



COMUNE DI CASALE SUL SILE

Provincia di Treviso

Area 1[^] - Servizi Amministrativi e alla Persona

Via Vittorio Veneto 23 – 31032 Tel 0422 – 784511 / Fax 0422 – 784509

P.I. 01557090261

C.F. 80008210264



CHI CUCINA OGGI

"gara gastronomica"

per i Genitori dei bambini delle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale di Casale sul Sile.

RICETTE VINCITRICI E FINALISTE

	RICETTA	SCUOLA
Finalista	<p>Polpette di ricotta e spinaci ingredienti: per 24 pezzi spinaci 250 gr, ricotta 250 gr, grana padano 50 gr, pangrattato 40 gr, olio 20 gr, sale q.b per impanare uova n. 1 pangrattato preparazione: scaldare l'olio in una pentola far cucinare gli spinaci a fuoco vivace per 5/6 minuti. Scolare e schiacciare in modo che perdano l'acqua in eccesso. Una volta raffreddati sminuzzarli con il coltello. In una ciotola versare la ricotta, gli spinaci, il formaggio grattugiato e il sale e mescolare il tutto. Per dare consistenza aggiungere il pangrattato. Appena l'impasto è pronto formare le polpette. Passare polpette prima nella ciotola con l'uovo leggermente sbattuto e poi nella ciotola con il pangrattato. Cuocere in forno già caldo per 20 minuti a 200°. Le polpette, una volta cotte, possono essere tenute in frigorifero per 1 o 2 giorni oppure essere congelate e poi scaldate al forno</p>	Infanzia Andersen
2[^] classificata	<p>Crema di patate e porri ingredienti: per 4 persone 800 gr patate, 1 porro grande, acqua, sale, pepe, 1 bicchiere di latte, pane da toast 10 fette preparazione: tagliare la parte bianca del porro sottilmente metterla a stufare con un filo d'olio. Tagliare a pezzi piccoli le patate sbucciate e una volta ben appassito il porro aggiungerle nella pentola, coprire il tutto con acqua condire con sale e pepe q.b. Una volta cotte le patate aggiungere il latte e frullare il tutto fino a ottenere una vellutata omogenea. Tostare le fette di pane precedentemente fatte a dadini. Servire la crema calda con i dadini di pane tostati</p>	Infanzia Collodi

1^ classificata	<p>Penne con crema di peperoni: ingredienti: 4 persone 80/100 gr di penne a persona, 1 spicchio d'aglio, 3 peperoni rossi, pane grattugiato q.b., olio extra vergine d'oliva q.b. , 80 gr di robiola preparazione:lavate e tagliate a striscioline i peperoni, cucinateli in una padella antiaderente con un po' di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio mantenendo la fiamma vivace per i primi 5 minuti. Aggiungete una spolverata di pane grattugiato, abbassate la fiamma e proseguite la cottura coprendo la pentola con il coperchio. Una volta che risulteranno morbidi regolateli di sale. Una volta cotti spelateli e frullateli in un robot insieme alla robiola fino ad ottenere una crema omogenea. Il sugo è ora pronto per condire la pasta</p>	Infanzia Collodi
3^ classificata	<p>Zuppa di ceci ingredienti:300 gr ceci lessati, 2 carote, 1 patata, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 tazza di passata di pomodoro, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 lt brodo, olio di oliva, sale preparazione:in una casseruola far ammorbidire un battuto d'aglio, cipolla, patate e carote a cubetti, mescolare e lasciar rosolare, quindi aggiungere la salsa di pomodoro e il brodo, aggiungere il sale, abbassare la fiamma e far cuocere 20 minuti. Unire i ceci lessati e proseguire la cottura per un quarto d'ora, al termine aggiungere del prezzemolo tritato. Frullare tutto fino a raggiungere una consistenza cremosa.</p>	Infanzia Collodi
Finalista	<p>Involtini di verza e purè di patate ingredienti: 1 foglia intera di verza, 2 fette di prosciutto cotto e 3 cucchiaini di purè di patate preparazione:lessare la foglia di verza, disporla aperta su un piatto adagiare sopra le due fette di prosciutto cotto e i tre cucchiaini di purè di patate chiudere il tutto in modo da formare un involtino. Infornare in forno già caldo a 180° per 10/15 minuti</p>	Nido il Castello
Finalista	<p>Frittelle di zucchini ingredienti: 4 zucchini, 4 cucchiaini farina di ceci, sale q.b. preparazione: grattugiare le zucchini, aggiungere la farina di ceci e il sale. Formare delle polpette schiacciate e infornare in forno già caldo a 180°c per 15/20 minuti</p>	Infanzia Collodi
Finalista	<p>Sformatino di carciofi ingredienti: per 12 sformatini 4/5 cuori di carciofo, 1 cipolla, 3 cucchiaini olio di oliva, 2 mestoli di brodo vegetale, 30 gr parmigiano, 3 uova, sale, pepe per la besciamella: 20 gr burro, 20 gr farina, 150 ml latte, sale, noce moscata. Preparazione: mettere i pezzetti di carciofo in acqua e succo di limone. Dorare la cipolla e cucinare i carciofi aggiungendo brodo</p>	Nido il Castello

	<p>vegetale. Frullare il composto, quando è tiepido, aggiungere la besciamella, non troppo densa, il parmigiano grattugiato e le uova. Oliare gli stampini ed infornarli per circa 35/40 minuti a 180 in forno già caldo.</p> <p>Si possono utilizzare anche altre verdure.</p>	
Finalista	<p>Tortino di cous cous</p> <p>ingredienti: per la crema di verdure: 400 gr di polpa di zucca e fettine, 500 gr di acqua, 40 gr di porro a rondelle</p> <p>per il cous cous: 300 gr di acqua, 250 gr di cous cous precotto, 1 cucchiaio di basilico fresco tritato, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva</p> <p>per il tortino: 10 gr di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di origano, 20 gr di parmigiano reggiano grattugiato</p> <p>preparazione: crema di verdure: cuocere a vapore per 25 minuti la zucca; aggiungere il porro e cuocere altri 5 minuti; frullare il tutto e tenere da parte. Cous cous: far bollire l'acqua, spegnere il fuoco e aggiungere il cous cous, lasciar riposare per 5 minuti; aggiungere il basilico, l'olio e mescolare. Tortino: preriscaldare il forno a 180°; spennellare di olio uno stampo rettangolare, stendere sul fondo il cous cous compattandolo aiutandosi con un cucchiaio, versare sopra la crema di verdure, cospargere con origano e parmigiano; cuocere per 30-35 minuti, fino a che si è formata una leggera crosticina.</p>	Infanzia Andersen

Sono ricette buonissime!

Provatele

