuti.

Buon appetito!



[Questa foto](#)

[CC BY-SA](#)

## TORTA CAPOVOLTA ALL'ANANAS

### INGREDIENTI:

- 150 GR DI FARINA
- 150 GR DI ZUCCHERO
- 100 GR DI BURRO
- 100 GR DI AMARETTI
- 2 UOVA
- 1 BUSTINA DI VANILLINA
- 12 GR DI LIEVITO DI LIEVITO PER DOLCI
- 1 SCATOLA DI ANANAS SCIROPATA

### PROCEDIMENTO:

1. PRENDERE UN SACCHETTO ,INSERIRE GLI AMARETTI,CHIUDERE IL SACCHETTO E SCHIACCIARE CON LE MANI.



2. SCIogliere 75 GR DI ZUCCHERO CON 50 GR DI BURRO IN UN PENTOLINO.
3. PRENDERE UNA TEGLIA TONDA A CERNIERA E IMBURRARLA.
4. PRENDERE IL COMPOSTO SCIOLTO ,VERSARLO NELLA TEGLIA; CON UN CUCCHIAIO LIVELLARE.



5. APRIRE LA SCATOLA DI ANANAS E METTERE DA PARTE IL SUCCO,LE FETTE ADAGIARLE SUL FONDO DELLA TEGLIA E RICOPRIRLE CON GLI AMARETTI SBRICIOLATI IN PRECEDENTENZA.
6. IN UN RECIPIENTE FRULLARE LE UOVA CON IL RIMANENTE ZUCCHERO E BURRO,LA FARINA LA VANILLINA,IL LIEVITO E IL SUCCO D'ANANAS Q.B.



7. VERSARE IL COMPOSTO NELLA TEGLIA SULLE FETTE D'ANANAS.
8. INFORNARE A 180 GRADI PER 30 MINUTI.
9. AL TERMINE DEL TEMPO,VERIFICARE LA COTTURA CON LO STECCHINO. A COTTURA AVVENUTA SFORNARE E LASCIARE RAFFREDDARE.
10. PRENDERE LA TEGLIA E CAPOVOLGERLA NEL PIATTO.



# MOZZARELLINE FRITTE

## INGREDIENTI

MOZZARELLA IN PANETTO, UOVA, PAN GRATTATO,  
OLIO PER FRIGERE, SALE Q.B

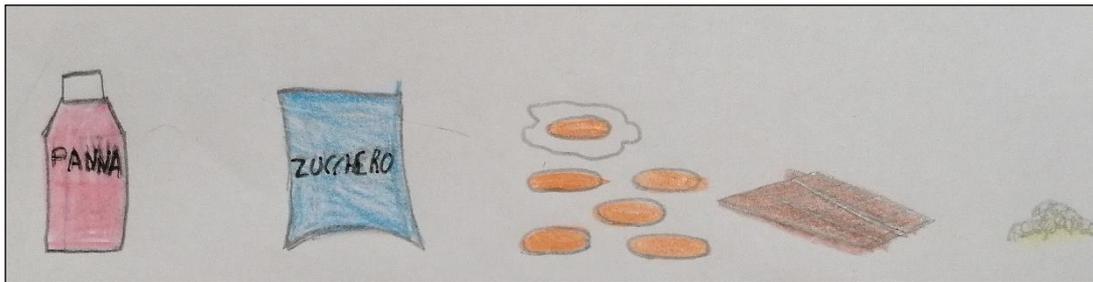
## PROCEDIMENTO

- 1 TAGLIARE LA MOZZARELLA A CUBETTI (2 C.M PER LATO )
- 2 SBATTERE LE UOVA CON UN PO' DI SALE
- 3 PASSARE LE MOZZARELLE PRIMA NELL' UOVO POI NEL PANGRATTATO
- 4 RIPETERE IL PROCEDIMENTO PER 2 VOLTE
- 5 METTERE L' OLIO IN UNA PADELLA E FRIGGERE LE MOZZARELLINE
- 6 SERVIRLE CALDE

