

I.I.S. "Filippo Brunelleschi" Acireale



Il grande libro
delle
Ricette

1°A - 1°B - 1°C I.T.T.

RICETTA TORTA PARADISO

Burro morbido	170 g
Uova intere	100 g
Farina	100 g
Sale fino	2 g
Zucchero a velo	170 g
Fecola di patate	70 g
Scorza d arancia	1/2
Baccello di vaniglia	1/2
Scorza di limone	1/2
Zucchero	40 g
Tuorli	80 g
Lievito in polv. per dolci	3 g



Grattugiate mezza scorza di arancia, iniziate a lavorare con le fruste elettriche il burro aromatizzato alla vaniglia, aggiungendo lo zucchero a velo. Quando il composto avrà assunto una consistenza soffice e ariosa, unite anche gli 80 g di TUORLI, poi versate anche il sale e continuate a lavorare il composto con le fruste elettriche fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa. In un'altra ciotola versate le due uova intere e aggiungete lo zucchero semolato; lavorate il tutto con le fruste elettriche fin quando questo composto di uova e zucchero sarà chiaro liscio e spumoso.

Quindi versate poco composto di uova e zucchero, mescolate bene. Poi unite una parte delle polveri e continuate a mescolare. Proseguite ancora una volta con la parte liquida e terminate con le polveri fino a terminarli. Prendete uno stampo di 24 cm di diametro e imburратelo con l'aiuto di un pennellino, infarinatelo e versate l'impasto.

Cuocete la torta paradiso in forno statico preriscaldato a 170° per circa 45-50 minuti. Sfilate lo stampo molto delicatamente e lasciate raffreddare completamente per circa 1 ora. Solo una volta fredda spolverizzate con zucchero a velo fino a creare uno strato omogeneo in superficie. La vostra torta paradiso è pronta per essere gustata.

Linguine al nero di SEPPIA

Linguine	320 g
Seppie (con sacca del nero)	700 g
Aglione (spicchio)	1
Olio extravergine d'oliva	40 g
Vino bianco	80 g
Sale fino	q.b.
Pepe nero	q.b.
Prezzemolo tritato	q.b.



Un [primo piatto di pesce](#) della classica cucina catanese: le linguine al nero di seppie, una pietanza dall'aspetto accattivante e dal gusto sublime, perfetta per chi ama i sapori di mare. Questa preparazione dalle umili origini è annoverata ai giorni nostri tra i piatti più raffinati ed estrosi. Un tempo il nero di seppia si consumava per condire le seppie stesse in mancanza di altro, una pratica comune dei pescatori per cercare di scartare il meno possibile e ottenere la massima resa da questi teneri molluschi, facendo così di necessità virtù. Ora questo prezioso e saporito inchiostro rappresenta un colorante naturale dal gusto intenso molto apprezzato in cucina dal buongustaio, provate ad esempio i nostri [gnocchi al nero di seppia](#). La ricetta delle linguine al nero di seppie con la sua elegante semplicità rimane uno dei piatti irrinunciabili della nostra tradizione culinaria.

CHEESECAKE AL FORNO

Ingredienti per la base: 200 gr di biscotti -150 gr di burro

Ingredienti per la crema: 500 gr di philadelphia classica

100 gr di panna fresca

100 gr di zucchero

2 uova

1 tuorlo d'uovo

Succo di mezzo limone

1 bustina di vanillina



Ingredienti per la gelè:

200 gr di fragole

1 cucchiaino di zucchero a velo

100 gr di frutti di bosco

PROCEDIMENTO

Preparare la base della cheesecake frullando i biscotti, aggiungendo il burro fuso e amalgamandolo per bene. Stendete il composto in una tortiera (22-24 cm) imburrata e foderata con carta forno. Pressate bene aiutandosi con il dorso di un cucchiaino e porre la base in frigorifero per 30 minuti.

Versare in una ciotola le uova, lo zucchero, la vanillina, e il succo di limone, sbattendo il tutto. Unire sempre sbattendo anche la philadelphia e la panna fresca. Versare il composto sul fondo di biscotti e cuocere per un'ora a 180° C in forno preriscaldato.

