

SCUOLA SECONDARIA
di primo grado
"SAN CARLO" IC 9 Modena

Laboratorio di Cucina



"ImpastiAMO"

ANNO SCOLASTICO
2017-2018

PIZZA

con lievito istantaneo

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☒ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

CREPES

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☒ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

500 g. farina
1 bustina di
lievito istantaneo
250 ml. di acqua
un pizzico di sale
salsa di pomodoro
mozzarella
origano o basilico

Procedimento

Versare in una ciotola farina e lievito istantaneo e aggiungere delicatamente l'acqua; dopo qualche minuto aggiungere anche il pizzico di sale e continuare ad impastare.
Tirare la pasta e formare un rettangolo su cui mettere la salsa di pomodoro, l'origano o basilico, il sale e la mozzarella tagliata a fette.
Mettere in forno a 200° per 15 minuti.



Note

Ingredienti

200 ml. latte
2 uova
25 g. burro
farina qb
1 pizzico sale
farcitura a piacere

Procedimento

Sbattere le uova con il latte, aggiungere la farina e mescolare bene con una frusta.
Mettere sul fuoco una padella antiaderente unta con una noce di burro.
Versare un mestolo di impasto e cuocere.
Farcire a piacere (Nutella, marmellata, prosciutto cotto, formaggio,...)



Note

ricette

ricette

TORTELLI RIPIENI

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

CIOCCOLATA IN TAZZA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

400 g. farina
2 uova
150 g. zucchero
150 g. burro
un barattolo di nutella
o di marmellata

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il burro ammorbidito, amalgamare tutto.
Stendere la pasta e ricavare dei dischi con l'aiuto di un bicchiere e posare un cucchiaino di Nutella o marmellata.
Chiudere i dischi a forma di mezza luna.
Infornare a 180° per 15 minuti.



Note

Ingredienti

(dosi per due persone)
350 ml. latte
10 g. maizena
30 g. cacao
zuccherato
40 g. cioccolato fondente
aroma alla vaniglia

Procedimento

In una pentola fuori dal fuoco si mescola il latte con la maizena e si aggiunge, sempre mescolando, il cacao, pezzettini di cioccolato fondente e, se gradita, la vaniglia in fiale. Si posiziona poi sul fornello, a fuoco basso, fino a portare la bevanda ad ebollizione. Si deve avere sempre cura di mescolare mentre bolle per evitare la formazione di grumi. Dopo qualche minuto si toglie dal fuoco e si serve calda con aggiunta di panna montata.



Note

Per una cioccolata più dolce aggiungere durante la cottura 3 cucchiaini di zucchero.

ricette

ricette

CAFFÈ NAPOLETANO

con caffettiera Napoletana

- ☐ ANTIPASTO
- ☒ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

GNOCCO

con lievito istantaneo

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☒ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

Ingredienti

caffè' q.b.
acqua q.b.



Note

Ricordate che il Caffè migliore è
quello bevuto con le 3 C:
CALDO, COMODO
E CARICO

Procedimento

Mettere il caffè e chiudere il filtro.
Inserire poi il filtro nel contenitore (quello
senza becco) riempito con metà acqua
e chiudere con il contenitore (quello con
il becco). Mettere sul fuoco e portare ad
ebollizione.
Attendere che il vapore esca dal becco
e spegnere il fuoco, dopodiché con
un movimento veloce capovolgere la
macchinetta ed attendere che il caffè filtri.



Ingredienti

500 g. farina
1 bustina
di lievito istantaneo
250 ml. di acqua
un pizzico di sale
origano q.b.
olio q.b.

Note

Procedimento

Il procedimento per l'impasto è uguale
a quello della pizza, solo che non si
aggiungono pomodoro e mozzarella.
Versare in una ciotola farina e lievito
istantaneo e aggiungere delicatamente
l'acqua; dopo qualche minuto aggiungere
anche il pizzico di sale e continuare ad
impastare.
Tirare la pasta e formare un rettangolo.
Condire con olio, origano e sale.
Mettere in forno a 200° per 15 minuti.



ricette

ricette

FRAPPE O CHIACCHIERE

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

COOKIES

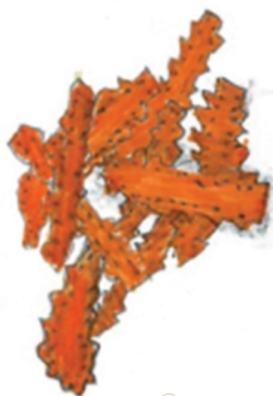
- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

400 g. farina
4 cucchiaini di zucchero
4 uova
60 g. burro (a pezzetti)
un pizzico di sale
2 bustine vanillina
zucchero a velo
anice

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti insieme, stendere la sfoglia con un matterello e tagliare a strisce la pasta. Friggerle in abbondante olio bollente. Lasciare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.



