

SABATO 20 MAGGIO 2017:



una data da non dimenticare perché i meravigliosi genitori dell'associazione A.D.S.O. hanno preparato per i loro ragazzi una casa dove poter crescere insieme imparando tante cose, condividendo momenti allegri, sereni, spensierati,

felici e anche tristi, ma con la certezza di avere tanti amici su cui contare.

Con il mio solito ritardo ho stampato una bozza che dovrà un po' essere rivista e corretta del nostro



LIBRO DI CUCINA.

È il risultato di una parte del lavoro di quest'anno con bellissime e originali ricette elaborate dai ragazzi.



Con tanto affetto Carla.

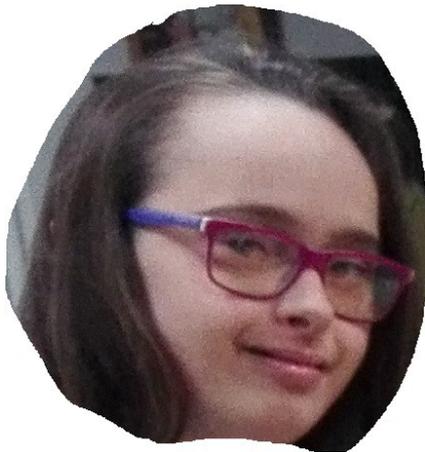
Ed ora andiamo a presentare i ragazzi del giornalino



ALBERTO



ALESSANDRO



BETTA



CORRADO



DANIELE



ELISA

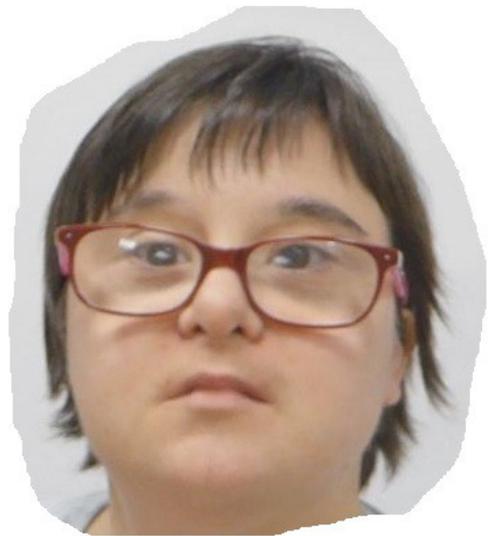


ELIANA



FEDERICA

ENRICO



FEDERICA



GLORIA

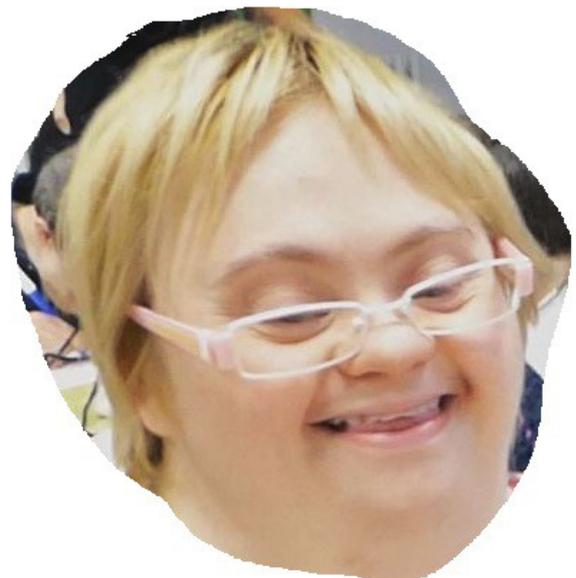


ILARIA



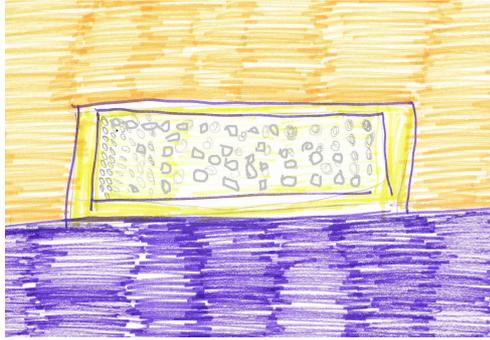
LUCA

SILVIA



SIMONE

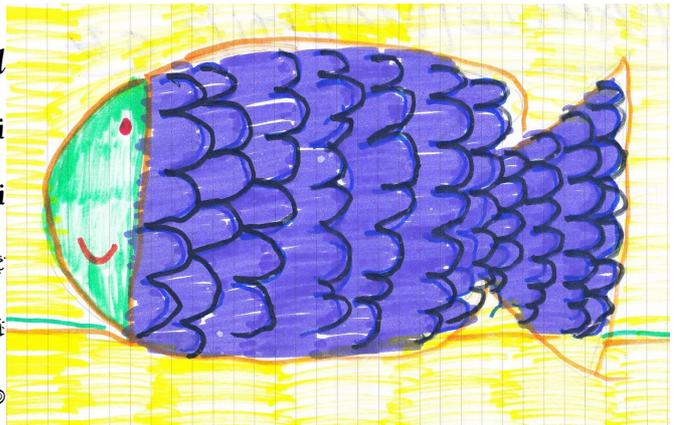
8 Novembre 2016



Torta di riso Ingredienti: riso paricetta fontina dado. Procedimento: In una pentola si mette l'acqua con il dado, serve la forchetta per mescolare il riso. Tagliamo la paricetta, tagliamo la fontina, mettiamo tutto insieme dentro una ciotola e dopo mettere dentro la roba tagliata il riso. Dobbiamo prendere la pasta sfoglia, la stendiamo dentro la teglia e poi mettiamo il riso con la roba tagliata dentro la pasta sfoglia. Mettere a cuocere dentro il forno a 180°. *Ilaria*

il purè di patate. Prima si sbucciano le patate e si fanno cuocere 30 minuti; poi si mette una pentola sul fuoco e, quando la fiamma si alza, si mette il latte freddo preso dal frigo e si schiacciano le patate. Poi prendo una forchetta per sbattere il tutto e uso anche il cucchiaino di legno per girare e metto un po' di sale con l'aiuto della mamma. Metto un po' di burro e il prezzemolo per riempire il piatto e poi, sopra il purè, posso mettere anche il formaggio o la noce moscata grattata. *Simone*

Pasta al salmone Prima si prepara il sugo di salmone, si lavano i pomodori e poi con un tagliere e un coltello si tagliano a dadini piccoli, si aggiunge il sale e si fanno cuocere un po' con il coperchio. Quando il sugo è pronto si aggiunge il salmone. Nel frattempo



si mette l'acqua sul fuoco e si fa bollire; quando bolle si aggiungono tre cucchiai grossi di sale e si butta la pasta. Quando è cotta si fa saltare in padella con i pomodori e il salmone. *Federica T.*

Torta di riso Ingredienti e utensili: riso, pasta sfoglia, pancetta, formaggio, dado, coltello, piatto e forchetta. Mettere la pasta sfoglia con il composto di riso nel forno a 180 gradi per 30 minuti. **Polpette di carne** Ingredienti: uova, carne, formaggio, sale e latte. Si fanno le palline con la carne e si mettono in padella con il sugo. *Luca B.*



Torta al cioccolato senza glutine

Ingredienti: 3 uova, 80g di burro, 1 ricotta, miscela per torte senza glutine, cacao in polvere Nesquik e, se volete, le gocce di cioccolato. Procedimento: Prima di tutto bisogna accendere il forno a 180 gradi, poi prendiamo un terrina e sbattiamo le uova e ci mettiamo il burro

fuso; con le fruste elettriche sbattiamo l'impasto poi mettiamo la ricotta continuando a sbattere; ci mettiamo la miscela per torte senza glutine che ha già lo zucchero dentro, il cacao e il Nesquik, Raccogliamo l'impasto lo mettiamo nella tortiera e ora possiamo infornare; tra 20 minuti togliamo la torta ed è pronta. *Elisa*

Torta di ricotta e spinaci Prima si prendono gli spinaci freschi, si prende la pentola con l'acqua e poi si fanno bollire gli spinaci, si fanno scolare e si mettono in una ciotola, si schiacciano con una forchetta, poi si mette la ricotta e si mescola. Si aggiungono 2 uova, il sale e il parmigiano e si gira con il cucchiaino di legno. Si chiude si prende una teglia e la pasta brise. Stendere la pasta sulla carta da forno, con la rotella si fanno le strisce e le decorazioni. Poi con il pennello spalmi sui bordi e negli angoli poi metti nel forno per 10 minuti di cottura. *Silvia*

Torta di mele Ingredienti: farina, uova, latte, zucchero, lievito e mele. Sbucciare le mele e metterle in una terrina con il lievito, lo zucchero e gli altri ingredienti. Girare l'impasto con un cucchiaio e poi mettere nel forno e mettere i gradi. Aspettare un po'. *Elia*



Polenta conca Acqua, sale, farina di mais. Farla bollire e girarla per 30 minuti e aggiungere 2 chili (!!!) di burro 2 chili (!!!) di fontina. Prendere una teglia ungerla di burro posare la polenta e farla cuocere a 180 gradi *Enrico*. (Questa ricetta di Enrico partecipa al Festival del Colesterolo!!!!!!)

Torta di carote Per prima cosa si lavano le carote sotto l'acqua, poi sbuccio le carote, poi si tagliano le carote e le metto sulla pentola e le faccio cuocere. Prima prendo la pentola più grossa, ci metto due uova e aggiungo la ricotta e



mescolo tutto insieme e unisco le carote, metto l'olio e il formaggio grattugiato, prendo la pasta sfoglia e la faccio stendere sulla pentola rotonda e ci metto tutto il soffritto dentro, nella pasta sfoglia e la piego tutta intorno e la taglio con le forbici tutto intorno e la metto dentro in forno. Quando cuoce poi la faccio raffreddare e finalmente si mangia. *Alberto*

