

Le ricette di seconda

Anno scolastico 2021/2022
Classi 2° A e 2° B

Scuola Primaria di Sermide



Le classi 2B e 2A

Mohamed
Jacopo
Monsef
Adam
Giorgia
Mirko
Vanessa
Amelia
Riccardo
Mohamed Ziyad
Leonardo
Nasir
Youssef
Leandro
Elena
Francesco
Raffaele
Carlo
Francesca
Brisjana

Alessia
Khadija
Yahya
Lorenzo
Nicholas
Diego
Leo
Isabella
Mohamed Taha
Cristian
Khadija
Yahya
Sophie
Yassir
Mattia
Ginevra
Walid
Diletta
Saad

LE RICETTE CON LA ZUCCA

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



I PRIMI PIATTI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Tortelli di zucca di Carlo

Ingredienti:

Zucca, amaretti, grana, noce moscata, uova, farina, burro, salvia

Procedimento:

Lessare la zucca al forno.

Aggiungere il formaggio e la noce moscata fare la sfoglia.

Tenere e tagliare dei quadretti

Di quattro cm

Riempire e chiudere formare tortelli.

Cuocerli in acqua salata e condirli con burro e salvia.

Cospargerli di grana

Buon appetito.

Ricetta di mamma Silvia

Gnocchi con la zucca di Lorenzo

Ingredienti:

Farina

Patate

Zucca sale

Procedimento:

Mettere assieme la farina le uova la zucca e aggiungere

Sale quanto basta fino ad

Ottenere un composto omogeneo formare

Gli gnocchi

E cuocere in acqua bollente.

Ricetta di mamma Federica

Gnocchi di zucca di Mirko

Ingredienti:

Purea di zucca, sale, pepe, noce moscata e farina

Procedimento:

Cuocete la zucca e riducetela in purea. Unite la farina, la noce moscata, il sale, il pepe e mescolate.

Mettete in frigorifero per mezz'ora, fate bollire abbondante acqua salata e cuocete gli gnocchi di zucca. Condire a piacimento.

Ricetta di Nonna Franca

Zuppa-orange di Elena

Ingredienti:

- 1 kg di zucca pulita e tagliata a cubetti.
- 1 cipolla divisa in 4 parti.
- sale quanto basta
- 1 pizzico di noce moscata
- 800 grammi di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio

Procedimento:

Lavare la zucca e la cipolla, inserirle in una pentola insieme al brodo, cuocere per 25-30 minuti, poi inserire sale, noce moscata, curcuma, Pepe e olio. Frullare il tutto con il mixer a immersione fino a quando si ottiene una crema liscia. Insaporire infine con scaglie di Parmigiano Reggiano.

Ricetta di mamma Manuela

I SECONDI PIATTI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Parmigiana di zucca di Brisjana

Ingredienti: 800 gr di zucca, 300 gr di mozzarella sgocciolata, 4 Cucchiaini di parmigiano, 2 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di olio, sale, pepe

Procedimento:

Tagliate la zucca a fette di circa 4 mm potete lasciare la buccia a eliminarla (io l'adoro quindi la lascio, regala un sapore squisito alla parmigiana). Poi Impanate ogni fetta di zucca da entrambi i lati nella farina man mano che panate disponete le fette in una Teglia rivestita rivestita di carta da forno. Cuocere in forno a 180 gradi per 15 min.

Ricetta di mamma Gentiana

Zucca in padella di Sophie

Ingredienti: 600g di zucca, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, rosmarino, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero

Procedimento:

Tagliate a fette ed eliminate semi e filamenti tagliate a cubetti, scaldare una padella 2-3 cucchiaini d'olio e aglio ,poi unire i cubetti di zucca e del rosmarino. Cuocere a fiamma vivace per qualche minuto , bagnare con il vino bianco e lasciatelo sfumare.

Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 5 minuti, infine completate con un pizzico di pepe, servire caldo.