Preparare la salsa tagliando le fragole a pezzetti, cuocendole a fuoco basso assieme allo zucchero fino ad ammorbidirle.

A fine cottura lasciare raffreddare la torta, versare la gelè e guarnirla con i frutti di bosco. Porre in frigorifero per almeno 4 ore.

Ciambellone Valastro!

Ingredienti:

- 4 uova;
- 300 gr di farina 0;
- 200 gr di zucchero;
- 200 ml di olio di semi;
- 200 ml di latte;
- 1 bustina di lievito vanigliato;
- 2 cucchiaini di cacao amaro;
- Scorza di un limone.

PROCEDIMENTO:

Rompiano le 4 uova in una ciotola e iniziamo a frullare aggiungendo 200g di zucchero, 200ml di olio di semi, 200 ml di latte, e iniziamo ad incorporare la farina continuando a frullare. Per ultimo aggiungiamo il lievito vanigliato, la scorza di un limone e mescoliamo bene. Ora unghiamo e infariniamo una teglia e ci versiamo solo la metà dell'impasto distribuendolo bene in tutta la superficie. All'altra metà dell'impasto rimasto nella ciotola aggiungiamo due cucchiaini di cacao amaro e frulliamo per bene, quindi la versiamo delicatamente nella teglia sopra il resto dell'impasto.

Mettiamo in forno a 180 gradi per 45 minuti, ecco pronto il nostro ciambellone!



Involtini di Zucchine

INGREDIENTI:

- 1 Confezione di Certosa Light
- 4 zucchine
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe in grani
- qualche foglia di rucola



PREPARAZIONE:

Lavare le zucchine e asciugarle, poi bisogna tagliarle a fettine sottili come una sfoglia.

Scaldare una griglia e cuocere le zucchine, 5 minuti per lato. E lasciarle raffreddare.

In una ciotola, lavorare la Certosa Light con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe in grani fin quando avrà raggiunto una consistenza molto cremosa.

Prendere le zucchine e farcirle con un po' della crema fatta con la Certosa Light, aggiungere qualche foglia di rucola e arrotolare l'involtino in modo da racchiudere per bene il ripieno.

Fermare con uno stecchino e servire gli involtini di zucchine portandoli in tavola come un antipasto sfizioso.

MUFFIN AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 300 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 30 gr di cacao amaro
- 60 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di burro
- 160 ml di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- Estratto di vaniglia
- Zucchero a velo
- 12 pirottini



Preparazione:

1. All'interno di una ciotola mischiate le uova allo zucchero. Lavorate e amalgamate il tutto con l'ausilio di fruste elettriche.
2. Aggiungete il latte all'interno e il burro precedentemente sciolto a bagnomaria.
3. Setacciate insieme lievito in polvere, farina e cacao amaro in polvere, dunque uniteli al composto in preparazione, aggiungendo 5 - 6 gocce di estratto di vaniglia.
4. Lavorate il tutto mescolando gli ingredienti fino ad ottenere un composto soffice, denso e omogeneo.
5. Ad operazione conclusa aggiungete anche il cioccolato fondente tagliato a pezzetti.
6. Concludete i vostri dolci al cioccolato distribuendo l'impasto dentro i pirottini di carta che andrete a mettere nella teglia per muffin e cupcake.
7. Terminate i vostri deliziosi muffin al cioccolato. Dovete infornare per i primi 5 minuti a 200° in forno statico, poi abbassate la temperatura a 170° per altri 5 minuti.
8. Una volta cotti, sfornate e togliete dalla teglia i vostri dolci ben lievitati. Quindi mettete un poco di zucchero a velo e sar anno pronti per essere mangiati.

RICETTA WAFFLE

OCCORRENTE

- Piastra per waffle

INGREDIENTI (per circa 10 waffle)

- 2 uova
- 80 gr di zucchero
- 180 gr di farina
- 50 gr di burro
- 180 ml di latte
- ½ cucchiaino di lievito
- Un cucchiaino di estratto di vaniglia



PREPARAZIONE

1. Separate i tuorli dagli [albumi](#) e poi montate a neve gli albumi con lo sbattitore elettrico.
2. In una ciotola, sbattete i due tuorli con lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Aggiungete anche il burro fuso e mescolate il tutto.
3. Aggiungete anche la farina e il lievito e, continuando a mescolare, versate a filo anche il latte.
4. A questo punto, aggiungete anche gli albumi montati a neve.
5. Fate riposare il composto ottenuto per qualche minuto e intanto fate scaldare la piastra.
6. Versate a poco il composto nella piastra e fate cuocere *per circa 5 minuti*: dal momento che in commercio esistono tanti modelli diversi di macchine per waffle, prima di procedere leggete sempre le istruzioni.
7. Farcite i waffle secondo il vostro gusto.

