

FUTURI CUOCHI ALL'OPERA - RICETTARIO

GNOCCHI FATTI IN CASA

di Cristian G., I A

INGREDIENTI

Quantità per 4 persone

- 500g di patate pesate con la buccia
- 120g-150g di farina
- 2 cucchiaini di uova battute

PROCEDIMENTO

Prima di tutto bollite le patate con la buccia in acqua fredda per circa 20 - 25 minuti .

Scolatele solo quando risultano morbide .

Scolate le patate , poi eliminate le bucce prima di schiacciarle per avere una purea priva di residui, lasciate intiepidire .

Infine utilizzate uno schiacciapatate , ricavando una purea asciutta , fatela raffreddare in una ciotola per almeno 10 minuti .

Aggiungete sale , uovo battuto e farina , impastate poco e velocemente .

Formate una palla e realizzate i vostri gnocchi .

CAPPELLETTI

di Emma F., I C

I cappelletti sono tortellini provenienti dall'Emilia Romagna.

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA:

- 800 g. farina (più quella per la spianatoia)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine
- 8 uova fresche (si ottengono circa 380 cappelletti)

PER IL RIPIENO (dosi per 8 uova di pasta all'uovo fresca). La carne cruda cuocerà nel brodo.

- | | |
|--|--|
| -150 g. di lonza di maiale in un pezzo unico | -200 g. di petto di pollo |
| -200 g. di mortadella in una fetta dolce | -150 g. di prosciutto crudo |
| | -100 g. di parmigiano grattugiato al momento |
| -1 uovo intero | -1 pizzico di noce moscata |
| -1 pizzico di sale fino | |

PROCEDIMENTO:

Tagliate le carni a dadini poi passate per due volte nel tritacarne, mettete il composto di carni ottenuto in una ciotola, aggiungete il parmigiano, l'uovo la noce moscata e il sale e impastate molto bene. Sigillate la ciotola e mettetela in frigo fino alla preparazione dei cappelletti.

Sulla spianatoia versate a fontana la farina, al centro sgusciate le uova e iniziate ad amalgamare con una forchetta, unendo poco alla volta la farina, poi iniziate ad impastare a piene mani fino ad ottenere un panetto, chiudetelo in un sacchetto a riposare per 30' a temperatura ambiente. Prendete una porzione di pasta per volta dal sacchetto, fate la classica pallina ben impastata e tiratela col mattarello ad uno spessore sottile, con una rotella tagliapasta smerlata tagliarla a quadretti non troppo grandi, porre al centro una noce di ripieno e chiuderli congiungendo triangolo premendo bene, poi con l'indice della mano destra sotto al ripieno chiuderli ad anello, saldando le punte...così nascono i cappelletti.

Posizionate i cappelletti distanziati su vassoi con carta forno, metteteli col vassoio nel congelatore, dopo una mezz'oretta, quando sono rassodati, trasferiteli in sacchetti o contenitori a porzioni, pronti da cuocere ancora congelati, direttamente nel brodo bollente. Se invece saranno cotti a breve lasciateli coperti con teli da cucina fino alla cottura nel brodo.

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

di Sofia M., cl. I A

INGREDIENTI:(per una persona)

1. un uovo
2. 100 g di farina 00
3. un pizzico di sale fino
4. macchina per fare le tagliatelle

PREPARAZIONE

1. mettete la farina a mo' di vulcano
2. rompete l'uovo intero dentro alla conca formata dalla farina
3. con una forchetta cominciate a mescolare
4. quando l'uovo è ben assorbito cominciate a impastare a mano
5. quando l'impasto è pronto stendetelo con il mattarello, fatelo dello spessore che volete, preferibilmente 1mm
6. prendete la macchina e cominciate ad inserire la sfoglia
7. finito prendete le tagliatelle e mettetele ad asciugare
8. quando vorrete mangiarle

PASSATA DI POMODORO

di Angela A., I C

Ingredienti:

- pomodori maturi

Utensili:

- coltello
- scolapasta
- pentola alta
- canovaccio pulito
- macchinetta per passata di pomodoro
- mestolo
- vasetti
- coperchi
- etichette