Ricetta di mamma Serena

Cotolette di zucca (Delica) di Raffaele

Ingredienti:

8 fette di zucca (2 cm ciascuna)

5 cucchiaini di pangrattato

1 uovo

Sale

Rosmarino

Olio

Procedimento:

Pulire la zucca dai semi e tagliare la buccia. Tagliare la zucca a fette. Passare le fette di zucca nel pangrattato e aggiungere rosmarino e sale. In una padella mettere l'olio e friggere 2 minuti per lato girandole ogni tanto.

Ricetta di mamma Mariana

Vellutata di zucca di Leo

Ingredienti: 800 grammi di zucca pulita, 200 grammi di patate sbucciate, 600 ml di brodo vegetale, olio (2 cucchiaini), uno scalogno, sale, rosmarino

Procedimento:

Mettere in una padella l'olio e far soffriggere lo scalogno.

Aggiungere le patate e la zucca a pezzettini grandi a far insaporire per 1 minuto. Aggiungere poi 2 mestoli di brodo vegetale caldo e un rametto di rosmarino e coprire con un coperchio.

Cuocere a fiamma media finché gli ortaggi saranno morbidi.

Per finire frullare il tutto e servire con crostini di pane

Buon appetito!

Ricetta di mamma Giulia

Polpette di zucca e patate di Mattia

Ingredienti:

Zucca 200 g, patate 200 g, parmigiano un cucchiaio , pangrattato 3 cucchiari, prezzemolo, sale e pepe

Procedimento:

Cuocere le patate in acqua salata, cuocere la zucca in forno. Aggiungere il Parmigiano, Il pangrattato, il sale e il pepe.

Mescolare con le mani e

Formare delle palline.

Infornare a 180° C per circa 20 minuti

Servire le polpette calde.

Buon appetito!

Ricetta di mamma Sabina

I DOLCI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Marmellata di zucca di Nasir

Ingredienti:

Una zucca

Zucchero

Una stecca di cannella

Procedimento:

Pulire la zucca e tagliarla a cubetti. Mettere i cubetti in una pentola con lo zucchero e coprire con un canovaccio per due ore.

Trascorso il tempo mettere le stecche di cannella, accendere il fuoco e far cuocere per un'ora. Quando la zucca si è cotta, frullarla e metterla in vasetti di vetro.

Chiudere i vasetti e capovolgerli a testa in giù per creare il sottovuoto.

Ricetta di mamma Cristina

Strudel di zucca di Francesca

Ingredienti: una zucca, burro, zucchero, e cannella, pasta sfoglia.

Procedimento:

Tagliare la zucca a metà, pulirla dai semi e tagliare la buccia.

Grattare la zucca in una ciotola e aggiungere il burro, lo zucchero e la cannella. Infornare per due minuti.

Dopo che l'impasto si è raffreddato, aprire la pasta sfoglia e arrotolarla con l'impasto al suo interno.

Infornare per 30 min a 180 gradi in forno ventilato.

Ricetta di mamma Mihaela

tenerina di zucca di Nicholas

Ingredienti:

Zucca, zucchero a velo, burro, uova e fecola di patate.

Procedimento: tagliare la zucca a fette e cuocerla nel forno. Poi schiacciarla per ottenere una purea. Dividere i tuorli dagli albumi e montarli a neve. In un'altra ciotola versare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere i tuorli e mescolare. Poi unire la polpa di zucca e gli albumi. Versare il composto in una tortiera e cuocerla in forno.

Ricetta di mamma Sara

torta alla zucca di Cristian

Ingredienti:

Zucca cotta, burro, zucchero, farina, cacao amaro, amaretti, lievito e uova.

Procedimento: amalgamare burro e zucchero, unire le uova e tutti gli altri ingredienti. Infine aggiungere la zucca. Mettere in forno per 40 minuti a 180°.

Ricetta del nonno Massimo.