Note

Ingredienti

150 g. farina
1 cucchiaino di lievito
25 g. zucchero
1 uovo
30 g. burro
1 bustina di vanillina
gocce di cioccolato

Procedimento

Mescolare il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti con lo zucchero. Aggiungere le uova leggermente sbattute e impastare; aggiungere la vanillina, la farina e continuare a mescolare. Infine aggiungere le gocce di cioccolato e amalgamare. Con l'aiuto di un cucchiaino formare tante palline, disporle su carta forno distanti tra loro e infornare a 180° per 20 minuti. Estrarre dal forno e lasciare riposare.



Note

ricette

ricette

KINDER CEREALI

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

PANCAKE

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

100 g. cioccolato
fondente
100 g. cioccolato
bianco
riso soffiato q. b.

Procedimento

In due pentole separate si sciolgono a bagnomaria i due tipi di cioccolato. Su un foglio di carta da forno si stende, ancora caldo, uno strato di cioccolato fondente. Quando è leggermente solidificato si sovrappone il riso soffiato amalgamato con il cioccolato bianco. Si fa raffreddare in frigo per almeno 2 ore e si consuma come una tavoletta di kinder!



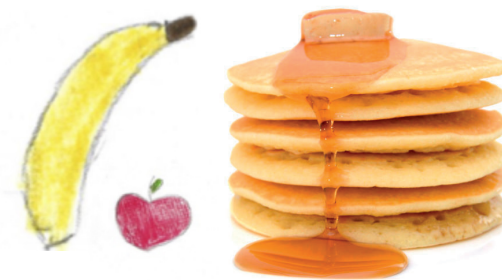
Note

Ingredienti

2 uova
25g. burro
125g. farina
15g. zucchero
200 ml. latte
8g. lievito per dolci
sale un pizzico

Procedimento

In una ciotola lavorare prima le uova con lo zucchero, dopo aggiungere burro, farina e lievito. Aggiungere lentamente il latte ed il pizzico di sale. In una padella imburata di circa 8 cm cuocere un minuto per parte. Farcire a piacere con miele, marmellata o cioccolato. Si possono servire come accompagnamento a frutta fresca.



Note

ricette

ricette

MATTONELLA GOLOSA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

MINI MUFFIN

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

500 g. Oro Saiwa
500 g. mascarpone
300 g. Nutella
latte q.b
Nesquik q.b
cacao amaro

Procedimento

In una ciotola mescolare latte e Nesquik. Immergere un biscotto alla volta nel liquido e riporli tutti in un contenitore fino ad ottenere uno strato. In un'altra ciotola unire il mascarpone con la Nutella fino ad ottenere una crema morbida e ben amalgamata. Versare una parte di crema sul primo strato di biscotti e proseguire con il secondo strato. Versare nuovamente la crema e spolverare con cacao. Far riposare in frigo per almeno 2 ore



Note

Ingredienti

(dosi in tazze)
2 uova
2 tazze di farina
½ tazza di zucchero
½ tazza di latte
2 cucchiari
da tavola di burro fuso
1/2 cucchiaino di sale
1 bustina di lievito
24 formine per muffin

Procedimento

Sbattere i rossi dell'uovo con lo zucchero e il sale. Aggiungere, in successione, farina, lievito, burro fuso e, lentamente il latte per amalgamare. Quando si raggiunge la giusta consistenza aggiungere gli albumi precedentemente montati a neve. Riempire gli stampini e infornare a 170 gradi per circa 25 minuti.



Note

ricette

ricette

PASTA FROLLA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

PAVESINI e NUTELLA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

400 g. farina
2 uova
150 g. zucchero
150 g. burro



Note

Procedimento

Versare la farina in una terrina e creare una fontana. Al centro mettete le uova, il burro ridotto a pezzetti e lo zucchero. Mescolare fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Estrarre l'impasto e stenderlo su un piano di lavoro leggermente infarinato (o su un foglio di carta forno) e tirare con il mattarello. La pasta frolla è così pronta per essere utilizzata per preparare crostate e biscotti di tutte le forme. Mettere in forno a 180° per 15 minuti.



