

L'ANGOLO CULINARIO DELLE ALUNNE

Pizza Made in Italy

Ingredienti:

- ☀ 1 Kg di farina
- ☀ Acqua quanto basta
- ☀ 1 cucchiaino di sale
- ☀ 2 cucchiai di olio
- ☀ 1 pezzetto di lievito di birra
- ☀ Mozzarella di bufala campana
- ☀ Pomodoro San Marzano e/o pomodorini freschi
- ☀ Basilico e/o rucola
- ☀ Panna da cucina



Preparazione:

Versare la farina in una ciotola capiente; aggiungere l'olio, il sale e un po' di acqua tiepida. A parte sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua gassata e versarlo nella farina. Lavorare l'impasto velocemente, ma abbastanza a lungo. Farlo riposare per circa 1 ora coperto con un panno e vicino ad una fonte di calore. A lievitazione avvenuta, rilavorare l'impasto per 5 minuti e dividerlo poi in tante palline. Stendere con il matterello e dividere il disco in tre sezioni mediante strisce di pasta. Farcire prima con il basilico e/o rucola, poi stendere uno strato di panna e adagiarvi sopra la mozzarella e infine il pomodoro e/o i pomodorini..Cuocere nel forno a 220° e mangiare la pizza ben calda.



Buon appetito !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

LE BAMBINE DI IV A

Torta tricolore

Ingredienti per il Pan di Spagna:

- ☀ 150g di farina
- ☀ 150g di zucchero
- ☀ 25 g di burro
- ☀ 5 uova
- ☀ Un pizzico di sale
- ☀ 1 confezione di panna
- ☀ Kiwi, fragole e/o banane

Per la crema:

- 4 tuorli
- 80 g di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- ½ l di latte
- 1 limone



Preparazione:

fate sciogliere lo zucchero lavorandolo a lungo con i tuorli d'uovo, fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea; poi aggiungete a poco a poco la farina a continuate a mescolare per circa 15 minuti. A questo punto amalgamate all'impasto anche il burro fatto sciogliere a bagnomaria e il sale. A parte montate gli albumi a neve e, cucchiaio dopo cucchiaio, incorporateli all'impasto che verserete poi in uno stampo e fate cuocere in forno ben caldo per 30 minuti, fin quando non si staccherà facilmente dalle pareti dello stampo.



Per la crema:
in un pentolino dai bordi alti, mescolate con cura le uova con lo zucchero. Quando quest'ultimo si sarà sciolto, amalgamate poco alla volta la farina poi, sempre mescolando, unite anche il latte bollente e insaporite con la buccia grattugiata del limone. Mettete la casseruola sul fuoco e portate a ebollizione senza smettere mai di mescolare; spegnete dopo 5 minuti e fate raffreddare.

Per la farcitura:

tagliare il Pan di Spagna nel senso della lunghezza; spennellarlo con uno sciroppo preparato precedentemente con acqua, zucchero e una buccia di limone e farcirlo con uno strato di crema. Sovrapporre l'altro strato e ricoprirlo di panna montata. Procedere poi alla decorazione disponendo prima i kiwi, poi le fragole, avendo cura di lasciare la parte centrale decorata solo con la panna.