Tenerina di zucca di Riccardo

Ingredienti: una zucca, zucchero a velo, burro morbido 100 gr, fecola di patate 40 gr, 4 uova, baccello di vaniglia.

Procedimento: si taglia la zucca, si tolgono i semi e la zucca e si cuoce in forno per 30 minuti. Si unisce il burro allo zucchero a velo in una ciotola con i tuorli e si mescola bene fino ad ottenere un impasto uniforme. Prelevare ora i baccelli di vaniglia e unirli al composto, mescolare bene e aggiungere la polpa di zucca. Poi aggiungere la fecola di patate e gli albumi montati a neve. Mescolare bene delicatamente. Prendere una tortiera, rivestita di carta forno e versare il composto all'interno. Cuocere in forno a 170 ° C per 35 minuti. Poi far raffreddare e aggiungere una spolverata di zucchero a velo.

Ricetta di mamma Elisa

LE RICETTE DELLE FESTIVITÀ



www.vitainfamiglia.it



I biscotti di Halloween di Yahya E.

Ingredienti:

- 150 g di farina 00
- 75 g di zucchero semolato
- 2 tuorli
- Scorza grattugiata di mezzo limone
- Un pizzico di sale
- 90 g di burro morbido a cubetti

Procedimento:

Unire alla farina lo zucchero, i tuorli la scorza di limone grattugiato, il sale, il burro e impastare con le mani fino a formare un panetto. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e far riposare in frigo per 30 minuti. Stendere l'impasto, ricavare i biscotti con gli stampi di Halloween. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

Panettone di Mohamed

Ingredienti:

I impasto

1 cubetto di lievito di birra
3 cucchiaini di acqua tiepida
280 gr di farina
½ cucchiaino di sale
70 gr di zucchero
2 uova

Il impasto

70 gr di burro
2 tuorli
80 gr di uvetta
60 gr canditi (o frutta secca)

Procedimento: sbriciolare un cubetto di lievito di birra e sciogliere in 3 cucchiaini acqua tiepida.

Versare 280g di farina e mezzo cucchiaino di sale in una ciotola, aggiungere il lievito, 70 g zucchero e 2 uova intere sbattute. Mescolare vigorosamente e far lievitare l'impasto coperto da un canovaccio per 1 ora nel forno. Aggiungere 70 g di farina, 170 g di burro fuso e impastare per diversi minuti.

Coprire con un telo umido e far riposare per 2 ore. Schiacciare la pasta con un pugno e far riposare per 1 ora.

Schiacciare di nuovo e aggiungere 2 tuorli, 85 g di uvetta e 60 g di canditi o frutta secca. Mettete l'impasto in uno stampo con bordi alti, meglio se di quelli appositi per i panettoni e cuocere in forno statico per 50 minuti a 180° C.

LE RICETTE DELLA NOSTRA TRADIZIONE

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



I PRIMI PIATTI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Zuppa harira di Monsef

Ingredienti:

Prezzemolo, sedano, farina, salsa di pomodoro, ceci, lenticchie, cipolla, carne, olio, sale, pepe, zenzero, curcuma

Procedimento:

Si taglia carne e la cipolla a pezzi piccolini, e si mette in una pentola grande con ceci lenticchie, prezzemolo, sedano e olio, pepe, sale, zenzero, curcuma e aggiunge 2 litri d' acqua e si mette sul fuoco un'ora. E poi si aggiunge la salsa di pomodoro e un po' di farina e mescola bene per 15 minuti.

Ricetta di mamma Bahija

Pasta al pomodoro di Leandro

Ingredienti:

Mezze penne, pomodoro, basilico fresco, olio extravergine d'oliva, aglio, un dado.

Procedimento:

Tagliare i pomodori a cubetti. Rosolare l'aglio nell'olio. Aggiungere i cubetti di pomodoro e un dado poi far cuocere a fuoco lento.

In una pentola capiente portare ad ebollizione l'acqua salata, aggiungere la pasta e cuocere per 10 minuti.