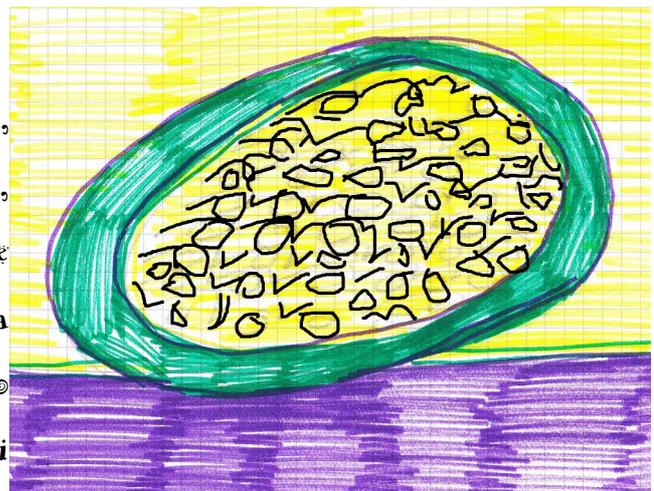
Ricetta della pasta AL SALMONE mettere l'acqua sul fuoco aggiungere il sale e quando bolle buttare la pasta. A parte preparare il sugo ci vuole la pasta fresca, salmone fresco, prezzemolo. il pesce lo vado a prendere in pescheria, mi dà un consiglio mia madre. **Daniela**

6 Dicembre 2016

Paccheri al sugo di carcioffe Servono i paccheri, la passata di pomodoro, le carcioffe, 2 spicchi d'aglio, il vino bianco, il prezzemolo, l'olio extra vergine di oliva e un po' di peperoncino. Prima si fa il sugo: si mettono aglio e prezzemolo tritati a soffriggere nell'olio, poi si aggiunge la passata di pomodoro le carcioffe e il peperoncino. Si fa bollire l'acqua con il sale e quando bolle si buttano (sic!) i paccheri; quando sono cotti si scolano e poi si condiscono con il sugo e sopra si mettono le carcioffe. **Federica C.**

il tiramisù Per fare il tiramisù servono i biscotti bagnati con il caffè, le uova, lo zucchero, il mascarpone e il cacao. Prima si sbattono le uova con lo zucchero poi si aggiunge il mascarpone e si fa la crema. Poi si prende una scodella, si mettono sotto i biscotti e sopra la crema e poi tanto tanto cacao amaro che mi piace molto! **Luca**

Insalata Russa Ingredienti: uova, carote, patate, olio, sale, piselli, olive, maionese. Procedimento: le uova le facciamo bollire e le mettiamo a raffreddare e le sbucciamo poi tagliamo le carote e tagliamo le patate a pezzi e le mettiamo a scaldare e poi li

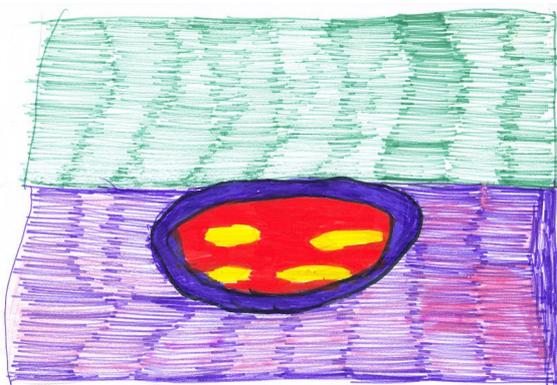


passiamo nel frullino e lasciamo un po' di uova come guarnizione; giriamo il

tutto dentro a una teglia poi condiamo l'impasto con l'olio, il sale e aceto e ci mettiamo la maionese e i pisellini, giriamo il tutto e mettiamo le uova e nei contenitori e in frigo **Elisa**

Risotto allo scoglio Per fare il risotto allo scoglio bisogna comprare gamberi, riso, aglio, prezzemolo, olio e vino bianco scampi vongole cozze e salsa di pomodoro. Si lavano e si puliscono i pesci poi si cuociono nell'olio con aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro e vino bianco. Si fa il risotto e quasi all'ultimo si aggiungono i pesci e il sugo. A me piace metterci anche un po' di peperoncino, ma poco poco piccante. **Corrado**

il dolce di mais Prendere il burro e fare sciogliere nella padella, prendere il cioccolato di mais e metterlo dentro nella padella del burro e fare sciogliere tutto. Prendere una ciotola con l'acqua fredda, perché l'impasto è caldo e bruciano le mani, stendere l'impasto nel tavolo e quando le mani sono bollenti le metto nell'acqua poi stendo con le mani ancora e poi lo metto nel frigo. **Ilaria**



Pizza napoletana Si impasta la farina con l'acqua e il lievito di birra e un po' d'olio con un pizzico di sale e un po' di zucchero per la lievitazione. Poi si lascia lievitare poi si stende e si mettono le acciughe, il pomodoro, le olive nere. La pizza napoletana è come l'altra cambia solo il ferro che è stato inventato dagli italiani. **Enrico**

Merluzzo con le patate Prima lavo le patate e le sbuccio, le metto nella terrina e sopra metto il merluzzo poi scaldo il forno e metto i gradi (sic!). A volte lo mangio con l'insalata di tonno, pomodori, mais e uova. *Eliatta*

il pandoro natalizio Una ricetta natalizia il pandoro ci vuole poca farina, le nocciole di madre, si mette un po' di acqua per ammorbidire il pandoro, un po' di zucchero nel pandoro, uova e il latte e un po' di burro e ci metto anche il



lievito. Si impasta tutto insieme con le mani, si fa riposare un po' una mezz'ora o per un quarto d'ora, si mette, nello stampo si deve cuocere nel forno quando è pronto si infila in un piatto. Ho fatto anche la ricetta del pandoro: ci vuole il latte, uova, ci metto anche il lievito, si impasta tutto insieme con le mani, si fa riposare un po', per una mezz'ora, un quarto d'ora si mette nello stampo. Quando è pronto si mette nel forno e quando si toglie dal forno si mette in un piatto *Simone*

