

Istituto Comprensivo Rignano-Incisa Valdarno



SCUOLA PRIMARIA INCISA

classi terze

a. s. 2019/2020

DIVENTIAMO TUTTI CUOCHI!

Durante il periodo della chiusura della scuola, su invito delle nostre maestre, noi bambini delle classi terze della scuola primaria di Incisa ci siamo divertiti in cucina, con le nostre famiglie, a fare piatti gustosi, **salati** e **dolci**.

Poi ci siamo scambiati le ricette, per provare anche quelle dei nostri compagni.

Ecco il nostro ricettario!

Spaghetti alla carbonara

di Lorenzo

Ingredienti:

- 400 g di spaghetti,
- 200 g di guanciale magro o pancetta tesa,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini
- di pecorino grattugiato,
- 4 uova,
- olio extravergine di oliva, sale, pepe.



Tagliate il guanciale a cubetti di circa $\frac{1}{2}$ cm di lato e fatelo rosolare in un tegame insieme con alcuni cucchiai di olio e lo spicchio di aglio (che toglierete non appena prende colore).

In una zuppiera calda amalgamate con cura le uova (2 intere e due soli tuorli) a temperatura ambiente con i formaggi grattugiati, condendo con sale e abbondante pepe macinato di fresco; dovrete ottenere una crema omogenea.

La preparazione del condimento deve essere eseguita con la pasta quasi sul punto di essere scolata, in modo che venga versata immediatamente nella zuppiera, mescolata all'uovo e alla pancetta croccante e calda.

Infine servite la carbonara ben calda.

Risotto alle carote

di Niccolò

Ingredienti:

- 3 carote
- 1 patata
- 1 zucchina
- 1 cipolla
- un ciuffo di prezzemolo
- 500 g di riso
- 2 cucchiaini di olio
- un romaiolo di brodo

Strumenti:

- 2 pentole
- un mestolo

Procedimento

Metti in una pentola la zucchina, la carota la patata e mezza cipolla.

Riempi la pentola di acqua, quasi fino al bordo e metti a bollire.

Tritare le carote rimaste, il prezzemolo e il resto della cipolla. Mettere in un'altra pentola con l'olio. Aggiungere il riso e farlo cuocere allungando con il brodo.

La ricetta delle tagliatelle di Giulia

Ingredienti per 5 persone:

- 5 uova
- 250 g di farina
- 5 cucchiaini grandi di olio
- un pizzico di sale

Preparazione

Aprire le uova in una ciotola.

Aggiungere un pizzico di sale e l'olio.

Con una forchetta sbattere bene il tutto.

Aggiungere la farina.

Lavorare l'impasto con le mani fino a formare una pallina.

Tagliare la pallina in 4 parti uguali.

Stendere ogni parte con la Nonna papera.

Tagliare ogni sfoglia con la Nonna papera.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata

Scolarle e condirle come si preferisce!!!!



Spaghetti alla carbonara

di Giulio

Ingredienti per 2 persone:

- 2 uova
- 200 g di spaghetti
- 200 g di guanciale
- 50 g di pecorino grattugiato
- sale e pepe quanto basta

Strumenti:

- una pentola
- una padella
- un recipiente
- forchetta e coltello

Tagliare a listarelle il guanciale e metterlo a cuocere nella padella fino a farlo diventare croccante. Nel frattempo mettere gli spaghetti in abbondante acqua salata e cuocerli.

In un recipiente mettere le uova con il sale e pepe.

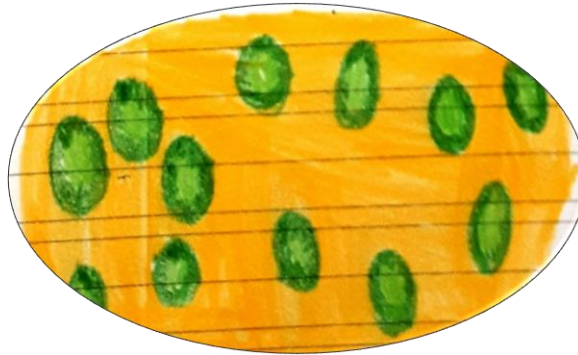
Mettere gli spaghetti cotti nella padella con il guanciale e una volta insaporiti, spegnere il fuoco e versare sopra le uova sbattute. Amalgamate bene e servite in tavola con il pecorino.

La frittata di zucchine

di Matteo

Ingredienti:

- 4 uova
- 2 cucchiaini di olio
- 3 zucchine
- Sale



Strumenti:

- una ciottola
- una forchetta
- un coltello
- una padella
- un piatto

Procedimento

Tagliare le zucchine a rondelle metterle in un piatto.

Mettere la padella con l'olio a scaldare sul fuoco e quando l'olio è caldo mettere le zucchine a cuocere con un pizzico di sale.

Intanto sbattere le uova in una ciotola con una forchetta e aggiungere un po' di sale.

Versare le uova velocemente nella padella insieme alle zucchine e fare assodare il tutto.

Il vostro piatto è pronto!

Omelette a occhi di bue

di Nassim

Ingredienti:

- 2 uova
- 10 g di burro
- un po' di sale

Strumenti:

- Una padella

Procedimento

Mettere la padella a riscaldare con il burro sopra.

Rompere le uova in modo simmetrico nella padella.

Lasciare cuocere per circa quattro minuti e metterle in un piatto.



Bon appétit!

Impasto per la pizza

di Gemma

Ingredienti:

- 500 g di farina 00
- 3 g di lievito
- 2 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di sale
- un pizzico di zucchero
- 300 ml di acqua



Strumenti:

- Pesa alimenti
- ciotola
- Forchetta
- mattarello

Procedimento

Sciogliere il lievito nell'acqua;

Mescolare con la farina e aggiungere il sale, lo zucchero e l'olio.

Fare una pallina compatta.

Far lievitare per otto ore, poi stendere sulla teglia e far lievitare per un'ora.

Mettere in forno a 200 gradi per 15 – 20 minuti.

Rutidda siciliana

di Lucrezia

Ingredienti:

- 500 g di farina di semola
- 100 g di acqua
- 100 g di latte
- 20 g di lievito
- 20 g di olio
- 10 g di zucchero
- 10 g di sale
- 300 g di salsiccia
- 300 g di formaggio

Strumenti:

- Bimby TM 31 per impastare

Procedimento

Dopo avere inserito tutti gli ingredienti (no salsiccia e formaggio) nel boccale del Bimby, (è importante seguire la successione degli ingredienti), impastare a velocità 2 per tre minuti. Dopo aver impastato aspettare 24 ore di lievitazione. Stendere la pasta e arrotolarla fino a creare un lungo serpente.



Dopo aver appiattito il lungo serpente, inserire la salsiccia e il formaggio, in ordine alternato.

.



Infine chiudere i due lembi e mettere la rutidda in una teglia.

Cuocere in forno per 30 minuti a 180 °.

Pasta fritta

di Viola

Ingredienti:

- farina
- acqua
- sale
- lievito



Procedimento

Si deve fare sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, con un pizzico di zucchero.

Poi si impasta con la farina, si aggiunge il sale e si lascia levitare almeno 1 ora, in un posto caldo dove non prenda aria.

Si prende la pasta, si fa la forma come ci piace e si butta nell'olio bollente.

Si può mangiare con il mangiare con il prosciutto o senza.

Tiramisù

di Agata

Ingredienti:

250 grammi di mascarpone

3 uova

5 cucchiaini da minestra di zucchero
biscotti

caffè diluito con il latte



Procedimento

Prendere due ciotole, rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi in una ciotola.

Una volta amalgamato lo zucchero con i tuorli, aggiungere il mascarpone e incorporare bene. Poi aggiungere gli albumi montati a neve, con delicatezza, girando il mestolo dal basso verso l'alto, avendo cura di non fare smontare le chiare.

