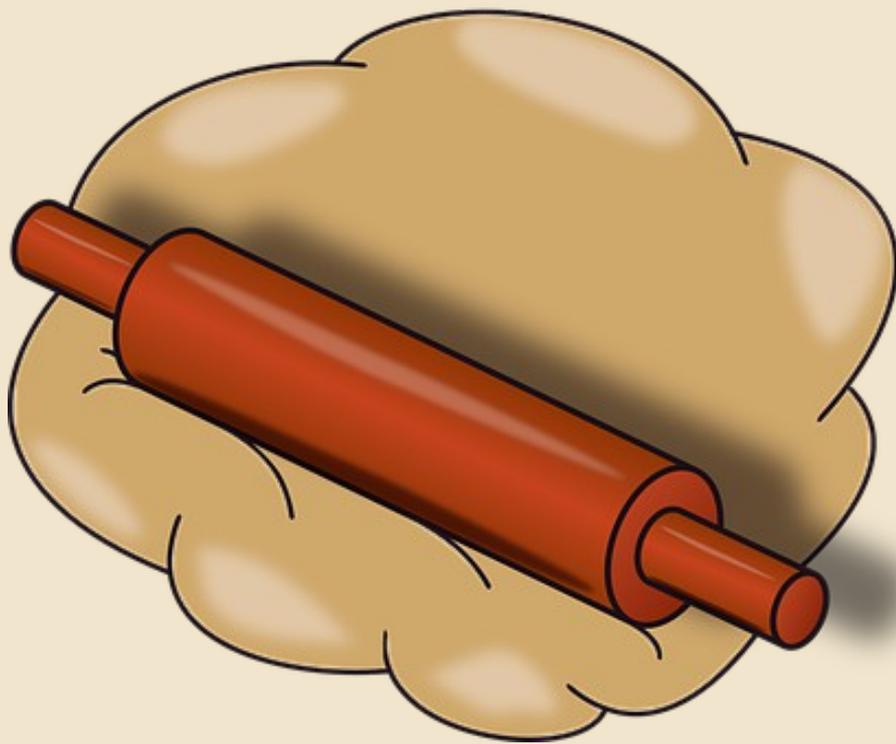


Auser Scuola Viva
CASAL BORSETTI



Giocando fra le età RICETTE



Corso di cucina Romagnola

PRESENTAZIONE

Il presente opuscolo raccoglie le ricette eseguite durante il corso di cucina inerente il progetto " **Giocando tra le età** " .

Il progetto, finanziato da Auser Volontariato Ravenna con i fondi del 5x1000 donati in sede di denuncia dei redditi, si propone di offrire un'attività creativo - culturale pomeridiana ai bambini dai 7 ai 12 anni di Casal Borsetti e paesi limitrofi.

Le volontarie di Auser Casal Borsetti che hanno gestito questo corso di cucina hanno proposto ai partecipanti soprattutto ricette della tradizione Romagnola, con l'intento di far conoscere ai bambini, cresciuti inevitabilmente con cibi industriali, i sapori delle vecchie preparazioni casalinghe caratterizzate dalla stagionalità, dalle ricorrenze religiose, e dall'utilizzo dei prodotti di origine contadina.

Nei tempi di attesa non sono mancati momenti di gioco che hanno permesso ai piccoli di socializzare e interagire, quali la tombola e la merenda.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano le volontarie di Casal Borsetti che con tanta pazienza e dedizione hanno condotto il corso, trasmettendo le loro esperienze di cucina:

Carmen Dal Fiume

Fedarda Bagnara

Gianna Taroni

Giordana Bonazza

Isella Bartolotti

Luciana Mariani

Mascia Ricci

CASTAGNOLE

"ISELLA"

INGREDIENTI

100 GR DI ZUCCHERO

300 GR DI FARINA

230 GR. DI RICOTTA

50 GR DI BURRO

100 GR DI FECOLA

1 O 2 UOVA

UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

VANIGLINA

SCORZA GRATUGIATA DI LIMONE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE GLI INGREDIENTI IN UNA CIOTOLA, FORMARE DEI ROTOLINI SUL PIANO DI LAVORO POI TAGLIARLI TUTTI A GNOCCHETTI, E DARE LORO UNA FORMA SFERICA.