Scolare e aggiungere alla pasta il pomodoro, il parmigiano grattugiato e il basilico.

Ricetta di mamma Paola

Cous cous di Mohamed Zyad

Ingredienti:

Verdure, cous cous, salsa speciale di spezie

Procedimento:

Prendere la padella e metterci l'acqua bollente. Affettare le verdure: carote, patate, zucca. Cuocere per circa un'ora, prendere un piatto di ceramica e metterci il cous cous. Poi, se il preparato è asciutto, metterci la salsa di spezie e alla fine posizionare in orizzontale le verdure (con delicatezza).

Ricetta di mamma Badia

Gnocchi di patate di Jacopo

Ingredienti:

1 chilo di patate, 300 gr di farina, 1 uovo medio, sale fino, semola di grano duro

Procedimento:

Lessare le patate in acqua bollente per circa 40 minuti. Schiacciare le patate ancora calde sulla farina setacciata sul ripiano, aggiungere l'uovo con un pizzico di sale. Impastare il tutto con le mani fino ad ottenere dei filoncini di impasto di 2 centimetri. Tagliare i filoncini a pezzettini e trascinarli sul rigagnocchi o sulla forchetta per dargli forma. Cuocere in acqua bollente e salata. Quando vengono a galla scolare e condire.

Ricetta di mamma Teresa.

Le lasagne di Mohamed Taha

Ingredienti:

Carne macinata, salsa di pomodoro cucinata per 1 ora, basilico, cipolla, sale, pepe, olio di oliva, ragù, besciamella, formaggio

Procedimento: cucinare per 30 minuti in forno.

Ricetta della mia mamma che si chiama Saida Aouibi.

Il cous cous di Adam

Ingredienti:

320 gr cuscus, 500 gr di carne di manzo, 2 zucchine, 200 gr di pomodorini, 3 carote, 1 cipolla, olio extravergine di oli
va, un cucchiaino di sale
un cucchiaino di curcuma e pepe
nero un litro di acqua

Procedimento:

Far soffriggere in una pentola la cipolla tritata con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere la carne di manzo e lasciare soffriggere altri 5 minuti. Aggiungere curcuma, pepe e sale. Aggiungere mezzo litro d'acqua e cuocere per un'ora. Nel frattempo tagliare le zucchine e le carote. Dopo mezza cottura della carne aggiungere le verdure. Poi far bollire un litro d'acqua e aggiungere il cous cous. Quando è cotto, scolarlo e aggiungerlo alla carne di manzo.

Ricetta di mamma Khadija

Pasta con panna e prosciutto di Diletta

Ingredienti:

Pasta, acqua, sale, panna, cubetti di prosciutto.

Procedimento:

Faccio bollire l'acqua.

Metto il sale q.b.

Butto la pasta.

Intanto che la pasta si cuoce rosolo i cubetti di prosciutto per cinque minuti. Ora aggiungo la panna, la mescolo con il prosciutto per qualche minuto e spengo la fiamma. Ora la pasta è pronta e la scolo. Metto la pasta nella padella assieme alla panna e prosciutto e mescolo tutto insieme.

Ricetta di papà Misak.

Cous cous di Khadija K.

Ingredienti: carne, cipolle, olio, sale, pepe, zenzero, curcuma, patate, zucca

Procedimento:

Prendi una padella e metti la carne a cuocere. Poi aggiungi cipolle, olio, sale, pepe, zenzero e curcuma.

Lascia 5 minuti a riposare e dopo metti 2 l di acqua. Fai bollire l'acqua e aggiungi le carote, i ceci, i pomodori e la zucca verde. Prendi il cous cous, metti l'olio e un po' di acqua. Mettilo nel contenitore bucato per tre volte.

Ricetta di mamma Lubna.

Passatelli di Isabella

Per quattro persone

Ingredienti

4 uova

200 gr di parmigiano

100 gr di pane grattugiato

Un pizzico di sale

Un pizzico di noce moscata,

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti

In una pirofila,

Lasciare riposare l'impasto in

Frigorifero per 60 minuti.