Un consiglio

Aromatizzate l'impasto con *scorza di limone*, *arancia*, *cannella in polvere* o *cacao*. Per una versione davvero golosa, gustateli con la panna e la nutella o lo sciroppo d'acero e le fragole. Per prepararli invece nella *versione al cioccolato*, aggiungete all'impasto originale 100 grammi di cacao.

Rossana Parlavecchio I C

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

Riso	400 gr
Seppioline	200 gr
Gamberetti	300 gr
Cozze	400 gr
Vongole	300 gr
Cipolle	2
Aglio	1 spicchio
Vino bianco	1 bicchiere
Burro	30 gr
Olio d'oliva	6 cucchiari
Brodo	750 ml
Prezzemolo	q.b.



Preparazione

Tritate la cipolla e fatela appassire con il burro in una casseruola. Aggiungete il riso, fatelo tostare e versatevi il brodo bollente; coprite la pentola e infornate a 200° per 20 minuti. A fine cottura, il riso dovrà aver assorbito tutto il brodo. Lavate le cozze e le vongole, fatele aprire sul fuoco in una pentola senz'acqua ed estraete i molluschi dalle valve, filtrando l'acqua emessa dai frutti di mare. Rosolate in un tegame con l'olio la seconda cipolla tritata e l'aglio, unitevi le seppioline e cuocetele per 15 minuti con l'aggiunta di un mestolo del liquido emesso dai molluschi; fate evaporare e aggiungete i gamberetti, le cozze e le vongole e fateli insaporire per qualche minuto. Bagnate con metà del vino e unite il riso completando con il resto del vino e tenendo sul fuoco, mescolando, finché sarà stato assorbito. Servite ben caldo, cospargendo di prezzemolo tritato.

Daniela Moschetto I C

Torta al cioccolato fondente

Ingredienti



4 uova



100 g di burro



100 g di farina



200 g di cioccolato fondente



180 g di zucchero



1/2 bustina di lievito per dolci



scorza di mezza arancia

Preparazione

Per prima cosa far sciogliere il burro e il cioccolato.

Montare le uova con lo zucchero per circa 10 minuti, fino ad ottenere un composto cremoso e spumoso.

Unire il burro ormai raffreddato e continuare a montare.

Aggiungere la scorza di arancia grattugiata.

A questo punto aggiungere il cioccolato fondente sciolto, farina e lievito.

Imburrare e infarinare una tortiera da 22 cm e cuocere a 180° in forno già caldo per 30-40 minuti circa. Fare la prova stecchino.

Giulio Copercini I C

TORTA AL COCCO DO ZU ANGILU

INGREDIENTI

180g di farina '00'

180g di zucchero

65g di burro (sostituibile con prodotti vegetali)

150 ml di latte (anche vegetale)

100 grammi di cocco grattugiato secco

1 di uovo intero (o anche i suoi sostituti vegan)

1 bustina di lievito per dolci scorza di 1 limone grattugiato

1 bustina di zucchero al velo

PREPARAZIONE

- ✓ **In una ciotola unite la farina, lo zucchero e il lievito e una volta amalgamato il tutto aggiungete l'uovo**
- ✓ **In un pentolino a parte fate sciogliere il burro e aggiungetelo all'impasto.**
- ✓ **Con l'aiuto di una frusta continuate ad amalgamare il tutto versando gradualmente il latte, il cocco grattugiato e la scorza di limone fino ad ottenere un impasto omogeneo.**
- ✓ **A questo punto versate in una teglia da forno e fate cuocere a 180° per 30 minuti circa.**

Infine, una volta pronta, la vostra torta dovrà riposare per qualche minuto a temperatura ambiente e andrà servita con una spolverata di zucchero al velo. Da leccarsi i baffi!