INFINE FRIGGERE IN OLIO BEN CALDO E COSPARGERE DI ZUCCHERO A VELO.

COLOMBINE

"MASCIA"

INGREDIENTI PER 6 COLOMBINE

3 UOVA

DUE VASETTI DI FARINA *

UN VASETTO DI FECOLA *

UN VASETTO DI OLIO DI SEMI *

UNO YOGURT ALLA VANIGLIA

UNA BUSTINA DI LIEVITO

CIOCCOLATO QB PER DECORATE

* ANZICHE' PESARE GLI INGREDIENTI USARE UN VASETTO DA YOGURT VUOTO COME UNITA' DI MISURA.

PROCEDIMENTO

UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI MOLTO BENE E MONTARE GLI ALBUMI A NEVE. DA ULTIMO AGGIUNGERE IL LIEVITO. -

METTERE L'IMPASTO NEGLI STAMPINI E INFORVARE A 180° PER 20/25 MINUTI. DECORARE A PIACERE.

SFRAPPOLE

"GIANNA"

INGREDIENTI

400 GR DI FARINA

40 GR DI BURRO

2 UOVA

SUCCO DI 2 ARANCE.

PROCEDIMENTO

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI E FARE DEI PICCOLI PEZZETTI TIRARLI CON IL MATTERELLO MOLTO SOTTILI E TAGLIARE DELLE PICCOLE PIADINE DOVE FARE UN PICCOLO TAGLIO CENTRALE.

FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE. A FINE COTTURA SPOLVERIZZARE LE SFRAPPOLE CON ZUCCHERO A VELO.

CRESCIONCINI ROMAGNOLI ALLA NUTELLA

"GIANNA"

INGREDIENTI

KG 1 DI FARINA

200 GR DI STRUTTO

2 BUSTINE DI LIEVITO ISTANTANEO

SALE QB

LATTE QB PER IMPASTARE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE IL TUTTO E STENDERE LA PASTA CON IL MATTERELLO SINO A CIRCA UN CENTIMETRO DI SPESSORE.

CON UN BICCHIERE DI DIMENSIONI A PIACERE FARE DEI TONDI E FARCIRLI DI NUTELLA . CHIUDERLI BENE A META' AIUTANDOSI CON UNA FORCHETTINA . CUOCERLI SU UNA PIASTRA GIRANDOLI SINO ALLA COTTURA.

GARGANELLI (PASTA TIPICA ROMAGNOLA)

"GIANNA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA

5 UOVA

DUE CUCCHIAI DI OLIO

PROCEDIMENTO

IMPASTARE LA FARINA CON LE UOVA E L'OLIO AMALGAMANDO BENE GLI INGREDIENTI SINO A FORMARE UNA PALLA LISCIA E COMPATTA.

STENDERE LA PASTA CON IL MATTERELLO E TAGLIARE TANTI PICCOLI QUADRETTI.

CON UNO STRUMENTO TIPICO PER I GARGANELLI (PETTINE) E UN BASTONCINO, ARROTOLARE IL QUADRETTINO SU SE STESSO E SUL PETTINE RIGANDO COSÌ LA PASTA.

CUOCERE IN ABBONDANTE ACQUA E CONDIRE I GARGANELLI A PIACERE.

ORECCHIETTE E STROZZAPRETI

"MASCIA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA TIPO 0

250 GR DI ACQUA TIEPIDA

UN PIZZICO DI SALE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE GLI INGREDIENTI E FORMARE UNA PALLA, FARLA POI RIPOSARE PER ALMENO 10 MINUTI.

PER LE ORECCHIETTE: PRENDERE DEI PEZZI DI IMPASTO E FORMARE DEI CORDONCINI DI CIRCA UN CM, TAGLIARE DEI PICCOLI PEZZI POI CON IL MANICO DI UN CUCCHIAIO SCHIACCIARE I PEZZETTI E RIVOLTARLI CON IL POLLICE.

PER GLI STROZZAPRETI: STENDERE L'IMPASTO A DUE O TRE MM, TAGLIARE DELLE STRISCIE LUNGHE E STRETTE, ARROTOLARLE CON LE MANI E TAGLIARE PEZZETTI DI CIRCA 5/6 CM.