Procedere con lo

Schiacciapatate nel brodo

Bollente.

Buon appetito!

Ricetta delle nonne Margherita ed Elena.

Pesto della Nonna di Francesco

Ingredienti:

Basilico

Sale

Pinoli

Formaggio

Aglione

Procedimento:

Prendere il basilico, lavarlo ed asciugarlo.

Poi metterlo nel frullatore aggiungendo anche il sale, i pinoli, il formaggio e l'aglio.

Frullare il tutto e invasare.

Ricetta di nonna Ornella

Spaghetti alle vongole di Giorgia

Ingredienti:

Spaghetti, vongole, prezzemolo, aglio, olio, sale, vino bianco

Procedimento:

Far cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata.

Nello stesso tempo far aprire le vongole in una grossa padella con olio, aglio e prezzemolo tritati.

Aggiungere il vino e il sale. Quando la pasta è quasi cotta scolarla e aggiungerla alle vongole e spadellare.

Ricetta di mamma Cristina

I SECONDI PIATTI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Tajine di Walid

Ingredienti: 1 Kg di carne di manzo, 200 g di carote, 1 cipolla bianca, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, curcuma, coriandolo, pepe, sale, paprika dolce, zafferano, zenzero

Procedimento:

Tagliare il manzo a tocchetti e metterlo in una ciotola con l'olio extravergine d'oliva, il cumino, il coriandolo, la paprika, il pepe e un pizzico di sale. Mescolare e lasciare riposare per 30 minuti.

Mettere nella tajine la cipolla tagliata, lo spicchio d'aglio tritato, zafferano e zenzero. Aggiungere l'olio extravergine di oliva e far rosolare per qualche minuto. Unire la carne, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere per 30 minuti con il coperchio. Sbucciare le carote, tritare il prezzemolo e dopo i primi 30 minuti di cottura aggiungerli alla carne. Richiudere il coperchio e continuare la cottura per altri 20 minuti, poi servire.

Pizza di Yassir

Ingredienti:

Farina 00, acqua, sale fino, lievito di birra, cipolle, tonno, peperoni.

Procedimento:

Fare l'impasto, lasciare a riposare per 20 minuti, tagliare la cipolla e il peperone in una padella, poi grattugiare il formaggio. Stendere l'impasto su una taglia, mettere un po' di pomodoro, aggiungere il tonno, la cipolla e i peperoni. Cuocere finché si cuoce la pasta e si forma una crosta croccante. Quando è pronta mettere il formaggio grattugiato che si scioglie. Servire in un piatto grande.

Ricetta di mamma Asmaa

Involtini di verza di Leonardo

Ingredienti:

Dieci foglie di verza, salsiccia, patate, scamorza, olio quanto basta.

Procedimento:

Bollire le patate, nel frattempo saltare la salsiccia in padella. Staccare le foglie di verza e posizionarle in una pentola per la cottura a vapore. Mettere le patate nello schiacciapatate e unirle alla salsiccia.

Prendere una foglia di verza bollita, aggiungere al centro un cucchiaino di ripieno e richiudere creando un fagottino.

Aggiungere sopra un pizzico di sale.

Ricetta di mamma lana

Burek di Alessia

Ingredienti: farina 500 g, acqua calda, pepe nero, cipolle, carne di vitello e manzo macinata, tuorlo d'uovo.

Procedimento: in una ciotola mettiamo la farina, l'acqua e la metà del burro. Uniamo il tutto fino a ottenere un panetto liscio, e lo lasciamo riposare. Nel frattempo prepariamo la fasciatura: tagliamo una cipolla in piccoli pezzi e aggiungiamo il tuorlo, la carne macinata e aggiustiamo di sale e pepe.