Ricetta natalizia dell'arrosto Per prima si prende la carne di maiale e si mette nella pentola, poi ci vuole il condimento e per fare arrostito ci vuole olio e rosmarino, poi si gira bene la carne insieme al condimento e si fa cuocere e si mangia con contorno di insalata *Alberto*

il pandoleo Prima si mette la farina e dopo lo zucchero, poi il burro a pezzetti, le uova e il latte tutto insieme. Si mette nella ciotola poi ci vuole il lievito, vino bianco, i canditi, i pinoli e l'uvetta. Si impasta con le mani e poi si lascia

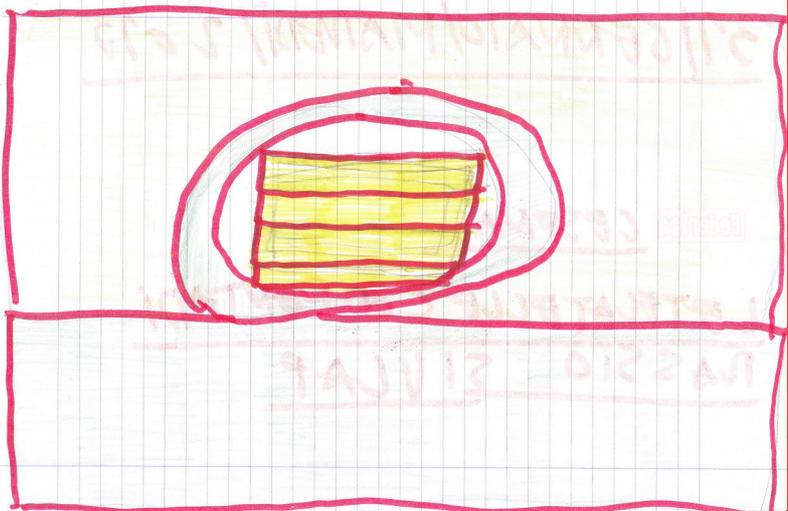
lievitare; si prendono gli stampini, si imburraio e poi si mette l'impasto e si mettono nel forno 2 ore e mezza, poi si toglie dallo stampo e si mette nel piatto. *Silvia*

Vol-au-vent Oggi parleremo di ricette: mettiamo sul tavolo i vol-au-vent, tagliare salsiccia, tagliare i pezzi di gorgonzola, tagliare i wurstel. Li preparo io sul piatto, li metto sulla teglia, nel forno caldo e poi li porto sui tavoli alla gente. *Daniela*

il pure Ci vogliono come ingredienti: il latte mezzo litro, spelare le patate, ma prima prendiamo da mettere l'acqua sul fuoco e va in ebollizione poi le patate, lavate, pulitissime. Quando le patate sono già pronte schiacciarle con la forchetta e poi il latte. Con il passa-verdure girare la manovella, girare molto le patate senza burro, ma con il latte. Prima prendiamo il frullatore e girare molto mentre il gas è spento. Accendiamo il fuoco molto caldo: farà fare in poco tempo tantissime bolle. Quando il pure schizza fare attenzione e stare lontano senza schiacciare il frullatore a coltello premendo il pulsante verde. Verrà come una schiuma buonissima, tenera tantissimo. *Federica Tassara.*

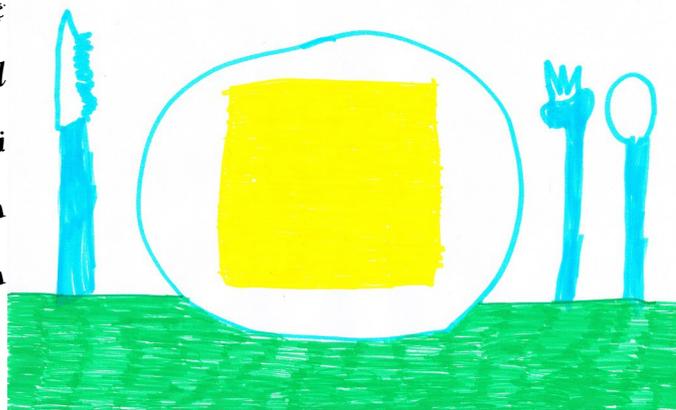
31 gennaio 2017

Le tagliatelle con la polpa di granchio. Prima si mette la farina poi si mettono nel centro 3 uova, si sbatte con la forchetta e dopo si mette l'acqua, poi si impasta con le mani, poi si fa una palla, sopra si mette la pellicola e si



lascia lievitare, poi la prendi e la tagli a fette con la macchina della pasta e fai

La polenta Mia mamma fa la polenta, ci mette la farina e la fa bollire nella pentolona e la gira con il mestolone e in un'ora è pronta e poi la mette nei piatti. Ci mette sopra il ragù e la mangiamo con la forchetta **Elia**