Complimenti, avrete preparato una buonissima torta al cocco in poco tempo e potrete fare assaggiare ai vostri cari il sapore fresco e delicato del cocco.

MICHAEL MARCHESE 1B

INGREDIENTI

Ricotta vaccina 250 g, Cioccolati fondente 80 g, uova (3 medie) 150 g, zucchero 180 g, burro 80 g, farina 250 g, lievito 16 g, latte 40 g, zucchero a velo.

PREPARAZIONE

Separare le uova (dovrete utilizzare 90 g di albumi e 60 g di tuorli): ponete albumi e tuorli in due ciotole diverse. Montate gli albumi a neve ferma e quindi lasciateli da parte a temperatura ambiente. Nel frattempo fondete il burro in un pentolino e lasciatelo intiepidire; poi unite lo zucchero, i tuorli e il burro lavorandoli con la frusta. Una volta assorbito il burro unite la ricotta. Lavorate il composto fino a che avrete ottenuto un impasto liscio e la ricotta si sarà ben amalgamata al resto . Imburrate uno stampo di alluminio stonato da 22 cm e alto 5 cm e tenetelo da parte. Poi trasferite l'impasto in una ciotola più grande e aggiungete anche gli albumi. Incorporateli al resto facendo dei movimenti delicati dal basso verso l'alto. Non appena avrete ottenuto un composto uniforme e gonfio setacciate all'interno farina e lievito. Mescolate delicatamente con la spatola e aggiungete poi anche il latte mescolando con una frusta in modo che venga assorbito completamente. Trasferite il composto nello stampo e utilizzando una spatola spargetelo su tutta la teglia e livellate la superficie. Tagliate grossolanamente il cioccolato fondente e spargetelo sulla torta. Schiacciare leggermente i pezzi di cioccolato per farli penetrare all'interno dell'impasto. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°, nel ripiano basso, per circa 30 minuti, poi potrete sfornare la torta cospargendola con lo zucchero a velo prima di servirla.



Finocchiaro Angelica 1 B TT

Torta alla zucca do zu'bastianu

Ingredienti

250 g di polpa di zucca cruda
100 ml di olio di semi
4 uova
280 g di farina 00
120 g di mandorle tritate finemente
230 g di zucchero
80 ml di latte
1 bustina da 16 g di lievito per dolci in polvere
una buccia grattugiata di arancia
un pizzico di sale fino
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Tagliamo la zucca cruda a tocchetti e frulliamola con il latte e l'olio fino a ridurla in purea. Montiamo i 4 albumi a neve e successivamente montiamo a spuma i 4 tuorli con lo zucchero. Uniamo ai tuorli la purea di zucca la scorza dell'arancia grattugiata, l'estratto di vaniglia e la farina e il lievito setacciati. Aggiungiamo le mandorle tritate finemente e gli albumi montati a neve. Mescoliamo in modo accurato e versiamo l'impasto in una teglia precedentemente imburata e infarinata.

Cottura

Inforniamo la torta ad una temperatura di 170° per circa 50/60 minuti.

GRECO SEBASTIANO 1B

TORTA DI MELE AL MASCARPONE

Ingredienti

4 uova, 200 gr di zucchero , 250 g di mascarpone , 200 gr di farina tipo 00, 1 bustina di lievito per dolci (16 gr), Cannella, 4 mele medie, Zucchero a velo.

Preparazione

Romperle le uova nella terrina, sbatterle, e aggiungere lo zucchero e mescolare. Poi, aggiungere il mascarpone e amalgamare il tutto. Mettere 200 gr di farina, un po' alla volta. Mescolare bene, e aggiungere la bustina di lievito. Poi prendere 2 mele, sbuciarle e tagliarle a piccole fette, e unirle all'impasto. Aggiungere un po' di cannella e amalgamare il tutto. Versare il composto in una tortiera (24 cm), con il fondo rivestito di carta forno e livellarlo bene. Dopo, tagliare le altre 2 mele a spicchi sottili, e formare una copertura sulla torta. Cospargere con un po' di zucchero semolato. Infornare per 45" a 180 °. Poi sfornare, far raffreddare, e spolverizzare con zucchero a velo, e un po' di cannella.