GNOCCO FRITTO

"GIANNA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA

DUE CUCCHIAI DI OLIO DI SEMI

MEZZA BUSTINA DI LIEVITO PER PIZZA SALATA

UN PIZZICO DI SALE

LATTE QB PER IMPASTARE

SUCCO DI MEZZO LIMONE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI , FORMARE UNA PALLA E LASCIARLA RIPOSARE PER ALMENO 10 MINUTI.TIRARLA CON IL MATTERELLO, FARE TANTE PIADINE E FRIGGERLE IN OLIO ABBONDANTE E BEN CALDO .

STROZZAPRETI

"STROZZAPRIT"

"GIANNA"

INGREDIENTI

KG 1 DI FARINA TIPO 0

2 ALBUMI

UN PIZZICO DI SALE

ACQUA TIEPIDA QB PER IMPASTARE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE GLI INGREDIENTI E FARE UNA PALLA LISCIA ED OMOGENEA.

SUDDIVIDERE L'IMPASTO IN PICCOLI PEZZI E STENDERLI CON IL MATTERELLO. TAGLIARE DELLE STRISCIE DI CIRCA DUE CM E ARROTOLARLE AD UNA AD UNA SUL PALMO DELLA MANO.

TAGLIARE LE STRISCIE IN PEZZETI A PIACERE, CUOCERLI IN ABBONDANTE ACQUA E CONDIRLI A PIACERE: PANNA, RADICCHIO E SPECK--- POMODORO E BASILICO -----RAGÙ DI CARNE.

PIADINA ROMAGNOLA

"MASCIA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA TIPO 0

250 GR DI ACQUA

100 GR DI STRUTTO

10 GR DI SALE

1 BUSTINA DI BAKING (LIEVITO IN BUSTINA Istantaneo per pizze)

1 pizzico di bicarbonato

1 cucchiaino di miele

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti e formare una palla, avvolgerla in un sacchetto di plastica e farla riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Formare poi delle palline e stenderle con il matterello sino a raggiungere circa 1/2 cm aiutandosi con un velo di farina.

Cuocere sul testo o usando una padella antiaderente per circa un minuto poi girarla e cuocerla dall'altra parte

PIADINA CON OLIO

"MASCIA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA TIPO 0

250 GR DI ACQUA

50 GR DI OLIO EVO

10 GR DI SALE

1 BUSTINA BAKING (LIEVITO IN BUSTINA Istantaneo per pizze)

1 cucchiaino di miele

un pizzico di bicarbonato

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e avvolgerla in un sacchetto di plastica. Lasciarla riposare per mezz'ora

Formare delle palline e stenderle con il matterello a circa mezzo cm aiutandosi con un velo di farina.

Cuocere sul testo o su una padella antiaderente per circa un minuto poi rigirarla e cuocere dall'altra parte.

RICETTA PER 6 TORTINE DI MELA

"ISELLA"

INGREDIENTI

PASTA FROLLA PER RIVESTIRE GLI STAMPI

1 UOVO
200 GR DI FARINA
50 GR DI FECOLA
125 GR DI ZUCCHERO
50 GR DI BURRO MORBIDO
BUCCIA E SUCCO DI LIMONE
VANILLINA
UN CUCCHIAIO DI LATTE
4GR DI LIEVITO PER DOLCI

PASTELLA

1 UOVO
100 GR DI FARINA
100 GR DI ZUCCHERO
30 GR DI BURRO FUSO
2 O 3 CUCCHIAI DI LATTE
BUCCIA DI LIMONE (SOLO LA PARTE GIALLA)
VANILLINA
4 GR DI LIEVITO PER DOLCI

PROCEDIMENTO

PREPARARE LA FROLLA CON GLI INGREDIENTI ELENCATI.

SBUCCIARE TRE MELE E TAGLIATELE A DADINI PICCOLI QUINDI ZUCCHERARLE CON DUE CUCCHIAI DI ZUCCHERO.

PREPARARE LA PASTELLA CHE DOVRA' RISULTARE DI CONSISTENZA CREMOSA MISCHIANDO TUTTI GLI INGREDIENTI

AGGIUNGERE ALLA PASTELLA L'UVETTA SECCA (DOVRA' ASSORBIRE IL LIQUIDO PRODOTTO DALLE MELE IN COTTURA).