Prendere una pirofila per inserire al suo interno uno strato di biscotti, precedentemente bagnati nel caffè, poi ricoprire con uno strato di mascarpone.

Grattugiare scaglie di cioccolato fondente e ripetere la sequenza fino all'altezza desiderata. Far riposare in frigo per almeno un paio d'ore.

Salame di cioccolato, semplice e veloce da fare!

di Isabella

Macina 250 grammi di biscotti.

Metti i biscotti in una ciotola insieme a 30 grammi di cacao.

Sempre nella stessa ciotola aggiungi 80 grammi di zucchero.

Poi poco a poco, piano piano, vai aggiungendo 200 ml di acqua, un bicchiere!

Poi metti tutto nella carta forno, in modo che rimanga nella forma di un vero salame!

Macedonia di frutta

di Christian

Ingredienti:

10 fragole
3 fette di melone
3 fette di ananas
2 kiwi
1 banana
1 mela
succo di un limone

Strumenti:

coltello
cucchiaio
ciotola
spremiagrumi



Procedimento

Lavare, sbucciare e tagliare a dadini la frutta.
Versare la frutta tagliata dentro la ciotola.
Aggiungere il succo di un limone e lo zucchero e poi il mescolare tutto.
Lasciare riposare la macedonia per un'ora.

Sorbetto al pompelmo

di Emi

Ingredienti:

- Zucchero 100 g
- Succo di pompelmo 1/4 di l
- Stabilizzante 1 g



Preparazione

Preparate uno sciroppo con lo zucchero e 1,5 dl di acqua. In un altro recipiente amalgamate il succo di pompelmo, insieme allo stabilizzante. Aggiungete lo sciroppo al succo di pompelmo e controllate la densità che deve essere a 17,5 c, usate l'apposito pesa sciroppo; lasciate riposare un'ora in frigo prima di passare in gelatiera.

Tiramisù alle fragole

1

di Rebecca

Ingredienti

300 g biscotti savoiardi
250 g mascarpone
3 uova
150 g di zucchero
500 g di fragole
100 ml di acqua

Strumenti

Frullatore
3 ciotole
Frusta elettrica
Pirofila

Procedimento

Lava bene le fragole e riducile in fettine sottili; quindi, inserisci circa 200 grammi di fragole in un frullatore con l'acqua e 50 grammi di zucchero.

Frulla bene il tutto fino ad ottenere un liquido simile ad un succo di frutta che verserai in una ciotola.

In una ciotola metti i tuorli e in un'altra gli albumi.

Con una frusta elettrica inizia a montare a neve gli albumi. Quando avranno una consistenza molto soffice e spumosa, mettili a riposare per qualche minuto in frigo.

Prendi la ciotola con i tuorli e comincia a lavorarli con lo zucchero rimasto; poi aggiungi il mascarpone.

A questo punto estrai dal frigo gli albumi montati a neve e inseriscili nel composto appena fatto.

Prendi i savoiardi e imbevili leggermente nel succo di fragole cercando di non inzupparli troppo.

Nella pirofila inizia a creare un primo strato di savoiardi imbevuti nel succo di fragole, poi ricopri il primo strato del composto di mascarpone e con un cucchiaio stendilo bene.

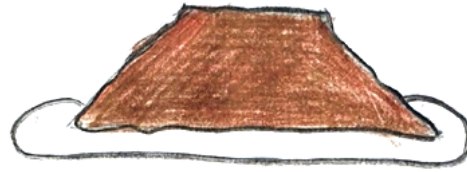
Ripeti la stessa operazione fino ad arrivare al bordo.

Infine decora con le fragole rimaste che in precedenza avevi tagliato a fettine e dopo aver fatto riposare due ore il dolce in frigo servilo a tavola.







BUON APPETITO!









Vulcanino al cioccolato



Ingredienti

- 2 uova intere 
- 100 grammi di burro 
- 20 grammi di farina 
- 40 grammi di zucchero 
- un pizzico di lievito per dolci 
- 100 grammi di cioccolato fondente 

Materiale occorrente

- una ciotola 
- una frusta 
- un pentolino 
- 4 vaschette in alluminio piccole 
- bilancia 
- un cucchiaino 

Vulcanino al cioccolato

di Lorenzo

Procedimento

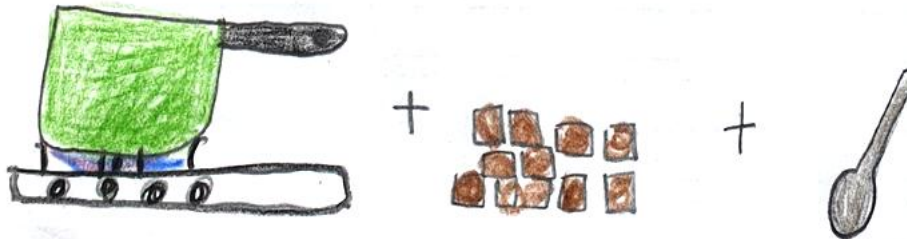
1. Prendere la ciotola e inserire le uova insieme allo zucchero.



2. Dopo aver sciolto lo zucchero con le uova, aggiungere la farina e il lievito



3. Sciogliere il cioccolato fondente sul fuoco a fiamma bassa mescolando velocemente con un cucchiaio.



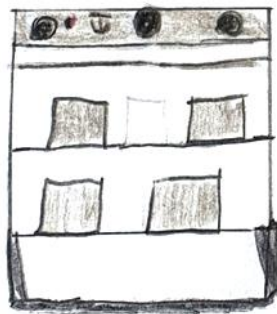
4. Aggiungere il cioccolato sciolto nella ciotola insieme agli altri ingredienti.

5. Spalmare il burro nei bordi delle 4 vaschette.



6. Mettere a freddare in freezer per 2 ore le vaschette con il composto.

7. Cuocere per 10 minuti in forno a 220 gradi.



Buon appetito.....

Tiramisù

di Yuri

Ingredienti:

4 uova

500 grammi di mascarpone

4 cucchiaini di zucchero

36 savoiardi

8 tazzine di caffè freddo

cacao in polvere

Procedimento

- 1) Dividere i tuorli dagli albumi.
- 2) Mettere un cucchiaino di zucchero nei tuorli e sbatterli.
- 3) Aggiungere il mascarpone e mescolare.
- 4) Montare a neve gli albumi aggiungendo lo zucchero.
- 5) Unire i due composti e metterli in frigo.
- 6) Mescolare lo zucchero e il caffè e inzupparci i savoiardi.
- 7) In una teglia mettere uno strato di savoiardi, poi uno di crema e ripetere.
- 8) Mettere in frigo per due ore.
- 9) Ricoprire con il cacao in polvere.

Torta al cioccolato

di Latif

Ingredienti:

- cioccolato fondente 200 g
- burro 200 g
- zucchero 200 g
- 4 uova
- 3 cucchiaini di farina

Strumenti:

ciotola; cucchiaino; teglia.

Procedimento

Facciamo a pezzettini il cioccolato e lo sciogliamo insieme al burro e allo zucchero. Dividiamo gli albumi dai tuorli. Gli albumi li montiamo a neve, i tuorli li aggiungiamo all'impasto precedente.

Infine uniamo gli albumi e la farina e mescoliamo bene. Mettiamo l'impasto in una teglia e inforniamo per 20 minuti a 180°.



Salamino al cioccolato

di Rebecca

Ingredienti: 250 g di biscotti secchi, 2 uova, 250 g di zucchero, 100 g di burro, 75 g di cacao amaro, 1 tazzina di caffè

Strumenti: 1 ciotola grande, carta stagnola, mestolo, coltello

Procedimento

Sbriciolare i biscotti e metterli da parte.

Nella ciotola versare le uova, lo zucchero, il burro sciolto, il cacao e la tazzina di caffè.

Mescolare tutto aggiungendo un po' per volta i biscotti.

Versare l'impasto nella carta stagnola e modellarlo con le mani fino a quando non sembrerà un salame.

Chiudere le estremità e metterlo in frigorifero per 3 ore, dopo di che toglierlo, tagliarlo a fettine e il dolce è pronto.

Tiramisù

di Jacopo

Ingredienti:

- 5 uova
- 500 gr di mascarpone
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 tazza di latte
- 1 tazzina di caffè
- 1 pacco di Pavesini
- cacao in polvere

Strumenti:

- planetaria o fruste elettriche
- spatola
- ciotole
- piccolo setaccio
- teglia per dolci

Svolgimento per crema

Dividere gli albumi dai tuorli delle uova; montare gli albumi; montare i tuorli insieme allo zucchero e al mascarpone; unire le due creme con la spatola delicatamente.

Svolgimento per tiramisù

Unire il latte con il caffè; immergere i Pavesini nel latte e caffè e adagiarli nella teglia; spalmare con la spatola la crema sui Pavesini; ripetere per più volte; infine sull'ultimo strato spolverare il cacao con il setaccio.

Ricetta della crostata

di Lucrezia

Ingredienti:

- 3 uova
- 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- 450 g di farina
- La scorza di un limone
- Un pizzico di sale
- Nutella o marmellata q.b.
- Una bustina di lievito

Strumenti:

- Matterello
- Spianatoia
- Teglia



Procedimento

Versare la farina sulla spianatoia formando un buco al centro, dove metteremo le uova e un pizzico di sale. Iniziamo a sbattere le uova con una forchetta, aggiungiamo il burro fuso, lo zucchero, la scorza del limone e la bustina di lievito e continuiamo ad impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un liscio ed omogeneo. Ora imburriamo la teglia e cospargiamola di farina. Dividiamo l'impasto a metà, una parte la usiamo per la base della crostata, andremo quindi a stenderlo in base alla forma della teglia scelta, servendoci del mattarello. Disponiamo l'impasto così ottenuto nella teglia, mettiamo la nutella o la marmellata. Con l'altra parte di impasto formiamo delle strisce che mettiamo ad incrocio nella teglia. Cospargiamo con un po' di zucchero ed inforniamo per 35/40 minuti a 180 gradi.

Biscotti con corn flakes

di Andrea

Ingredienti:

- 3 uova
- 200 grammi di zucchero
- 300 grammi di farina 00
- 1 busta lievito per dolci
- 50 grammi di noci
- 150 grammi di gocce di cioccolato
- corn flakes



Strumenti:

- una ciotola
- una frusta
- un mestolo di legno
- un cucchiaio
- una teglia da forno
- carta forno
- una scodella

Procedimento

Romperle le uova in una ciotola.

Aggiungere lo zucchero e mescolare. Aggiungere la farina e il lievito.

Mescolare con il mestolo di legno.

Spezzettare le noci.

Aggiungere le noci e le gocce di cioccolato. Versare in una scodella i corn flakes.

Ricoprire la teglia con la carta forno.

Con un cucchiaio, formare delle palline

Torta al cioccolato

di Alice

Che cosa ci serve:

- una ciotola per mescolare il tutto.
- un cucchiaino.

Ingredienti:

- 12 cucchiaini di farina.
- 4 uova.
- 12 cucchiaini di latte.
- 12 cucchiaini di zucchero.
- 3 cucchiaini di cacao amaro.
- 4 cucchiaini di olio di semi.
- 1 bustina di lievito dolci.
- 1 bustina di vanillina (potete usare anche la vaniglia liquida)
- o la buccia d'arancia grattugiata)

Ingredienti per la glassa al cioccolato:

- 200 g di cioccolato fondente (2 tavolette di cioccolato)
- 200 ml di panna liquida (1 confezione di panna liquida da 200 ml)

Ingredienti per la decorazione:

usate quello che più vi piace.