Viviana Zugnoni IC

PLATANO FRITTO

Tagliate il platano in fette spesse circa 2 centimetri leggermente oblique. Friggete le fettine di platano un poco per volta in abbondante olio caldo,



girandole di tanto in tanto, per 5 minuti. Scolate e fate asciugare il Platano su carta assorbente da cucina. Cospargete subito con sale e pepe macinato.

PROCEDURA PER LA SALSA DI PLATANO

Frullate qualche fetta di platano fritto e servitela come salsina d'accompagnamento.

Sciuto Clelia 1°B

TORTA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

150 gr di pistacchio tritati di Bronte
350 gr di zucchero
300 gr di farina 00
Scorze di limone
Nutella
3 uova
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito (16 gr)
1 bustina di vanillina



PREPARAZIONE

Separate gli albumi dai tuorli, tenendo da parte gli albumi. In una terrina mettete lo zucchero con i tuorli e montateli per bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina , vanillina , il bicchiere di latte , il pistacchio tritato e il lievito anch'esso setacciato e poi le scorze di limone. Amalgamate il tutto facendo attenzione a non smontare il composto. Montate gli albumi a neve ferma in una ciotola, aiutandovi nel procedimento aggiungendo un pizzico di sale. Unite poco alla volta gli albumi montati a neve all'impasto. Utilizzate un cucchiaio di legno procedendo dal basso verso l'alto per non smontarli. Imburrate e infarinate una teglia da 24 cm di diametro e versateci dentro l'impasto. Cuocete la torta in forno statico a 180 °C per 40-50 minuti. Prima di sfornare la **torta** fate la prova dello stecchino per verificarne l'effettiva cottura, quindi mettetela su una gratella a raffreddare. Farcite la parte superiore della torta, con un abbondante strato di **Nutella**. Fate uno strato sottile, altrimenti la **torta** diventerà troppo dolce. Completate ricoprendo la torta con la granella di pistacchi.

SCORDO FEDERICA 1°A

Tiramisù

Ingredienti:

6 uova
500 g di mascarpone
150 g di zucchero
300 g di savoiardi
circa 8 caffè
50 g di liquore a piacere
cacao amaro
sale q.b.

Preparazione:

Prima di tutto dividete i tuorli dagli albumi e metteteli in due ciotole diverse. Unite 70 g di zucchero ai tuorli e, aiutandovi con le fruste o uno sbattitore elettrico, amalgamate bene il tutto finché non risulterà chiaro e spumoso. Aggiungete ora il Mascarpone e lavorate il composto fino ad ottenere una crema liscia e spumosa. Adesso montate a neve gli albumi, che dovranno risultare di una consistenza molto densa e solida. Cominciate a lavorare le chiare d'uovo da sole fino a quando non risulteranno semi-montate. A questo punto aggiungete poco a poco i 70 g di zucchero e continuate a montare a neve ben ferma il tutto. Una volta raggiunta la consistenza giusta, aggiungete l'altra parte del composto contenente i tuorli e il mascarpone. È importante che eseguiate questa operazione molto delicatamente, incorporando tutto dal basso verso l'alto, così che gli albumi non perdano la loro sofficità. Versate il tutto in un sac à poche e mettetelo in frigo a riposare. Mescolate i 10 gr di zucchero rimasto con il liquore al caffè per realizzare la bagna che servirà per inzuppare i biscotti tipo savoiardi. Assemblate il vostro tiramisù: prendete una pirofila piccola e stendeteci dentro uno strato di crema fredda, poi ricopritela con uno strato di savoiardi imbevuti nella bagna. Ricoprite con un altro strato di crema, poi con uno di savoiardi e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Mettete il dolce in frigorifero per almeno due ore. Prima di servirlo cospargete la superficie con il cacao amaro in polvere.