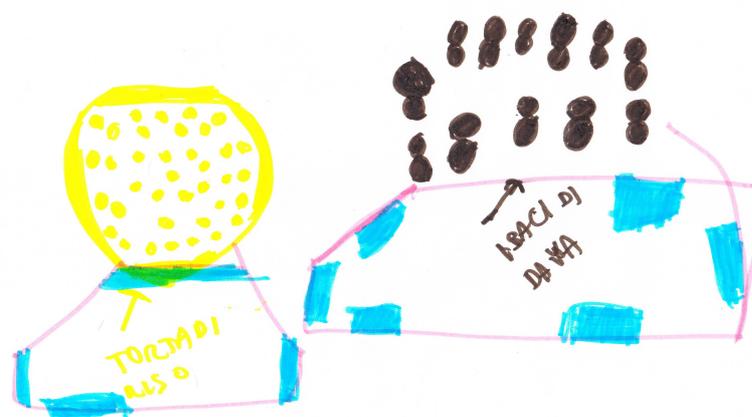
La torta di Federica Cuocere la

torta per 5 minuti poi si mette il cioccolato sopra la torta, il latte dal frigo, poi la tiri fuori dal forno, la metti nel piatto e poi ci metti il coperchio sopra.

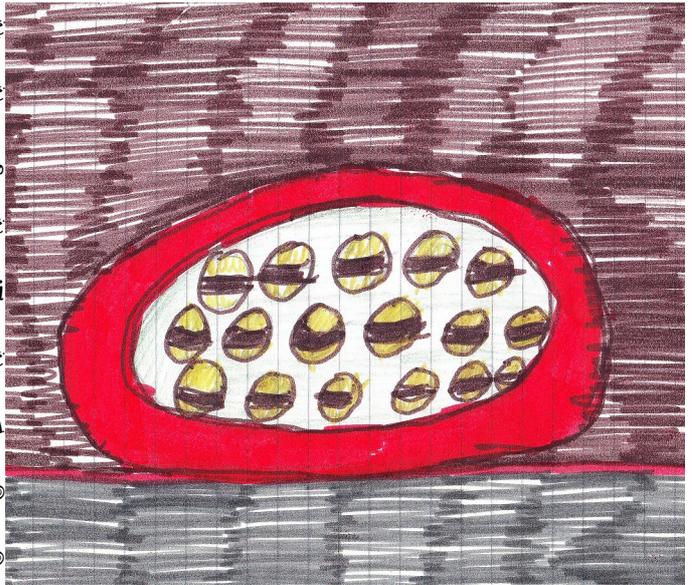
Simone

Baci di dama ingredienti: nocciole, farina, zucchero, burro. Procedimento: prendere le nocciole con la farina e macinare con la macchina tutto insieme, mettere dentro al pentolone con dentro 200 grammi di zucchero, 200 di burro, la farina 200 anche. Mettere dentro il pentolone e mescolare tutto; dopo prendo l'impasto e lo metto nella macchinetta per lisciare la pasta spessa. Dopo metto la pasta nella carta e metto in frigo, il giorno dopo prendo la pasta e lo metto nella macchinetta e prendo il taglia pasta e faccio i cerchi e prendo le teglie e comincio a girare e diventano a forma di palline. Uno per uno le

metto nella teglia, le metto in 10 file da 13 file nelle teglie, lo faccio idem tante volte e poi metto a cuocere nel forno a 160 gradi e per 20 minuti. **Ilaria**



Baci di dama quelli neri Prendere le nocciole e la farina, macinare tutto insieme con la macchinetta, mettere dentro il pentolone duecento di zucchero duecento di burro e duecento di farina, mettere tutto dentro e aggiungo il cacao da polvere e mescolo. Poi prendo l'impasto e lo metto nella carta e lo metto nel frigo e il giorno dopo lo



prendo l'impasto e lo metto nella macchina e poi prendo il taglia pasta, faccio i cerchi e diventano le palline marroni. Uno per uno le metto nelle teglie e lo faccio idem per tutte le file, e metto a cuocere a 160 gradi e 20 minuti. Poi, quando sono cotti, il giorno dopo, li mettiamo con la nutella sopra e poi chiudiamo i baci di dama come con un cappello. **Ilaria**

Le tagliatelle. Prendi la pentola, riempi di acqua e la metti nel fuoco, poi ci metti un pizzico di sale e ci butti la pasta, poi prendi il tagliere, la polpa di granchio la tagli a rondelle, la triti con la mezzaluna, poi la metti nella ciotola, ci metti la panna chef, la giri con il cucchiaino, poi ci metti un po' di peperoncino, poi si scola la pasta, si mette la salsa e si mescola il tutto. **Silvia**

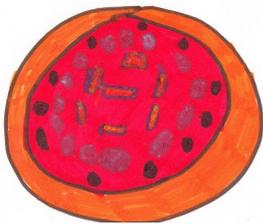
Piadiña Per la preparazione della piadiña ci vogliono gli ingredienti: ci vogliono acqua, farina, altra farina di mais, burro. Mettere nelle mani, con le due mani fare l'impasto, fare la palla di pasta. Si stende nei vasi ovali prima di accendere il fuoco molto caldo. Ci mette molto a cuocere, ma quanto sono pronte nei piatti ovali nella tavola sono belle e mi piacciono. **Federica T.**

GNAM GNAM GNAM !!!