Ingredienti

1 confezione di Pavesini
350 g. farina di cocco
500 ml. latte
vaso di Nutella

Note

Procedimento

Si prendono due Pavesini alla volta. Si spalma uno strato di Nutella sul lato interno di uno dei due biscotti e si ricopre con l'altro in modo da creare una specie di panino. Lo si bagna nel latte da entrambi i lati, avendo cura di non renderlo troppo morbido e successivamente si fa una passata nella farina di cocco, che si attacca al pavesino perché inumidito con il latte. Si procede fino a quando non finiscono i Pavesini, si lascia riposare in frigo un paio d'ore e si servono freddi.



PIADINA ROMAGNOLA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☒ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

PLUMCAKE

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

250 g. farina
30 g. strutto
(in alternativa olio)
100 g. latte
2 g. sale
1g. bicarbonato

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorare fino ad ottenere un panetto morbido e liscio.
Far riposare l'impasto almeno 30 minuti.
Stendere i panetti di uno spessore di circa 3 o 4 millimetri e cuocere in padella 1 minuto per parte.
Riempire a piacere.



Note

Ingredienti

175 g. burro
225 g. zucchero a velo
1 limone grattugiato
2 bustine vanillina
3 uova medie
120 ml. latte
40 ml. liquore strega
200 g. Farina
270 g. fecola di patate
lievito per dolci 1 bustina

Procedimento

In una ciotola lavorare prima il burro con lo zucchero, il limone e vanillina.
Successivamente aggiungere le uova, il latte ed il liquore. Per concludere si aggiungere farina, la fecola ed il lievito precedentemente setacciati.
Versare in un contenitore da Plumcake imburato ed infarinato di circa 30 cm e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 45-50 minuti circa.



Note

Si può sostituire il liquore con altri 40 ml di latte

ricette

ricette

RUSTICO con WURSTEL

- ☒ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

ROTOLO con NUTELLA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
2 confezioni di wurstel di pollo o suino

Procedimento

Tagliare la pasta sfoglia in quadretti e i wurstel in pezzetti.
Appoggiare un pezzetto di wurstel su ogni quadretto di pasta sfoglia e chiuderli.
Infornare a 200° per 10 minuti.



Note

Ingredienti

6 uova
160 g. di zucchero
un pizzico di sale
2 bustine di vanillina
100 g. di farina
Nutella (q.b.)

Procedimento

Separare gli albumi dai tuorli.
Prendere 2 ciotole. In una ciotola mescolare 6 albumi, 50 g di zucchero e un pizzico di sale. Nell'altra ciotola mescolare 6 tuorli, 110 gr. di zucchero e 2 bustine di vanillina.
Unire il contenuto delle 2 ciotole e aggiungere la farina, mescolando dal basso verso l'alto. Versare tutto in una teglia già foderata con la carta forno.
Infornare a 180° per 7 minuti nel ripiano alto. Una volta raffreddata, cospargere di zucchero a velo, spalmare la Nutella e arrotolare. In frigo per almeno due ore.



Note

STRUFFOLI

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

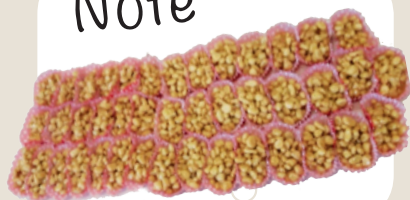
SALAME al CIOCCOLATO

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

500 g. farina
4 o 5 uova
100 g. zucchero
70 g. burro
1 pizzico di sale
1 bicchierino di liquore
(anice o limoncello)
2 bustine di vanillina
buccia grattugiata
di 1 limone
250 g. miele
4 cucchiaini di zucchero
confetti argentati o colorati

Note



Procedimento

Mettere in una ciotola farina, zucchero, uova, il pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, il burro fuso, la vanillina, il liquore. Impastare tutti gli ingredienti, trasferire l'impasto su una spianatoia e impastare fino ad ottenere un panetto compatto. Coprirlo con un canovaccio e lasciare riposare per almeno mezz'ora. Dividere in due parti uguali. Con ogni parte creare dei bastoncini dello spessore di circa 1 cm. e tagliare in piccoli pezzetti di 1 cm. circa. Scaldare in una pentola l'olio di semi e immergere gli struffoli pochi alla volta per pochi minuti. Trasferire su carta assorbente e fare raffreddare. Sciogliere il miele in un pentolino a fuoco basso, versarvi gli struffoli e mescolare per amalgamare. Spegnerne il fuoco, lasciare intiepidire, aggiungere gli zuccherini colorati. Lasciare raffreddare le palline e coprirle con i confetti sbriciolati.