LAURA CAVALLARO 1C

TIRAMISTELLE

Ingredienti

800 gr BISCOTTI TIPO PAN DI STELLE

250 ml PANNA DA MONTARE

250 ml LATTE

50 gr CACAO AMARO IN POLVERE

Preparazione

Montare la panna; posizionare in una teglia rettangolare uno strato di biscotti precedentemente passati nel latte (non devono ammolarsi però!) e stendere il primo strato di panna montata; distribuirvi sopra il cacao amaro in polvere ed i cuoricini di cioccolato (oppure le codette o le gocce) e procedere con un altro strato di biscotti alternati alla panna (io in genere faccio 3 strati di biscotti). Guarnire l'ultimo strato di panna con del cacao amaro spolverizzato ed i cuoricini di cioccolato, oppure solo con i biscotti. Far riposare in frigo per un paio d'ore prima di servirlo. Come alternativa più sostanziosa e golosa, potete aggiungere alla panna anche 250 mg di mascarpone lavorati con 2 tuorli e due cucchiaini di zucchero.



RICETTA PASTE DI MANDORLA

INGREDIENTI

- 250 gr di mandorle pelate intere
- 250 g di zucchero
- mezzo cucchiaino di aroma alla mandorla
- 60 g di albume



PREPARAZIONE

Per preparare le paste di mandorla, inserite in un mixer dotato di lame di acciaio le mandorle pelate e lo zucchero e frullate fino a ridurle in polvere. Ricordate che questo passaggio dovrà durare pochi minuti per evitare che le mandorle si surriscaldino e rilascino il loro olio.

Unite gli albumi e l'aroma di mandorle e frullate nuovamente per amalgamare il tutto. L'impasto sarà pronto quando risulterà compatto ma morbido al tatto, quindi trasferirlo in una sacca da pasticciere ben resistente con bocchetta rigata da 10 mm.

A questo punto mettete la leccarda in frigorifero e lasciate raffreddare le paste di mandorla per almeno 7 ore (o ancora meglio tutta la notte), coperti con pellicola. Trascorso questo tempo riprendete la teglia, cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, posizionando la teglia sul ripiano medio. Fate attenzione a non cuocerli troppo, altrimenti non saranno abbastanza morbidi all'interno: dovranno risultare ancora un po' pallidi. Una volta sfornate, lasciate raffreddare e servite le vostre paste di mandorla!

Gangemi Matteo 1B

Pancakes

Ingredienti:

- Burro 25 gr
- Farina 00 125 gr
- Uova medie 2
- Latte intero fresco 200 gr
- Lievito in polvere per dolci 6 gr
- Zucchero 15 gr
- Sciroppo di acero q.b.



Preparazione:

Iniziamo la preparazione dei pancakes fondendo il burro a fuoco bassissimo, quindi lasciate intiepidire. Intanto dividete gli albumi dai tuorli. Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli con una frusta a mano, poi unite il burro fuso a temperatura ambiente e il latte a filo, continuando sempre a mescolare con la frusta. Montate il composto finchè non risulterà chiaro. Unite il lievito alla farina e setacciate tutto nella ciotola con il composto di uova, mescolate con la frusta per amalgamare. Ora montate gli albumi che avete tenuto da parte, versando poco alla volta lo zucchero e quando saranno bianchi e spumosi incorporateli delicatamente al composto di uova, con movimenti dall'alto verso il basso, per evitare di smontarli. Mettete a scaldare sul fuoco medio (non alto altrimenti non darete il tempo all'impasto di lievitare bene durante la cottura e i pancakes diventeranno troppo scuri) una padella ampia antiaderente (meglio se a fondo spesso) e, se necessario, ungete con poco burro da spandere sulla superficie con l'aiuto di carta da cucina. Versate al centro del pentolino un mestolino di preparato, non ci sarà bisogno di spanderlo. Quando inizieranno a comparire delle bollicine in superficie e la base sarà dorata, giratelo sull'altro lato per mezzo di una spatolina, come se fosse una crepe o una frittata, quindi fate dorare a sua volta anche l'altro lato, dopodichè il pancake sarà pronto. Proseguite così con il resto dell'impasto e man a mano disponete i pancakes su un piatto da portata, impilateli uno sopra l'altro . Con queste dosi dovrebbero formarsi all'incirca 12 pancakes.

Gaia Centamore 1C

Delizie alle mele

Ingredienti:

200 gr di farina 00

150 gr di zucchero

125 gr di burro

2 uova

un bicchiere di latte

una bustina di lievito

una mela.