Pollo e patate al forno Mettere l'acqua calda e poi fare bollire il pollo nel forno insieme alle patate, solo quello, senza condimenti perché così è dietetico. Io lo mangio, lo fa la mamma ed è buono e l'ho aiutata. *Gloria*

Pasta nel forno La prepara mia mamma: si mette sulla teglia, dentro di solito li mette la mia mamma, viene anche la mia zia che ci aiuta con il sugo e poi si mette nel freezer a congelare e poi si mangia nel forno *Daniela*

PIZZA CIOCCOLATO PATATE



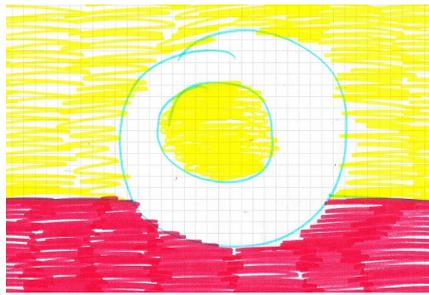
Pizza Acqua, farina, burro, olio, patatine e prosciutto o mortadella. Aggiungo pomodoro, lievito di birra, pollo e, (se vuoi una pizza originale), aggiungi bugie, coca cola, torta gelato, acqua, pane, insalata e carne, pesca, latte e crostata alla cioccolata, prosciutto cotto e crudo, salame, pane e formaggio, riso pesce, pasta, pesto, minestrone, polpette, caffelatte e.....buon appetito. *Betta*

Polpette. Carne tritata uovo, parmigiano grattugiato e acqua e mescolare bene. Con le mani si fanno le polpette e poi metterle in una teglia e poi metterle nel forno per 10 minuti e preparare il sugo su una pentola per 5 minuti, la farina per legare, unirle con le polpette e cuocere per 20 minuti. Quando erano cotte le ho messe nel piatto e le ho mangiate. *Federica Cesera*

28 febbraio

La polenta Si mette la pentola sul fuoco, si compra la polenta, la giri e la fai bollire. Fa tantissime bolle, girare tutto lasciare per un po' di minuti. Quando è pronta aggiungi il sugo di pomodoro e carne. *Federica T.*

Risotto con la salsiccia Bisogna mettere la pentola sul fuoco con acqua e farla bollire. Nella padella ci metto la cipolla e la salsiccia e poi un po' di sugo. Quando la pentola frigge bisogna mettere il riso nella pentola e poi si gira bene. Bisogna lasciarlo bollire per 5 minuti, poi mettere il dado per migliorare.



Ricetta rapida: un uovo in padella

Per fare il contorno ci si mette il brodo poi si scola il riso e poi si mette dentro nel sugo, poi si mette nel piatto e si gira con il sugo. **Federica C.**

Baccalà Pulisco il pesce e ci devi togliere le spine dentro il pesce, mettere la pentola con il pesce e poi patate porta i piatti sui tavoli, porta i camerieri

alla gente **Carlino Daniele**

Carne alla pizzaiola Prendi le fette di manzo, battere la carne, ci togli la pelle grassa, passi la carne nella farina e metti in padella con un po' d'olio e la cipolla e fai il soffritto. Poi metti la salsa di pomodoro, poi metti la carne in padella e fai cuocere la carne e i capperi, sopra, nella carne, ci metti il formaggio e fai cuocere tutto. **Silvia**

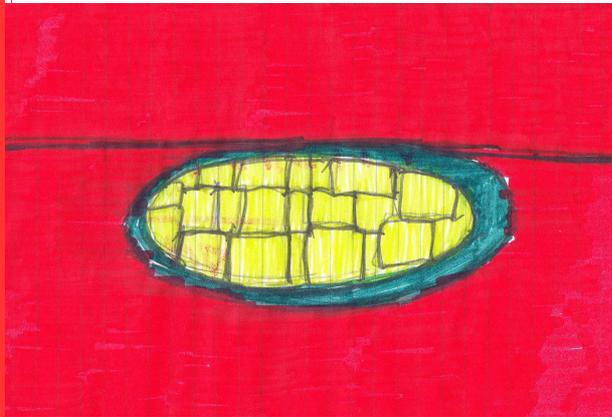
Sugo di salmone Prima si lavano i pomodori, prendiamo il tagliere, il coltello, fare i tagliatelli a pezzetti aggiungendo il salmone a dadini, mischiare con il sugo. Unite il salmone viene bene il tutto quando il sugo è già pronto. Prendiamo la pentola, mettere sotto l'acqua nel fornello, accendere il fuoco, va in ebollizione, si aggiunge il sale grosso, tre cucchiari, anche la pasta. Condire mischiare con il salmone, la pasta al salmone è pronta buona. **Federica Tassara**

Pizza con patate e prosciutto Servono acqua, farina, lievito. Bisogna impastare e fare una pallina e fare lievitare; poi stendere la pasta e aggiungere il pomodoro, il prosciutto le patate, la mozzarella e cuocere in forno. Poi per bere acqua frizzante, Fanta e Coca Cola. **Betta**

Fragole al cioccolato fondente. Farina, uova, burro, vaniglia, cucchiaino di zucchero, cioccolato fondente, acqua calda. Mettere nel forno e poi sopra le fragole la pasta. **Gloria**

GNM GNM GNM !!!