Procedimento:

- tagliare i pomodori in quarti e metterli a sgocciolare nello scolapasta per qualche ora
- trasferire i pomodori nella pentola e cuocere per un'ora
- trasferire i pomodori cotti nel canovaccio e strizzarli per far uscire l'acqua di vegetazione
- passare i pomodori nella macchinetta apposita
- rimettere la passata nella pentola e far cuocere per almeno mezz'ora, per far restringere la passata, mescolando di tanto in tanto con il mestolo
- trasferire la passata bollente nei vasetti e chiudere immediatamente con cura

- inserire i vasetti chiusi nella pentola alta, piena di acqua e far bollire per almeno 15 minuti
- trasferire i vasetti, a testa in giù, su un canovaccio e ricoprire il tutto con una coperta, fino al raffreddamento.
- etichettare con la data di confezionamento

Avvertenze:

- prima di consumare la passata, verificare che il tappo non sia gonfio.
- far cuocere nuovamente la passata prima del suo utilizzo.

RAGU' FATTO IN CASA di Guglielmo M.P., I C

INGREDIENTI

Una cipolla

una carota

un gambo di sedano

sale

vino bianco secco

salsa di pomodoro

usare un macina carne per macinare la carne ottenendo mezzo chilo di carne

PROCEDIMENTO

Tritare tutti gli ortaggi e farli soffriggere su una pentola, aggiungere la carne mista tritata, farla rosolare finchè diventa scura, aggiungere un bicchiere di vino e farlo evaporare, aggiungere pomodoro e sale quanto basta, coprire di acqua e far cuocere per un'ora e mezza. Anche di più se si cuoce a fuoco lento.

FORMAGGIO FATTO IN CASA (La caciota) di Elena B., I C

INGREDIENTI:

- Latte
- caglio
- sale

PROCEDIMENTO:

- 1) per prima cosa dovete riscaldare a fuoco basso il latte dai 38 ai 42°C, più il latte sarà caldo, più il formaggio verrà denso.
- 2) poi dovete, dopo aver spento il fuoco, aggiungere una sostanza liquida chiamata caglio per rendere denso il latte e lasciate riposare per circa 30 minuti.
- 3) dopo averlo fatto riposare, il latte avrà raggiunto la consistenza simile a quella di un budino. A questo punto dovrete, con un coltello, sminuzzare il formaggio in piccoli cubetti.
- 4) dopo aver tagliato il formaggio, in superficie si sarà creato uno strato liquido, e i cubetti saranno andati sotto. Ora, con una schiumarola, dovete raccogliere il formaggio e metterlo in vari stampi (possono essere sia in legno, che venivano usati nel passato, sia in plastica, che sono più moderni).
- 5) dopo aver messo il formaggio nello stampo, dovete salarlo e lasciarlo stagionare. Se volete la caciotta più fresca, la dovete lasciare riposare per 1 settimana. Se invece la volete più stagionata, la dovete lasciare riposare dalle 3 alle 5 settimane circa.

VERDURE IN SALAMOIA

di Caterina G., I C

INGREDIENTI:

- Verdure fresche di stagione
- Aceto di vino bianco
- Pepe in grani
- Sale

PROCEDIMENTO

1. Lavare bene le verdure, tagliarle a pezzi e lasciarle asciugare molto bene.
2. Far bollire un litro d'acqua con 3-4 cucchiari di sale grosso e lasciare raffreddare l'acqua. Dopo aggiungere a quest'ultima un bicchiere di aceto bianco.
3. A parte far bollire i vasi di vetro che così si sterilizzano. Mettere dentro il vaso le verdure, poi versarci il liquido sopra. Chiudere bene il vaso e lasciarlo in un posto fresco, asciutto e al buio.

consigli:

Sono pronte per essere mangiate dopo un mese.

Si può fare anche con un'unica verdura come cavolfiore viola.

CROSTOLI ALLA CONTADINA

di Giada C., I A

INGREDIENTI

- 500 gr di farina per dolci
- 2 cucchiaini da caffè di lievito per dolci
- 2 cucchiaini da caffè di grappa
- 25 gr di burro
- 1 cucchiaio da minestra di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- il succo filtrato di mezza arancia
- olio per friggere q.b.
- zucchero a velo per spolverare

PROCEDIMENTO

In un pentolino fai fondere il burro e lascialo raffreddare.