Preparazione:

Mescolare la farina con lo zucchero e il burro a pezzettini, unire le uova ed il latte e infine il lievito. Impastare il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto su una teglia imburrata e distribuirvi le mele. Mettere in forno e cuocere a 180° per 25- 30 minuti. Tagliare il dolce raffreddato a quadretti e cospargere di zucchero.

Luigi Imbrosciano 1A

CROSTATA DI MELE

Ingredienti:

Mele Golden 450 gr
Confettura di albicocche 150 gr
Farina 00 200 gr
Burro freddo 75 gr
Zucchero a velo 75 gr
Uova (1 medio) 60 gr
Limoni 1
Sale fino 1 pizzico



Per spennellare

Confettura di albicocche 40g; acqua 20g

Preparazione

Per realizzare la crostata di mele, per prima cosa preparate la frolla: nel mixer dotato di lame versate la farina, il sale e il burro freddo a pezzetti, azionate il mixer e frullate gli ingredienti fino a ottenere un impasto sabbioso. Aggiungete quindi lo zucchero a velo, la scorza del limone e l'uovo e azionate nuovamente il mixer per amalgamare tutti gli ingredienti. Trasferite l'impasto su una spianatoia, formate un panetto.

Avvolgetelo con pellicola e ponetelo a rassodare in frigorifero per almeno 2 ore. Per ulteriori indicazioni potete consultare la nostra ricetta della pasta frolla. Intanto occupatevi delle mele: sbucciatele e tagliatele prima a metà e poi a fettine spesse circa 3 mm. Ponete le fettine di mela in una ciotola e irroratele con il succo del limone per non farle annerire. Imburrate e infarinate uno stampo da 24 cm di diametro. Trascorso il tempo di riposo della frolla, recuperate il panetto, infarinatelo leggermente e stendetelo con il mattarello su una spianatoia fino a raggiungere uno spessore uniforme di mezzo centimetro. Avvolgete la frolla stesa sul mattarello e srotolatela sullo stampo. Fate aderire con le mani la frolla sui bordi e sul fondo della teglia, poi con un coltellino eliminate dal bordo la pasta in eccesso. Formate un panetto con l'avanzo e riponetelo in frigorifero coperto con pellicola, servirà per realizzare il bordo. Distribuite sul fondo la confettura con il dorso di un cucchiaio. Ora farcite la frolla con le fettine di mela: adagiate le fettine a raggiera lungo tutto il bordo esterno, e riempite lo spazio centrale in modo che il disegno ricordi una rosa. Riprendete la frolla in frigorifero e formate delle listarelle di circa 1,5 cm. Spennellate il bordo della torta con dell'acqua e fate aderire bene con le dita le listarelle di pasta frolla.

BISCOTTI CON FICHI SECCHI

(DOLCE NATALIZIO)

Ingredienti:

- *2 uova*
- *200g di zucchero*
- *300g di farina*
- *100g di fichi secchi*
- *70g di cioccolato*
- *7g di ammoniaca*



PROCEDIMENTO

In una ciotola mettere lo zucchero ed aggiungere le uova, la farina, fichi secchi, cioccolato e ammoniaca. Unire il composto con l'aiuto di uno sbattitore elettrico per cinque minuti circa. Ottenuto l'impasto desiderato, si consiglia di arrotolarlo nello zucchero a velo per poi formare la forma desiderata. Tenere in forno preriscaldato per 10/15 minuti circa. Una volta sfornati cospargete di zucchero a velo i vostri biscotti e buon appetito.

Fabio Spina 1A

INDICE

Torta Paradiso	1
Linguine al nero di seppia	2
Cheesecake forno	3
Ciambellone Valastro	4
Involtini di Zucchine	5
Muffin al cioccolato	6
Waffle	7
Risotto ai frutti di mare	8
Torta al cioccolato fondente	9
Torta al cocco do zu Angilu	10
Torta alla ricotta e cioccolato	11
Torta alla zucca do zu Bastianu	12
Torta di mele al mascarpone	13
Platano fritto	14
Torta al pistacchio	15
Tiramisù	16
Tiramistelle	17
Pasta di Mandorle	18
Pancakes	19
Delizie alle mele	20
Crostata di mele	21
Biscotti ai fichi secchi	22