Procedimento

Prendete la ciotola e mettete 12 cucchiaini di farina, con la farina mettete le 4 uova.

Mescolate il tutto per un po' di minuti.

Poi mettete 12 cucchiaini di zucchero e mescolate per un po' di minuti, poi mettete il latte e mescolate.

Poi mettete 4 cucchiaini di olio di semi e 1 bustina di lievito dolci mescolate il tutto.

Poi mettete 1 bustina di vanillina e alla fine il cacao amaro.

Mescolate il tutto.

Cuocete nel forno alla temperatura di 180 gradi per 40/45 minuti forno.



Biscotti al cocco

di Arianna

Ingredienti:

- 20 biscotti pavesini
- 100 g di nutella
- 100 g di mascarpone
- 2 tazzine di caffè
- Cocco tritato

Strumenti:

- Un piatto
- Una ciotola
- Un cucchiaino

Procedimento

Versare il caffè in una ciotola.

Mescolare la nutella e il mascarpone nell'altra ciotola.

Spalmare il composto su un pavesino e chiudere con un altro pavesino.

Inzuppare nel caffè e passare nel cocco tritato.

Sistemare i biscotti in un piatto via via che sono pronti.

Pancake facili e veloci

di Safira

Ingredienti:

- 190 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 20 g di burro
- 20 g di zucchero
- 100 ml di latte
- Un pizzico di sale



Procedimento

Prendere una ciotola e versare la farina ben setacciata, il sale e lo zucchero. Mettere gli albumi in un'altra ciotola e montarli a neve con le fruste elettriche. Versare i tuorli in un bicchiere e sbatterli leggermente con la forchetta. Unire il latte alla farina e sbattere con una frusta o con una forchetta. Aggiungere il burro fuso e mischiare il tutto molto molto bene. Ora unire il lievito per dolci, un pizzico di sale e gli albumi montati a neve e incorporarli con una spatola con gesti delicati e agendo dal basso verso l'alto. Ora passiamo alla cottura. Prendiamo una piccola padella antiaderente e mettiamoci un pezzettino di burro. Con un mestolino versare nella padella un po' della pastella, fate cuocere per un minuto , fino a che non si formeranno delle bolle.

Torta di mele

di Alessia

Ingredienti:

- 2 uova
- 2 etti di burro
- 2 etti di zucchero
- 3 etti di farina
- 5 mele
- Scorza di un limone



Procedimento

Con una spatola lavorare le uova con lo zucchero, mettere il burro fuso, le scorza del limone e la farina setacciata e il lievito. Con un coltello tagliare a pezzetti le mele. Versare il composto ottenuto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato. Ricoprire il composto con le mele a pezzetti.

Torta di mele

di Sofia

Ingredienti:

- 1 uovo
- 200 g di zucchero
- Un pizzico di sale
- 150 g di farina
- Mele non troppo acerbe
- Una bustina di lievito per dolci
- Limone
- Latte

Strumenti:

- Ciotola
- Cucchiaino
- Bilancia
- Grattugia



Procedimento

Unire tutti gli ingredienti, mettendo le mele alla fine. Mescolare il tutto con un po' di latte, ottenendo così un composto cremoso. Versare il composto in una tortiera imburrata. Mettere la torta in forno per 30 minuti circa e poi...è pronta per essere mangiata!

Torta al cioccolato di Melissa

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 20 g di cacao
- 200 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 2 uova
- 200 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci



Procedimento

In una ciotola unire il latte, l'olio di semi, le uova e lavorare velocemente con una frusta a mano. Aggiungere tutti gli ingredienti secchi: farina, lievito, cacao, zucchero e lavorare ancora velocemente con la frusta a mano. Versate l'impasto in uno stampo per dolci, precedentemente imburrato ed infornate la torta nel forno a 180 gradi per 30/35 minuti. Quando la torta è pronta sfornatela e lasciatela raffreddare completamente.