La torta di riso Di ingredienti ci vuole: farina, uova, latte, zucchero, le mele, zucchero a velo. L'impasto: devi impastare gli ingredienti per fare la torta di



Un buon piatto di cappelletti in brodo

riso, sbucciare le mele, la ricotta senza cioccolato. Ci vuole il riso sulla torta, metto e prendo una pentola, impastatrice e a mano, con la pasta, il burro, il cioccolato, imburrare la teglia, mettere in

forno ci vogliono i gradi 150, con il colino metti il lievito, quando è cotta io la tengo, rovesciare e farlo girare col

Eliana

Torta di riso Bollire il riso poi mettere uovo, sale, pepe, parmigiano, prosciutto a cubetti, zafferano e qualche erba aromatica. Mettere un rotolo di pasta sfoglia in una teglia, mettere dentro il riso coprire con burro e parmigiano e in forno per 30 minuti. **Luca.**

il minestrone ho sbucciato le patate, messo in una pentola con il fuoco caldo, poi ho messo tante verdure carote, spinaci nel minestrone. **Simone**

Una ricetta... un secondo ho fatto la carne polpette insieme all'insalatina verde, con olio e aceto un pizzico **Simone**

Palline di carne Una manciata di carne tritata, due uova, una ricottina, il formaggio grana, un prezzemolo, un pizzico di sale . Procedimento: mettere il tutto dentro a una terrina, ma prima bisogna ricordarsi le dosi e mescolare con le mani



(o una forchetta per chi non vuole sporcarsi le mani) poi prendere una teglia

unta d'olio e fare delle palline e metterle sopra e poi metterle in forno a una certa cottura poi si possono mettere in vari sughi a modi Lilli e Vagabondo.

Elisa (era assente ma l'ha fatto la settimana dopo)

Zelten un dolce del Trentino Alto Adige media di tempo un'ora e mezzo

BUON COMPALENNINO



per 6 persone, ci vogliono 140 g di burro e 200 di zucchero e 3 uova, due bicchieri di latte, 400 g di farina, 1 bustina di lievito, 50 g di fichi secchi, 50 g di uvetta, 50 g di pinoli, 50 g di gherigli di noci, 50 g di mandorle già sgusciate, 50 g di canditi e a piacere un po' di rhum o di brandy e la cannella in

polvere. Ho copiato la ricetta su una guida di cucina *Enrico*

Budino al cioccolato Prima si prende il latte, poi si sbattono le uova, si aggiunge cioccolato e anche un po' di zucchero, si prende una grossa pentola, si aggiunge acqua fredda, si fa cuocere a bagnomaria; si gira tutto insieme. Tempo un quarto d'ora, poi si fa raffreddare e quando è freddo si fa girare la pentola e finalmente si mette nei bicchieri *Alberto*

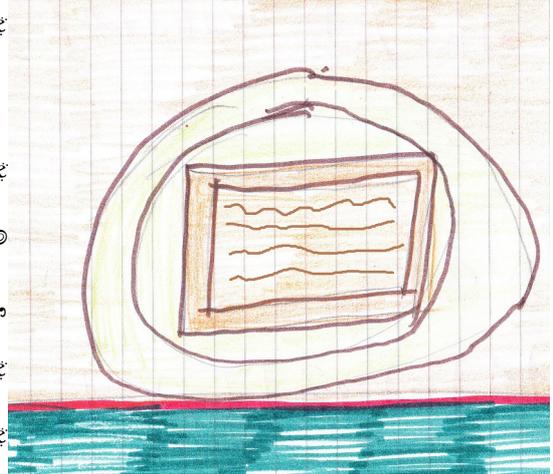
11 aprile 2017 mattina, Betta

Torta pasqualina Prima si cuociono le erbe e i carciofi, poi si prende una teglia, si stende la pasta sfoglia; in un recipiente si mette la verdura, la ricotta, un uovo sbattuto e il parmigiano grattato e si mescola, tutto si mette nella teglia; si cuoce nel forno e poi si mangia. *Alberto*

Bavarese esotica 2,5 decilitri di panna fresca del supermercato, due litri e mezzo di latte, 75 g di burro, 150 g di papaia secca e 10 g di gelatina in fogli, 3 tuorli e la marsala, 1 bacello di vaniglia. Si mescola tutto e si mette poi in

una teglia e in forno per 150 minuti e quando è cotta si mangia. **Enrico**

Macedonia Io preparo la macedonia con le banane, mele, pere, kiwi. Aggiungo lo zucchero e le uova, farina, lievito, fragole, albicocche. Poi sopra il tutto aggiungo due palline di gelato alla crema e cioccolato, due cucchiaini di zucchero al velo. Mettere la macedonia nelle coppette. **Eliana**



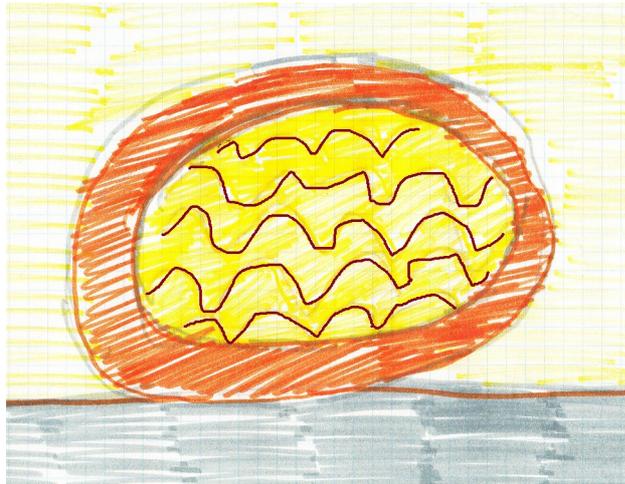
Insalata russa Si prende una pentola un po' alta, poi prendi le verdure surgelate, poi ci metti l'acqua e fai bollire per 10 minuti, poi fai scolare le verdure e le metti nella ciotola e con la forchetta schiacci la verdura, poi ci metti il tonno e la maionese, mescola bene, con il cucchiaino, poi metti la seconda mano di maionese, poi metti la verdura rimasta come i decori. **Silvia**