FODERARE GLI STAMPI IMBURRATI CON UNA SFOGLIA DI FROLLA TIRATA SOTTILE.

MISCHIARE LA PASTELLA CON I CUBETTI DI MELA, VERSARE IL COMPOSTO DENTRO IL GUSCIO DI FROLLA E LIVELLARE BENE.

GUARNIRE CON FETTINE DI MELE A VENTAGLIETTO E ZUCCHERARE.

CUOCERE A 180° PER 30 MINUTI.

NOTA: SE SI USANO STAMPI DI SILICONE, DOPO AVER SFOMATO LE TORTINE INFORNARLE NUOVAMENTE PER 10 MINUTI A 170° SU CARTA DA FORNO PERCHE' SI ASCIUGHINO BENE.

CRAKERS

"ISELLA"

INGREDIENTI

100 GR DI FARINA (UN BICCHIERE)
2 CUCCHIAI DI OLIO
1 CUCCHIAIO DI LI.CO.LI *
UN PIZZICO DI ZUCCHERO
UN PIZZICO ABBONDANTE DI SALE
UN BICCHIERINO DA CAFFE' DI ACQUA

PROCEDIMENTO

IMPASTARE GLI INGREDIENTI E LAVORARE BENE L'IMPASTO, STENDERLO IN UNA SFOGLIA SOTTILE 2 -3 MILLIMETRI, QUINDI RITAGLIARE TANTI RETTANGOLI UGUALI, POSARLI SU UNA TEGLIA RICOPERTA DA CARTA DA FORNO, FORARLI CON UNA FORCHETTA, POI SPENNELLARLI CON OLIO D'OLIVA SERVENDOSI DI UN RAMETTO DI ROSMARINO. SALARE LEGGERMENTE E POI INFORNARE A 200° PER 8 MINUTI.

* IL LI.CO.LI. E' UN LIEVITO NATURALE CASALINGO CHE SI OTTIENE IMPASTANDO FARINA, ACQUA E SUCCO DI FRUTTA FILTRATO. POI SI LASCIA FERMENTARE. INFATTI LA SIGLA LI.CO.LI. STA PER LIEVITO DI CULTURA LIQUIDO.

BISCOTTI DI FROLLA

"MASCIA"

INGREDIENTI

500 GR DI FARINA

3 UOVA

170 GR DI ZUCCHERO

100 GR DI BURRO

30 GR DI FECOLA

1 BUSTINA BAKING

SE SI VUOLE FARE LA VERSIONE AL CACAO SOSTITUIRE 30 G DI FARINA CON 30 G DI CACAO AMARO.

PRODEDIMENTO

IMPASTARE VELOCEMENTE TUTTI GLI INGRADIENTI, IL BURRO DEVE ESSERE FREDDO E TAGLIATO A CUBETTI.

FORMARE UNA PALLA, AVVOLGERLA NELLA PELLICOLA E FARE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 30 MINUTI.

TOGLIERE L'IMPASTO DAL FRIGORIFERO E STENDERLO CON IL MATTERELLO SINO AD ARRIVARE A UNO SPESSORE DI $\frac{1}{2}$

CM. CON GLI STAMPINI TAGLIARE I BISCOTTI E SISTEMARLI SU UNA PLACCA DA FORNO PRECEDENTEMENTE RICOPERTA CON LA CARTA DA FORNO. CUOCERE A 170° PER 10/15 MINUTI. APPENA SI RAFFREDDANO DECORARE CON ZUCCHERO A VELO O GLASSA. SI POSSONO DECORARE CON CODETTE O MARMELLATA PRIMA DI METTERE I BISCOTTI NEL FORNO.

LA GLASSA SI PREPARA CON ZUCCHERO A VELO, QUALCHE GOCCIA DI LIMONE E POCA ACQUA SINO A RAGGIUNGERE UNA CONSISTENZA DENZA E CREMOSA.

CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

"ISELLA"

INGREDIENTI

PASTA FROLLA

1 UOVO

200 GR DI FARINA

50 GR DI FECOLA

125 GR DI ZUCCHERO

50 GR DI BURRO MORBIDO

SCORZA DI MEZZO LIMONE GRATUGIATA

UN QUARTO DI BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

MEZZA BUSTINA DI VANILLINA

DUE CUCCHIAI DI LATTE

RIPIENO

300 GR DI RICOTTA

240 GR DI ZUCCHERO

2 UOVA

100 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO CON 2 CUCCHIAI DI LATTE

MEZZA BUSTINA DI VANILLINA

PRODEDIMENTO

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA FINO AD OTTENERE UN IMPASTO SODO. TIRARE UNA SFOGLIA E FODERARE UNO STAMPO IMBURRATO. PREPARARE IL RIPIENO IMPASTANDO BENE TUTTI GLI INGREDIENTI IN UNA CIOTOLA FINO AD OTTENERE UNA CREMA. VERSARE LA CREMA NELLO STAMPO SOPRA LA PASTA FROLLA E LIVELLARE BENE. CUOCERE PER 30 MINUTI A 180°. SFORNARE, SISTEMARE IN UN VASSOIO, POI CON ALTRI 50 GRAMMI DI CIOCCOLATO FUSO DECORARE LA TORTA CON DISEGNI A PIACERE.

DOLCETTI ALLA RICOTTA

"MASCIA"

INGREDIENTI

250 GR DI RICOTTA

250 GR DI FARINA

160 GR DI ZUCCHERO

4 GR DI BAKING (LIEVITO IN BUSTINA PER DOLCI)

SCORZA GRATUGIATA DI 1/2 LIMONE

ZUCCHERO Q,B

FRUTTA CANDITA Q,B

GOCCE DI CIOCCOLATO Q.B

PROCEDIMENTO

FORMARE UN IMPASTO CON FARINA, ZUCCHERO, RICOTTA, LIEVITO E LIMONE, AGGIUNGERE LE GOCCE DI CIOCCOLATO O LA FRUTTA E FORMARE TANTE PICCOLE PALLINE. ARROTONDARLE BENE E PASSARLE NELLO ZUCCHERO POI METTERLE UN PO DISTANZIATE NELLA PLACCA DEL FORNO RIVESTITA CON CARTA DA FORNO. CUOCERE A 160° PER 25 MINUTI.

ROSE DEL DESERTO

"MASCIA"

INGREDIENTI PER 20 ROSE

UN UOVO
80 GR DI ZUCCHERO
100 GR DI FARINA
100 GR DI BURRO
100 GR DI CORN-FLAKES
20 GR DI UVETTA AMMOLLATA

PROCEDIMENTO

STENDERE I CORN-FLAKES IN UNA PLACCA DA FORNO FODERATA DI CARTA DA FORNO. IMPASTARE GLI ATRI INGREDIENTI IN UNA CIOTOLA FINO AD OTTERE UN IMPASTO CREMOSO. PRENDERE DELLE CUCCHIAIATE DI IMPASTO E FORMARE SULLA PLACCA TANTI MUCCHIETTI UGUALI E DISTANZIATI. APPICICARE I CORN-FLAKES AD OGNI MUCCHIETTO DI IMPASTO COSÌ DA FORMARE LE ROSE DEL DESERTO. CUOCERE IN FORNO A 180 ° PER 15/20 MINUTI.

TARTUFINI AL CIOCCOLATO

"MASCIA"

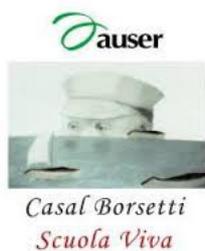
INGREDIENTI

200 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE
200 GR DI MASCARPONE
80 GR DI ZUCCHERO A VELO
20 BISCOTTI SAIWA
CACAO IN POLVERE QB
COCCO GRATUGIATO QB
CODETTE QB

PROCEDIMENTO

SCIOGLIERE IL CIOCCOLATO A BAGNO MARIA E LASCIARLO RAFFREDDARE. RIDURRE I BISCOTTI IN POLVERE, AMALGAMARE IL TUTTO E FARE RIPOSARE PER 20 MINUTI. FORMARE DELLE PICCOLE PALLINE E PASSARLE NEL CACAO OPPURE NEL COCCO O NELLE CODETTE.

RIPORLE IN FRIGORIFERO A RAFFREDDARE.



"L'opera umana più bella è di essere utile al prossimo"
(Sofocle)

**Auser è una associazione di volontariato
e di promozione sociale e culturale
nata nel 1989**

**Giocando fra le età
Corso di cucina Romagnola**



CASAL BORSETTI