Stendiamo il panetto fino a renderlo molto sottile, spennelliamo con il burro la parte che abbiamo steso in precedenza e facciamo in modo di arrotolarlo fino a formare una chiocciola.

Inforniamo a 180 ° C per 35 minuti.

Ricetta di mamma Jazna

Hamburger di carne di Amelia

Ingredienti:

8 etti di bovino, 2 uova, sale e pepe

Procedimento:

Aggiungere le uova al macinato, il sale e il pepe. Impastare e mettere nello stampo. Far cuocere sulla griglia per 20 minuti.

Ricetta di papà Dennis

I DOLCI

RICETTE PORTATE
A SCUOLA DA NOI



Croissant alla Nutella di Diego

Ingredienti:

Pasta

Nutella

Zucchero

A velo

Procedimento:

Srotolare la pasta sfoglia, tagliare in dodici spicchi, mettere in ogni spicchi un po' di Nutella. Arrotolare gli spicchi e cuocere in forno a 180 gradi

Spolverare i croissant con zucchero a velo.

Ricetta di mamma Silvia

Torta di Mars di Vanessa

Ingredienti:

12 mars

50 g di burro

Riso soffiato q. b.

Procedimento:

Fare a pezzetti i mars, metterli in una pentola antiaderente e sciogliere il burro assieme ai mars. Mescolare fino a quando l'impasto è diventato tutto morbido come una crema. Poi aggiungere il riso soffiato e mescolare il tutto assieme in modo da amalgamare bene il riso e i mars. Lasciare raffreddare per un po' e poi metterlo in un piatto.

Ricetta di mamma Marzia

Torta di Mars di Ginevra

Ingredienti: 150 grammi di burro
Un sacchetto di riso soffiato
6 barrette di cioccolata Mars

Procedimento

Tagliare a pezzetti la cioccolata e fare altrettanto con il burro.

Unire i pezzi di burro ai pezzi di cioccolato e farli sciogliere a fuoco lento.

Quando si sarà formata una crema aggiungere il riso soffiato.

Quando il tutto sarà amalgamato per bene spegnere il fuoco e rovesciare composto in un piatto grande e dare alla torta la forma desiderata.

Decorare a piacere

Ricetta di mamma Sonia

Torta con la crema di Saad

Ingredienti:

per l'impasto: farina, zucchero, uova, lievito, pizzico di sale, vaniglia

per la crema: panna e crema pasticcera

Procedimento:

Sbattiamo lo zucchero con le uova finché queste cambiano colore. Aggiungiamo la farina, il pizzico di sale, la vaniglia, il lievito e mescoliamo il tutto. Versiamo l'impasto in una tortiera e mettiamo nel forno.

In una ciotola montiamo per bene la panna, aggiungiamo la crema pasticcera e montiamo tutto. Dopo che la torta è cotta la tagliamo a metà e spalmiamo la crema.

Possiamo poi decorarla con delle fragole e la serviamo fredda.

Buon appetito!

Ricetta di mamma Nesa

I biscotti dell'amicizia di Yahya B. Khadija M. e Youssef

Ingredienti:

Ricetta per infiniti biscotti

100 grammi di pazienza

200 grammi di amore

500 millilitri di rispetto

Procedimento:

Come prima cosa prendiamo il rispetto e ricordiamoci che è l'ingrediente fondamentale della nostra ricetta.

Spalmiamo il rispetto sulla teglia dove cuoceremo i biscotti.

In una terrina a parte mescoliamo insieme pazienza e amore fino ad ottenere un impasto liquido.

Aspettiamo 30 minuti poi stendiamo l'impasto in 39 forme di cuore e cuociamo per 60 minuti a 180°.

Mangiamo i biscotti con gli amici e non dimentichiamoci la ricetta segreta del volerci bene!

Questa ricetta è di tutti

**Le ragazze e i ragazzi di 2A e 2B
augurano a tutti voi e alle persone a cui
volete bene un felice Natale e un buon
anno nuovo, che sia ricco di gioia e
amicizia!**