Uovo di pasqua. Si prende la sorpresa, prima c'è il salame da mangiare come antipasto, invece per l'uovo ci vuole il cioccolato a me piace il fondente, lo fanno rotondo per metterlo intorno al regalo, bisogna lasciarlo e comprarlo e a Pasqua si danno i pugni per romperlo. **Gloria**

Dolce pasquale a Pasqua le uova al cioccolato col gel per i capelli (*il gel per i capelli ???*) sono molto bravo e così mi danno tante uova di pasqua perché sono super super ottimo. Sul gel pasquale metto un pacchetto di zucchero, il burro, la farina e il lievito e un cestino pasquale. **Luca**

La colomba che è un dolce tipico della Pasqua. Uovo, farina, zucchero e un litro di acqua. Si impasta l'impasto bene, si lascia a riposare e poi si va a lavorare con il mattarello, si sistema la formina, si stende l'impasto poi si prende la carta forno si inforna per cinque minuti, si mette sulla colomba lo zucchero a velo. **Federica C**



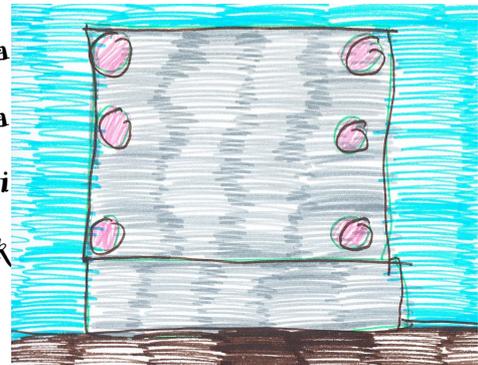
Tagliatelle Il giorno 16 aprile, che è Pasqua, noi tre andiamo in su a fare la pasqua con i miei genitori e per allora penso alla ricetta che mia madre mi fa come sorpresa di mangiare. Vorrei gli antipasti e il primo col sugo normale ravioli e tagliatelle. Ricetta per le tagliatelle: ci vogliono l'acqua, le uova e

la farina, mescolare e poi stendere piatto e poi tagliare tutta a pezzettini. Bisogna cuocerla nella pentola sul fuoco, prepara la mattina, si butta e quando è cotto si scola e si condisce e finalmente si può mangiare **Daniela**

Tiramisu per celiaci Lo può mangiare chiunque. Uova, caffè, mascarpone, zucchero, cacao amaro, biscotti senza glutine. Procedimento: si divide il tuorlo dall'albume, si sbatte prima l'albume che deve diventare una crema che si mette in frigo, poi si sbatte il tuorlo con il mascarpone e lo zucchero tipo a modi uovo sbattuto e il tutto con un cucchiaino. Poi

mettere su il caffè e prendere i biscotti e una teglia, poi mettiamo i biscotti poi prendiamo la crema e la spalmiamo sui biscotti facendo i piani che ci stanno poi ci mettiamo il Nesquik

Elisa





Ricetta pasquale Che cosa ci vuole per fare un uovo? Acqua, latte e cioccolato, lievito di uovo, zucchero e burro. Dentro nell'uovo della kinder c'è la sorpresa. Ci sono tantissime forme di cioccolatini: fiori e boeri e i cestini pasquali. Fai bollire un uovo e lo metti nel cestino di pane con un po' di zucchero colorato. **Simone**

Cestini pasquali ingredienti: Farina, uova, lievito, zucchero, burro, procedimento: prima facciamo bollire un uovo poi impastiamo, mettiamo farina poi uovo, zucchero, burro e il lievito. Si impasta tutto, dopo faccio un fiocco con un uovo nel centro e li faccio tutti uguali; metto le strisce sopra l'uovo, io metto i buchi nella pasta. Per finire poi si mette un cremino e si fa con il limone e lo zucchero, con acqua mescolare bene e tutto si mette sopra e pennellato sopra, poi metto lo zucchero colorato pezzetti piccoli piccoli e li metto sparsi ovunque e lo metto a cuocere nel forno 180 gradi e 20 minuti. **Ilaria**

I ravioli ripieni la ricetta con la carne macinata: fare il ripieno con il ragù e poi la bottiglia di salsa di pomodoro e la pancetta per i ravioli ripieni con il sugo sono pieni; ci vuole la carne macinata, la pancetta riempire il sugo ragù ci vogliono due bottiglie. La ricetta di Bologna con il ripieno sono pronti. Prendiamo la pentola con olio, tagliate la pancetta, fate a strisce, macinate la noce moscata. Ci vogliono le mani, due per lavorare l'impasto, nove fettine, la salsa di pomodoro senza panna. **Federica Tassara**

Pietanza mista pollo, carne, patate e formaggio, spiedini. Mettere nel forno per cuocere e mangiare. Si beve la coca cola e la fanta insieme **Betta**

ED ORA PREPARARE STOVIGLIE E GREMBIULI E BUON APPETITO!