*Ricetta di Alice*

# BUDINO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:



1 litro di panna fresca

2 etti di zucchero

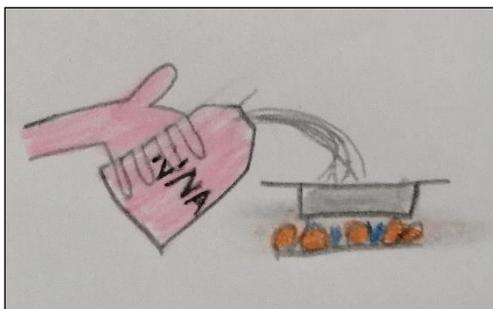
5 tuorli d'uovo e 1 uovo intero

1 etto di cioccolato fondente

zucchero per caramellare

uno stampo grande da plumcake oppure 14/15 stampini monoporzione

## PREPARAZIONE:



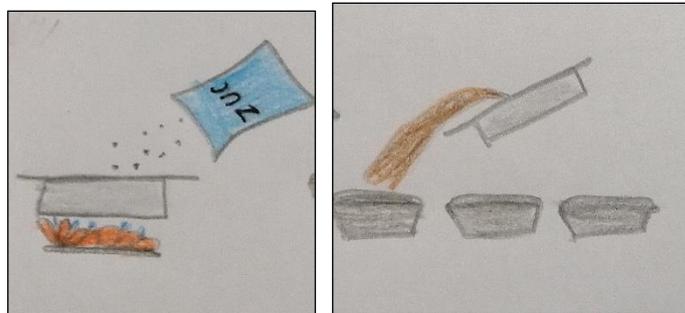
1. Versare la panna in un tegame e scaldarla senza farla bollire.



2. Unire il cioccolato tagliato a pezzettini e lo zucchero, mescolare finchè gli ingredienti non sono sciolti.



3. Quando è tutto freddo aggiungere le uova sbattute.



4. Fare il caramello per rivestire lo stampo o gli stampini.

5. Versare la preparazione negli stampi e cuocere a "bagno maria" per circa un ora a 170/180 gradi.

ED ECCO IL BUDINO  
PRONTO DA MANGIARE!



# Ricetta di Davide

## PANCAKES

### INGREDIENTI:

Burro 25 g, 2 uova, farina 125 g, latte 200 g, zucchero 15 g, lievito in polvere per dolci 6 g.

### PREPARAZIONE:

1) Prendere un pentolino e sciogliere il burro a fuoco basso



2) Dividere in due ciotole i tuorli dagli albumi



3) Prendere la frusta elettrica e sbattere i tuorli



4) Continuando a mescolare i tuorli, aggiungere il burro e il latte e amalgamare bene gli ingredienti.



5) Aggiungere la farina e il lievito setacciando con un colino



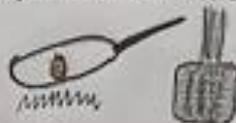
6) Prendere gli albumi che avevamo tenuto da parte e montare con la frusta elettrica aggiungendo un po' alla volta lo zucchero



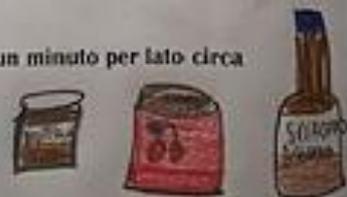
7) Unire agli albumi, il composto ottenuto con i tuorli e gli altri ingredienti



8) Mettere a scaldare una padella con un ricciolo di burro



9) Versare al centro della padella un mestolo di composto e cuocerlo per un minuto per lato circa



CONSIGLI: I pancakes sono molto buoni mangiati semplicemente così o se preferite farciti di marmellata Nutella o con sciroppo d'acero.

# Ricetta di Matteo

## La torta Tenerina

---

### Ingredienti:

- 36 g farina
- 75 g zucchero
- 100 g burro
- 120 g c. fondente
- 3 uova

### Preparazione:

1. Fondere a bagnomaria il burro e la cioccolata.
2. Separare i tuorli dagli albumi.
3. In una scodella mettere i tuorli, lo zucchero, la farina e mescolare insieme.



4. Aggiungere il burro fuso e il cioccolato, sbattere bene con la frusta.
  5. Unire gli albumi montati a neve, mescolando dolcemente dal basso verso l'alto.
  6. Infine rovesciare l'impasto in una teglia e cuocere a 180°C per 20 minuti.
- E la torta è pronta.



## Dolci ringraziamenti:

Ringraziamo tutte le famiglie che si sono messe ai fornelli insieme ai nostri alunni e le nonne che hanno passato le preziose ricette.

Grazie a tutti i nostri piccoli chef che hanno messo le "mani in pasta", hanno documentato con creatività e fantasia le loro esperienze in cucina e... Ci hanno fatto venire l'acquolina in bocca!

Le vostre maestre,

Annarosa

Roberta

Beatrice

Chiara