In un piano da lavoro metti la farina setacciata e con le mani crea un "buco" al centro.

All'interno della farina (nel buco ricavato) inserisci tutti gli altri ingredienti e mescolali aiutandoti con una forchetta, dopodichè amalgama un po' alla volta tutta la farina e lavora il composto così ottenuto finchè l'impasto non diventa compatto e morbido.

Quando l'impasto è pronto dividilo in piccole parti e stendilo in sfoglie sottili con l'aiuto di una macchina sfogliatrice (io uso quella per fare la pasta fatta in casa).

Se sei bravo, puoi stendere l'impasto manualmente con il mattarello!

Poni su un piano pulito le strisce di pasta dolce così ottenute e tagliale in rombi (dimensioni a tuo piacere).

In una padella dai bordi alti versa l'olio e fallo scaldare finchè non raggiunge la temperatura adatta alla frittura (per capire se l'olio è pronto basta che immergi uno stuzzicadenti e se si creano delle bollicine attorno alla parte immersa significa che l'olio è pronto).

Immergi nell'olio i rombi di pasta e friggili finchè non raggiungono un bel colore dorato, scolali su carta assorbente e falli raffreddare.

Una volta raffreddati mettili in un piatto da portata e spolvera con abbondante zucchero a velo.

FRITTELLE

di Giorgia P., I C

Ingredienti e oggetti da usare:

- 4 uova
- 80g di zucchero
- 50ml di latte
- quanto basta di olio per friggere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 280g di farina
- quanto basta zucchero a velo
- 50ml di olio

- ❖ ciotola e una frullatore
- ❖ un cucchiaino e una forchetta
- ❖ frusta per impastare

Procedimento:

- In una ciotola sguscia le uova intere e aggiungi lo zucchero.
- Poi metti l'olio e successivamente il latte (o succo d'arancia), e mescola.
- Mentre mescoli aggiungi un po' alla volta il lievito per dolci e la farina.
- Metti l'olio a friggere e quando arriva a 170° C tuffa un cucchiaino di impasto per volta, direttamente nell'olio profondo.
- Lascia friggere mescolando ogni tanto fino a doratura uniforme.
- Scolale su carta assorbente.
- E aggiungi lo zucchero a velo.

MARMELLATA DI ALBICOCHE

di Nicolò L., I C

Ingredienti:

- 1,2 kg di albicocche
- 700 gr di zucchero
- 200 ml di acqua

Difficoltà: facile

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 30 minuti

Dosi per: due barratoli

Costo: basso

Nota: + 12 ore di macerazione della frutta e il tempo della sanificazione dei barratoli.

Procedimento

- 1) Prendete le albicocche, pulitele, tagliatele a metà ed eliminate i noccioli. Tagliatele a pezzi piccoli e successivamente mettetele in una pentola dal bordo alto senza accendere il fuoco;
- 2) Nel frattempo, in un'altra pentola mettetete lo zucchero e l'acqua

portandola a bollire: mescolate e procedete con la cottura per altri 5 minuti in modo da ottenere uno sciroppo denso da utilizzare successivamente per dolcificare e amalgamare al meglio la marmellata;

3) Versate lo sciroppo ottenuto nella pentola con le albicocche tagliate in precedenza a pezzetti, e cuocete mescolando per 30-40 minuti.

Appena raggiunge la giusta consistenza spegnete il fuoco.

4) Versate la marmellata di albicocche nei vasetti sterilizzati, lasciando almeno un centimetro di spazio dal bordo del barattolo;

5) Avvitare bene i tappi senza stringere troppo e lasciate raffreddare.

Con il calore della confettura si creerà il sottovuoto, che permetterà

di conservare il prodotto a lungo. Una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente

premendo al centro del tappo, se non sentirete il classico “clik-clack” significa che il sottovuoto non è avvenuto correttamente.

6) La vostra confettura di albicocche è pronta per essere gustata!