Ingredienti

200 g. biscotti secchi
100 g. burro
100 g. zucchero
50 g. cacao
80 g. cioccolato
riso soffiato q.b.

Note

Procedimento

In una ciotola si sbriciolano i biscotti secchi. Si aggiunge poi il burro sciolto e il cioccolato fuso a bagnomaria, mescolando con un cucchiaino. Al composto si sommano zucchero, cacao e, se graditi, piccoli pezzi di cioccolato fondente e un po' di riso soffiato. Si mescola l'impasto con le mani, fino a quando è ben amalgamato. Si modella a forma di rotolo e si avvolge nella carta stagnola. Si mette in frigo per almeno un paio d'ore, poi si serve tagliato a fette circolari.



ricette

ricette

THE alla MENTA

- ☐ ANTIPASTO
- ☒ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☐ DOLCE

TARTUFINI

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

the verde
menta a piacere
zucchero a piacere
acqua

Procedimento

Si scalda l'acqua in una pentola.
Si mette l'acqua bollente in una teiera con the, zucchero e menta. Si lascia un po' riposare e si torna a scaldare prima di servire.



Note

Il the alla menta marocchino si serve nel tipico servizio con teiera e bicchierini di vetro, come nell'immagine.

Ingredienti

200g. savoiardi
1 goccio di rum
1 pacchetto
di farina di cocco
Cacao zuccherato q.b.
Zucchero a velo
Palline decorative
di zucchero colorate
1 confezione di mascarpone

Procedimento

Si sminuzzano i biscotti con il frullatore.
Si dividono gli ingredienti nel seguente modo:
- in una ciotola si mette il cacao, mezza confezione di mascarpone e metà dei biscotti
- nella seconda ciotola si mette la farina di cocco e quello che rimane di mascarpone e biscotti.
Con le mani si modellano delle palline che poi si fanno rotolare nelle decorazioni o nello zucchero a velo.



Note

ricette ricette

TORTA PAN GOCCIOLE

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

TORTA CIOCCOLATA e MENTA

- ☐ ANTIPASTO
- ☐ BEVANDE
- ☐ SECONDO
- ☐ CONTORNO
- ☒ DOLCE

Ingredienti

4 uova
250 g. zucchero
100 g. burro
250 g. farina
1 bustina di lievito
vanillina
250 g. patate
250 g. gocce di cioccolato

Procedimento

Mentre si prepara il composto per la torta si fanno bollire le patate fino a farle diventare morbide (dovranno essere schiacciate e aggiunte all'impasto della torta). Come prima cosa si mescolano le uova con burro fuso e zucchero. Quando si ottiene un composto liquido e omogeneo si aggiunge la farina setacciata, il lievito, l'aroma alla vaniglia e si amalgama bene tutto. Infine si aggiungono le patate ridotte a purea, le goccioline, si mescola e si posiziona il composto nella tortiera, precedentemente imburrata e infarinata. Si cuoce a 180 gradi per circa 40 minuti.



Note

Ingredienti

(le dosi corrispondono a un barattolino di yogurt)
4 farina
2 zucchero
½ olio di semi
1 sciroppo menta
1 farina cocco
1 yogurt cocco o bianco
cioccolata fondente a scaglie
3 uova
½ bustina di lievito

Procedimento

Si dividono i tuorli dall'albume. I tuorli si sbattono con lo zucchero e, quando il composto è omogeneo, si uniscono, in successione, tutti gli altri ingredienti, mescolando sempre con cura. A parte si montano le chiare delle uova e si aggiungono al resto del composto, insieme alle scaglie di cioccolato. Si posiziona il composto nella tortiera, precedentemente imburrata e infarinata. Si cuoce a 180 gradi per circa 40 minuti.



Note