

Il nostro ricettario



Laboratorio
“Tutti ai fornelli”

Ideato da Alessandro, Manuel, Nicolas,
Luca, Luca B, Giorgia, Martina, Greta,
Nicole, Yeva , Alba.

Torta alle mele

Ingredienti:

1 kg di mele Renette

250 gr. di zucchero

1 bustina di lievito per torte

150 gr farina 00

1 bicchiere di latte (circa 180 ml.)

2 uova



Procedimento:

- 1) Preparare le mele con 1 ora o 2 in anticipo (2 mele da lasciare intere). Dunque: lavate le mele, sbucciatele, tagliatele a spicchi e poi a fettine di circa 2 mm. Mettetele in una ciotola con lo zucchero, mescolate bene. Coprite con un piatto e lasciate riposare.
- 2) Sciogliete il lievito nel latte, facendo attenzione che tutti i grumi si sciolgano
- 3) Sbattete le uova in una ciotola, unite il latte con il lievito e poi la farina fino a ottenere un impasto senza grumi
- 4) incorporare le mele a pezzetti con l'impasto
- 5) rovesciate tutto in uno stampo rotondo
- 6) sopra l'impasto versato mettere le due mele tagliate a spicchi, formando una rosa
- 7) infornare per 25 minuti a 180° C, abbassare poi a 160°C e cuocere per 45 minuti
- 8) Servitela tiepida.

Ricetta crepes dolci e salate

Ingredienti:

- 100 g di farina bianca
- 20 ml di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di burro fuso
- zucchero
- sale
- Per riempimento:
 - Nutella o marmellata
 - prosciutto cotto



Procedimento:

1. amalgamare farina e latte e poi le uova
2. aggiungere zucchero per le crepes dolci, per quelle salate aggiungere il sale
3. in una pentola calda mettere una parte del composto fino a ottenere la crepe





Torta Nutellosa



Ingredienti:

- 3 uova intere
- 150 g di zucchero
- 200 ml latte
- 3 cucchiaini abbondanti di Nutella
- 160 g di farina
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito

Procedimento:

1. amalgamare tutti gli ingredienti in una ciotola secondo questo ordine:, fino ad ottenere un impasto liquido:
 - uova con lo zucchero ;
 - farina, pizzico di sale e lievito;
 - latte e nutella
2. infornare a 175° per 35 minuti.
3. una volta raffreddata la torta, spolverare con zucchero a velo.

Pizza



Ingredienti:

- 500g farina 00
- 1 cucchiaino scarso di sale
- lievito di birra fresco
- 350 ml di acqua
- Per farcitura:
- mozzarella
- origano
- pomodoro
- prosciutto



Procedimento:

1. impastare la farina, il sale, l'acqua e il lievito in una ciotola
2. ottenere un impasto elastico e non appiccicoso
3. lasciare riposare l'impasto almeno per due ore coperto da pellicola, in luogo fresco, ma asciutto
4. stendere l'impasto e farcire a piacimento
5. infornare per 15/20 minuti a 220°



Focaccia di patate

Ingredienti:

- 500 g farina
- 200 ml di acqua
- 100 g di olio
- ½ cucchiaini di sale
- lievito madre essiccato
- 300 g di patate
- una noce di burro

Procedimento:

1. lessare le patate;
2. impastare farina, lievito, parte dell'acqua, olio
3. aggiungere le patate lessate, sbucciate e schiacciate con il burro e l'acqua rimanente fino ad ottenere un impasto morbido
4. Lasciare riposare per 2 ore
5. stendere l'impasto in due teglie
6. infornare a 220° per 20 minuti



Crostata alla Marmellata / Nutella

Ingredienti:

- 300 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 2 uova
- 1 pizzico di sale

Per farcitura:

marmellata o nutella



Procedimento:

1. in una spianatoia amalgamare la farina, con le uova, zucchero e burro e pizzico di sale, fino a ottenere una palla morbida
2. mettere a riposare in frigorifero per 20 minuti
3. stendere l'impasto; una piccola parte usarlo per tagliare delle striscioline
4. riempire l'impasto con la marmellata o la Nutella
5. Infornare a 180° per 35/40 minuti

Spatzle/strangolapreti dosi per 5 persone

Ingredienti:

- 3 uova
- 450 g di farina 00
- 550 g di spinaci
- ½ cucchiaino di sale
- 150ml di latte



Procedimento:

1. cuocere gli spinaci in una pentola; una volta cotti, privarli dell'acqua
2. amalgamare il tutto in un recipiente
3. frullare
4. Far bollire dell'acqua salata
5. Gettare nella pentola l'impasto ottenuto, attraverso la trafilatura per spatzle
6. Cuocere per 5 minuti.
7. Servire con speck, panna e formaggio grattugiato

Fagottini con speck e besciamella

Ingredienti:

Per la pasta brisè:

- 150 g di burro ben freddo a dadini
- 300 g di farina bianca
- 2 uova, 1 sbattuto per spennellare la superficie
- 1 cucchiaino scarso di sale

- 30ml di acqua
per la besciamella:

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 625 ml di latte
- un pizzico di sale e di noce moscata

Procedimento:

1. amalgamare burro con farina, uova, sale e acqua in una ciotola fino ad ottenere un impasto morbido
2. creare dei fagottini da riempire con la besciamella e lo speck
3. Per la besciamella:
in una pentola a fuoco lento fondere il burro con la farina, aggiungere il latte, sale e noce moscata continuando a mescolare per 20 minuti circa.
4. Infornare per 10/15 minuti a 220°.



biscotti al cacao

Ingredienti:

- 350g di farina 00
- 80g di burro
- 150g di zucchero
- 2 uova
- buccia di limone grattugiata
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
- un pizzico di sale
- 50g di cacao amaro



Procedimento:

1. stendere l'impasto
2. creare i biscotti con le formine
3. infornare a 200° per 10 minuti

Torta Salata

Ingredienti:

150 g di burro a temperatura ambiente,

300 g di farina bianca

2 uova, 1 sbattuto

1 cucchiaino molto scarso di sale

Per farcitura: mozzarella e prosciutto



Procedimento:

1. impastare tutto in un recipiente
2. stendere l'impasto
3. riempire con la farcitura e piegare ai lati l'impasto
4. infornare per 10 minuti a 220°

Il pane

Ingredienti:

1 kg di farina 00

4 cucchiaini di olio

700 ml di acqua tiepida

4 cucchiaini di zucchero

2 bustine di lievito di birra (Mastro fornaio)



Procedimento:

1. Impastare la farina con lo zucchero e lievito
2. aggiungere l'acqua e l'olio
3. continuare ad amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
4. lasciare riposare per 2 ore
5. prendere l'impasto e creare le pagnotte di forma rotonda
6. usare l'attrezzo per fare le mele a spicchi, per creare delle "Rosette".



Tiramisù

Ingredienti per 10 persone:

5 uova (solo i rossi)

eventualmente poco albume montato a neve

500 g mascarpone

5 cucchiaini di zucchero

450 gr di biscotti Savoiardi

1 pizzico di sale

caffè (quanto basta)

cacao amaro



Procedimento:

1. inzuppare i biscotti nel caffè zuccherato e lasciato raffreddare e riporli nella teglia
2. in un recipiente sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, pizzico di sale e buccia di limone, aggiungere il mascarpone ed eventualmente poco albume montato a neve. Mescolare lentamente dal basso verso l'alto stendere l'impasto ottenuto sopra i biscotti imbevuti di caffè procedere così per un altro strato per finire spolverare il cacao amaro

Cioccolata calda

ingredienti

- 4 cucchiaini di farina
- 3 cucchiaini di cacao
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 l di latte



Procedimento:

- versare in una pentola farina e cacao setacciati e mescolare
- scaldare il contenuto a fuoco lento, continuando mescolare
- aggiungere il latte e mescolare velocemente per non avere grumi, fino alla consistenza desiderata .



ingredienti

250 g cioccolato fondente

200 g burro

5 uova

a temperatura ambiente

188 g zucchero di canna

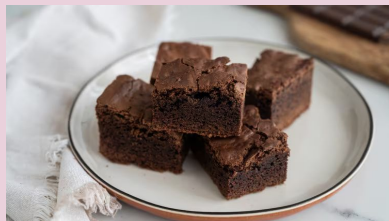
150 g farina 00

63 g cacao amaro

1,25 cucchiaino estratto di vaniglia

3,75 g lievito per dolci

1,25 pizzico di sale fino



Dosi calcolate sulla ricetta originale (per 4 persone)



Brownie

Procedimento:

- Iniziamo mettendo il burro e il cioccolato fondente a pezzi in un pentolino e facciamoli sciogliere a fiamma molto bassa, mescolando per bene con una spatola.
- Una volta ottenuto un composto omogeneo e ben fuso, togliamolo dal fuoco e lasciamolo intiepidire.
- Intanto, in una ciotola uniamo le uova insieme allo zucchero di canna, il sale e l'estratto di vaniglia. Mescoliamo energicamente con una frusta per ottenere un composto liquido omogeneo.
- Aggiungiamo il cacao amaro setacciato con un colino.
- Setacciamo anche la farina e incorporiamola al composto con la frusta.
- Uniamo anche il lievito setacciato e diamo qualche altra mescolata per distribuirlo in modo uniforme.
- Versiamo nella ciotola il composto di cioccolato fuso e burro e mescoliamo per amalgamare gli ingredienti.
- Spostiamo l'impasto in una tortiera quadrata rivestita di carta forno e livelliamo. Cuociamo in forno statico preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti.