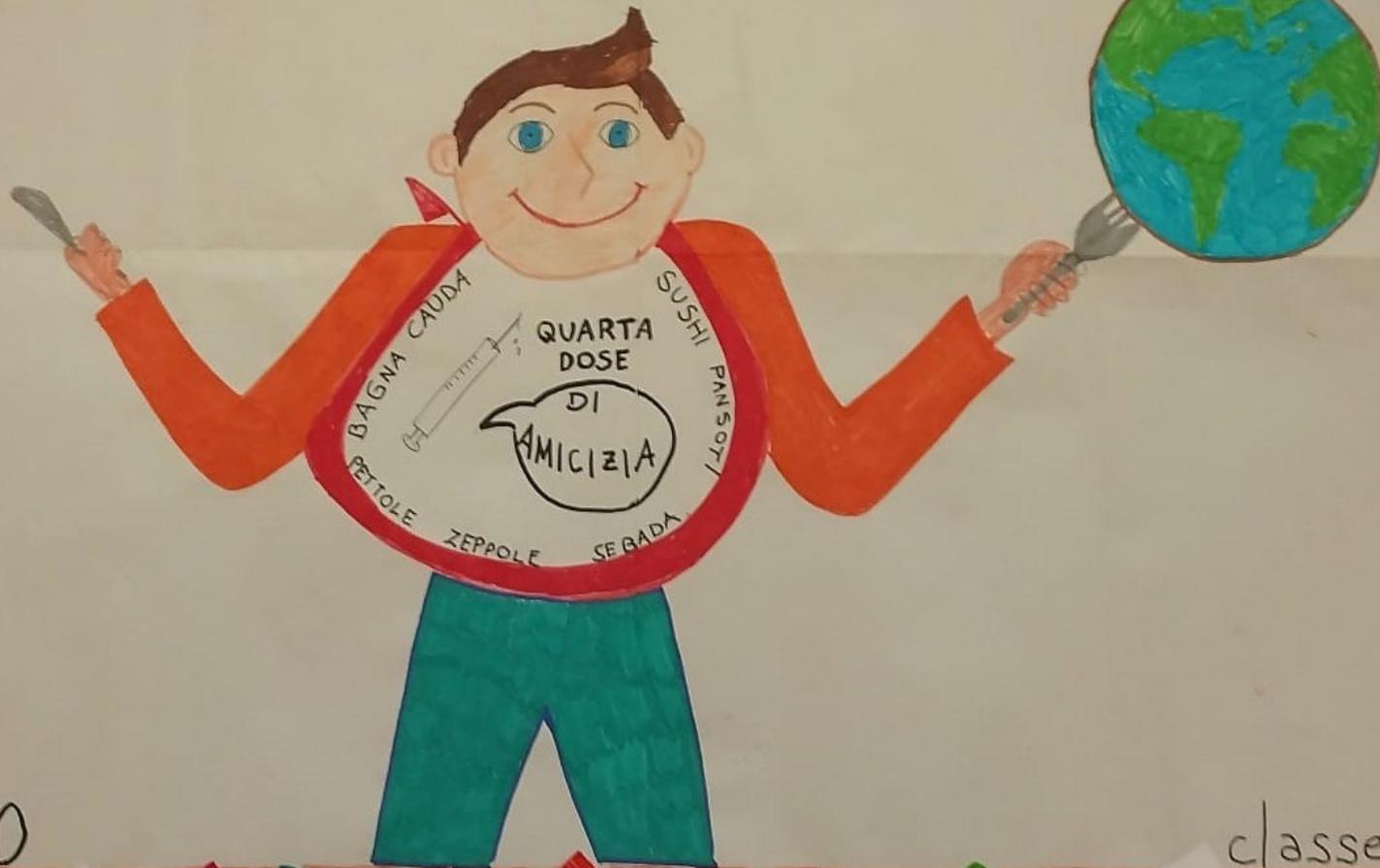


# UN MONDO DELIZIOSO

calendario del 2022



RIO CROSIO

classe 2C

## IL BYREK DI AURORA

### Occorrente:

farina, uovo, olio, spinaci, feta greca, sale, acqua

### Procedimento

Mischiamo farina con acqua, sale e uovo per ottenere la pasta sfoglia. Stendiamo la pasta sfoglia in una teglia. Mettiamo sopra gli spinaci e la feta greca in forno per 40 minuti a 180 gradi



## IL BYREK DI ENEA

### Occorrente:

farina, acqua, sale, lievito di birra, spinaci, olio, formaggio

### Procedimento

Impastiamo farina, acqua, sale e lievito e formiamo tre palline, poi le stendiamo. Mettiamo in teglia la prima, aggiungiamo gli spinaci e il formaggio. Copriamo con un'altra sfoglia e aggiungiamo ancora il ripieno. Copriamo con l'altra sfoglia, poi mettiamo in forno a 200° gradi.

## BUON COMPLEANNO A

Niccolò e Gioele

## TANTI AUGURI

Shume urime per ty,  
shume urime per ty ,  
shume urime per ....  
shume urime per ty.

# gennaio 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## IL BUNET DI MATTEO

### Occorrente:

6 Uova, 1 litro di latte, 6 cucchiari di zucchero  
1 confezione di amaretti, 1 pacchetto di cacao

### Procedimento

Mettere a scaldare il latte. Sbriciolare gli amaretti. Mettere gli amaretti in una ciotola e versare un po' di latte. Il resto del latte mescolarlo con il cacao. Rompere le uova e dividere i rossi dai bianchi. Aggiungere ai rossi lo zucchero e sbattere per montare i bianchi a neve. Ora unire tutti gli ingredienti. Far caramellare lo zucchero sul fondo della teglia e versare nello stampo. Cuocere in forno per un'ora a bagnomaria a 180°. Buon appetito



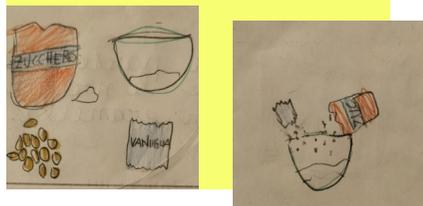
## I BRUTTI MA BUONI DI ANDREA

### Occorrente:

2 albumi, 100 g di zucchero, 150 g di nocciole una bustina di vaniglia

### Procedimento

Montare a neve ferma gli albumi. Aggiungere lo zucchero e la vaniglia, continuare a montare per 5 minuti. A parte tritare le nocciole in granella. Unire le nocciole alla meringa mescolando dall'alto verso il basso. Formare con l'aiuto di un cucchiaino i biscotti e metterli su carta da forno. Mettere la teglia in forno per 45 minuti a 140°.



**BUON COMPLEANNO A**

**Anita e Yidi Chiara**

## I BRUTTI E BUONI DI ARTEMISIA

### Occorrente:

4 hg di farina  
4 hg di nocciole tostate  
2 hg di burro  
3 uova  
1 bustina di lievito

### Procedimento

Sgusciare le nocciole e tostarle in forno. Sbattere uova fino a ottenere un composto liscio. Unire alle uova sbattute la farina, le nocciole, il burro, lo zucchero e il lievito. Fare delle palline brutte e pizzicarle in superficie. Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti. Spegnerne il forno, lasciare raffreddare i biscotti e buon appetito a tutti.



# febbraio 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

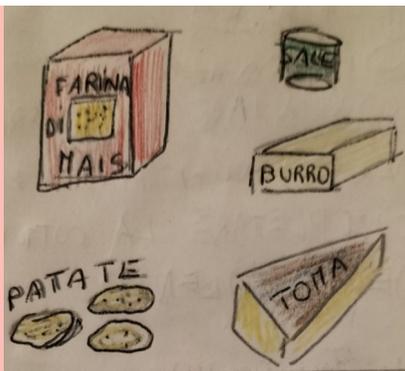
## LA POLENTA CONCIA DI DAVID

### Occorrente:

2/3 patate medie, 220 grammi di farina di mais, 150 grammi burro di alpeggio, 450 grammi di formaggio toma, 1 litro di acqua, un pizzico di sale.

### Procedimento

Fare bollire le patate, pelate e tagliate in 1 litro di acqua salata per ammorbidire e poi frullare per amalgamarle all'acqua di cottura. Scaldare a 100° gradi ed aggiungere la farina di mais gradatamente, mescolando per non formare i grumi. Continuare a mescolare per 50 minuti fino a completare la cottura della polenta. Intanto, da parte, fondere il burro in un pentolino fino a doratura. Cotta la polenta, aggiungere la toma a pezzettini, sempre mescolando, fino a completare la fusione del formaggio. Aggiungere alla polenta parte del burro fuso mescolare per amalgamarlo e servire nei piatti o in un vassoio la polenta versandovi sopra il restante burro.



## L'HALVA DI GIORGIA

### Occorrente:

150 gr di burro, 50 ml di olio, 250 gr di farina, 150 gr di zucchero, 100 gr di noci, 500 ml di acqua

### Procedimento

Mettiamo il burro a sciogliere. Aggiungiamo l'olio poco alla volta. Versiamo la farina, mescoliamo bene. Poi aggiungiamo zucchero e noci, mescoliamo tutto finché otteniamo un colore dorato. Versiamo l'acqua piano piano fino a quando tutto il preparato diventa denso. Una volta ottenuta la densità, spegniamo il fuoco e andiamo a fare le forme con due cucchiari. Questo è un dolce albanese che si usa per i nostri cari defunti.



marzo 2022

**BUON COMPLEANNO A**

**Lara**

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## LE PETTOLE PUGLIESI DI DILETTA

### Occorrente

250 g di farina 00, 170 ml di acqua, 1 cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di sale, 6 g di birra fresco, olio di semi di arachide:q.b.

### Procedimento

Per prima cosa versate la farina in una ciotola, formate in mezzo una cavità e sbriciolatevi il lievito, aggiungete lo zucchero.

Versate l'acqua tiepida poco alla volta e impastate, dopo aver amalgamato per bene il lievito aggiungete il sale. Lavorate il tutto per almeno 10 minuti. fino a ottenere un impasto molle e appiccicoso, lasciar lievitare per 3 ore. Scaldate l'olio in una padella, quando l'olio è caldo ponetevi l'impasto a cucchiaiate, poco alla volta. Quando vedete le pettole dorate per bene e belle gonfie, toglietele dall'olio e scolatele.



TANTI AUGURI  
Sana helwa ya gameel  
sana helwa ya gameel  
sana helwa ya.....  
sana helwa ya gameeeeeelll

**BUON COMPLEANNO A**

**Giada e Tommaso**

## I CORNETTI RUMENI DI CHIARA

### Occorrente:

Zucchero vanigliato, Farina, Yogurt, Burro, Lievito, Sale, Nutella - Marmellata

### Procedimento

Prima inizio a impastare. Poi modello l'impasto.

Dopo lascio l'impasto disteso. Dopo ancora lo taglio in tante parti e creo i cornetti. Adesso posso mettere i miei cornetti nel forno.

Infine metto lo zucchero a velo.



**aprile 2022**

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## IL SUSHI DI FEDERICO

### Occorrente

riso  
alghe  
gamberi fritti  
maionese  
Kataifi

### Procedimento

Stendere le alghe e metterle sopra il riso.

Aggiungere la maionese e i gamberetti fritti.

Arrotolare con la tenda di bambù.

Tagliare il sushi largo 2 cm.

Cospargere con kataifi il sushi.

Servire e consumare subito.



**BUON COMPLEANNO A**

**David**

## PANE CINESE DI YIDI CHIARA

### Occorrente

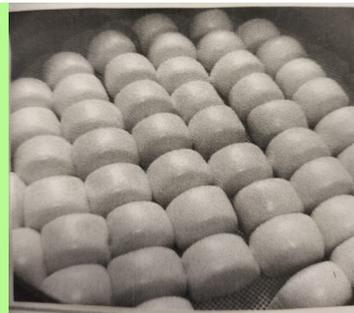
250 grammi di farina  
3 grammi di lievito  
15 grammi di zucchero  
120 g di latte

### Procedimento

Preparare i materiali.

Aggiungere il lievito alla farina mescolando bene con lo zucchero e aggiungere il latte in porzioni. Impastare fino a formare un impasto liscio, l'impasto viene fermentato per raddoppiare le sue dimensioni. Dopo che l'impasto è completamente fermentato, tagliarlo in rotoli di dimensioni adeguate. Mettilo nella vaporiera oliata, cuoci a fuoco vivo per 15 minuti e poi sobbollire per 5 minuti.

Può essere consumato direttamente o immerso nel latte condensato.



**maggio 2022**

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

TANTI AUGURI  
Zhu nǐ shēng rì kuai lè,  
Zhu nǐ shēng rì Kuai lè.  
Zhu nǐ shēng rì .....  
Zhu nǐ shēng rì Kuai lè

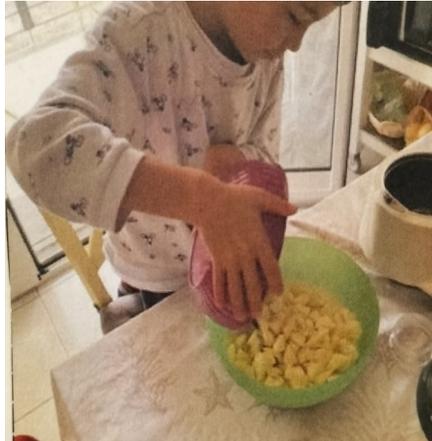
## LA TORTA DI MELE DI GIOELE

### Occorrente:

3 mele, 200 grammi di farina  
200 gr di zucchero, 3 uova  
70 grammi di burro, una bustina di lievito

### Procedimento

Tagliare le mele a pezzetti. Versare lo zucchero e le uova e unire con la farina.  
Versare il lievito e mescolare l'impasto con le mele.  
Versare in una terrina e infornare.



## BUON COMPLEANNO A

Andrea, Federico, Chiara e Aurora

# giugno 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## LA CROSTATA DI FRAGOLE DI TOMMASO

### Occorrente:

1 Uovo intero, 120 grammi di burro  
1 bustina di lievito, 300 grammi di farina  
6 cucchiaino di zucchero  
1 barattolo di marmellata da 340 grammi.

### Procedimento:

versare in una casseruola l'uovo. Aggiungerci lo zucchero, fare sciogliere a bagnomaria il burro, aggiungere il lievito. Creare un impasto omogeneo.  
Lasciare riposare per 20 minuti, poi stendere.  
Versare la marmellata.  
Cuocere in forno per 20 minuti a 180°.



## I PANSOTI ALLA LIGURE DI ANITA

### Occorrente:

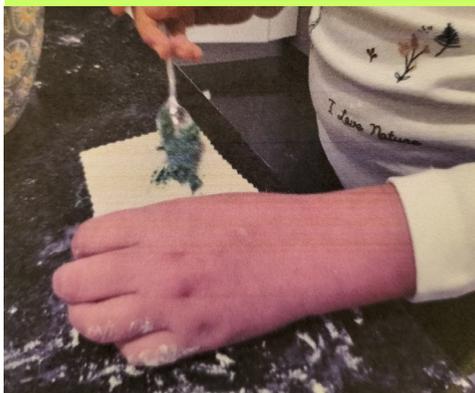
farina 350 g, 3 uova, vino bianco 100 g  
pepe q.b., acqua q.b., sale fino q.b.  
bietole ed erbe 600 g, ricotta 200 g  
noce moscata q.b., maggiorana q.b.  
parmigiano 50 g

### Procedimento

Setaccia la farina.

Fai un buco al centro e versa l'uovo il vino ed un pizzico di sale; comincia ad impastare. Aggiungi l'acqua q.b. a temperatura ambiente mentre impasti. Avvolgi l'impasto morbido nella pellicola e lasciala in frigo 30 minuti. In una ciotola versa la ricotta, due uova, il parmigiano, un pizzico di sale, il pepe e la noce moscata.

Ora prepara il ripieno; cuoci in padella con un filo di olio le verdure tritate ed uniscile all'impasto. Riprendi l'impasto. Stendilo e con un tagliapasta fai dei quadrati. Metti al centro di ciascuno un cucchiaino di ripieno. Chiudi i pansoti a forma triangolare. Cuocili in acqua salata per 4 o 5 minuti, scolali. Ora condiscili con il sugo di noci. E voilà.



**BUON COMPLEANNO A**

**Enea e Giorgia**

## LE SEBADAS DI LARA

### Occorrente:

formaggio ovino, semola grano duro,  
acqua, sale, strutto, scorza di agrumi

### Procedimento

Preparazione della pasta:

impastare la semola di grano duro con lo strutto e un po' d'acqua. Preparazione del ripieno in una pentola e dopo formare dei dischi.

Assemblaggio:

Preparare una sfoglia di pasta con il matterello. Disporre sopra i dischi di formaggio piegare in due le sfoglie. Chiudere i bordi lungo il disco e tagliare la sebada con una rotellina.

Cottura e consumo:

Cucinare la sebada in una padella con olio ben caldo e toglierla quando diventa dorata. Mettere sul piatto il dolce e aggiungere sopra a piacere miele o zucchero.



# luglio 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## IL CHEBAKIA DI MAYSSA

### Occorrente

300 gr. di farina, 1 uovo (tuorlo)  
80 gr burro, 80 mg miele  
1/2 cucchiaino di gomma arabica  
50 gr mandorle  
Acqua di fiori d'arancio  
1 cucchiaino di:

- sesamo
- semi di finocchio
- semi di anice
- noce moscata
- polvere di cannella
- olio 5 gr di lievito



### Procedimento

Tostare e macinare i semi, mescolare tutti gli ingredienti secchi ed impastare fino ad ottenere una pasta morbida.

Aggiungere un po' d'acqua di fiori d'arancio. Lavorare a mano per 10 minuti l'impasto e dividerlo in palline; lasciare riposare 30 minuti. Stendere la pasta, ritagliare dei rettangoli e con la rotella incidere delle strisce. Pizzicare la pasta ai margini delle strisce, piegarle verso il basso e ruotare all'interno, in modo da formare un fiore allungato. Scaldare l'olio e friggere chebakia. Scaldare il miele e l'acqua di fiori d'arancio ed immergere i biscotti. Decorare con semi.



## IL TAJIN DI ADAM

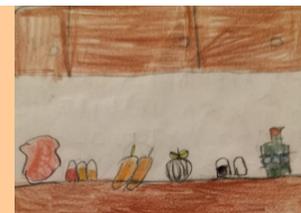
### Occorrente:

carne, cipolla, pepe,  
olio d'oliva, spezie varie

### Procedimento

Bisogna prima tagliare la carne e metterla in una ciotola insieme a spezie, pepe, sale e olio.

Aggiungere una cipolla tritata, le carote e la carne al tajin e far rosolare il tutto, Chiudere il coperchio e far cuocere per 1 ora. Non appena la carne sarà cotta servire a tavola; ben caldo.. è delizioso.



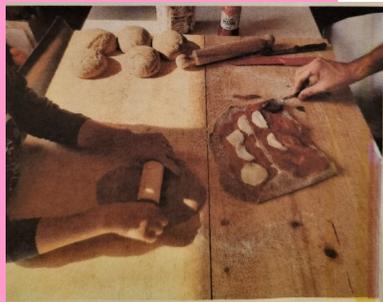
# agosto 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## LE SCACCE RAGUSANE DI NICCOLO'

### Occorrente:

Farina di grano duro  
Olio  
Lievito di birra  
Sale  
Passata di pomodoro  
Provola ragusana



### Procedimento

Sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida.  
Mettere nella planetaria la farina, il lievito, il sale e l'olio. Impastare fino ad ottenere una grande palla compatta.  
Lasciare lievitare per mezz'ora.  
Dividere l'impasto in 7 parti e formare dei panetti. Sistemare un canovaccio sopra i panetti.  
Lasciare lievitare per 2 o 3 ore.  
Prendere uno a uno i panetti e stenderli bene con il matterello.  
Spennellare un filo d'olio e ricoprire di salsa di pomodoro.  
Ripiegare le due estremità e spalmare nuovamente la salsa.  
Aggiungere la provola e piegare di nuovo.  
Mettere le scacce in forno ventilato a 220° per 20 minuti.  
Togliere dal forno, lasciarle intiepidire e tagliare a fette.

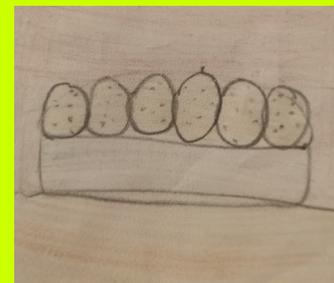
**BUON COMPLEANNO A**

**Diletta e Rebecca**

## GLI ARANCINI SICILIANI DI REBECCA

### Occorrente:

Riso e zafferano, Ragù, Olio, Piselli  
Prosciutto a cubetti, Uovo sodo,  
Galbanino a cubetti, Pangrattato



### Procedimento

La sera prima fare il ragù e cuocere il riso con lo zafferano.

La mattina si preparano gli arancini.

Prendere sul palmo della mano il riso e fare una conca, mettere un cucchiaino di ragù, prosciutto, uova, e formaggio. Con l'altra mano prendo un po' di riso e lo capovolgo sull'altro e formo una pallina con la punta. Così ne facciamo un bel po', le passiamo nel pangrattato. Poi le mettiamo nell'olio bollente 3 per volta finché non diventano dorate.

**settembre 2022**

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## IL GATTEAU DI PAPATE DI ALEX

### Occorrente:

patate  
formaggi misti  
uova  
mozzarella  
prosciutto cotto  
sale e pepe, prezzemolo



### Procedimento

Bollire le patate, pelarle e schiacciarle. Mischiare tutti gli ingredienti, imburrare la teglia e spolverare con pangrattato. Versare il tutto nella teglia cuocere in forno per 30 minuti a 180°.



**BUON COMPLEANNO A**

**Alex, Matteo,  
Artemisia e Achille P.**

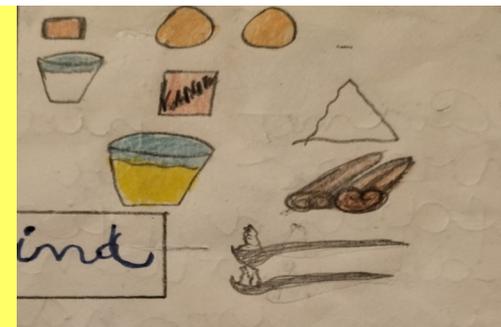
## LE ZEPPOLE DI GABRIELE

### Occorrente

1 dado di lievito, 200 ml di latte  
2 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di vanillina  
1 1/2 kg farina bicchiere di olio di semi

### Procedimento

Impasto il lievito con lo zucchero e latte, un po' di farina e lascio lievitare per 1 1/2 ora. Sbattere 2 uova con latte e olio, cannella e vanillina e versare sull'impasto. Piano piano verso la farina fino ad ottenere un impasto compatto. Creo tanti rotolini e ogni rotolo lo attorciglio per formare le zeppole. Dopo aver fatto lievitare le zeppole per circa 1 ora le frigio nell'olio bollente. Una volta cotte, le cospargo di zucchero e cannella e...  
**BUON APPETITO!**



## ottobre 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

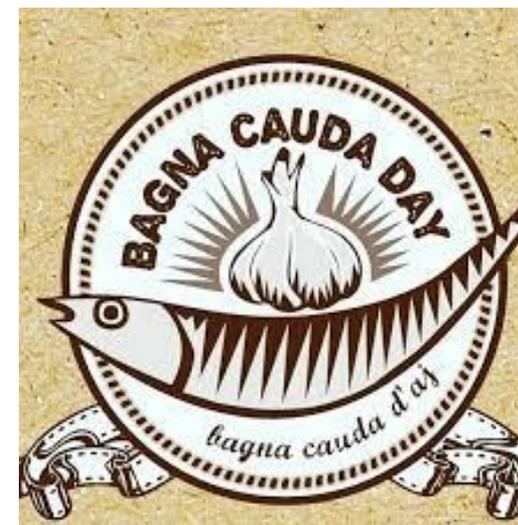
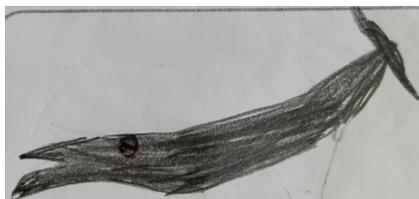
## LA BAGNA CAUDA DI ACHILLE P.

### Occorrente:

1 testa d'aglio a persona  
1 hg di acciughe a persona  
latte  
Olio extravergine  
acqua  
Vino rosso

### Procedimento

Pulire l'aglio togliendo l'anima, farlo bollire nell'acqua e poi nel latte. Intanto pulire le acciughe e lavarle in acqua e vino rosso. Prendere un tegame di terracotta, il dian, mettere l'olio e cuocere ancora l'aglio. Aggiungere le acciughe e schiacciarle bene con la forchetta. Lasciare cuocere, ma non friggere, servire calda nei tipici scaldini chiamati fujot.



**novembre 2022**

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

**BUON COMPLEANNO A**

**Achille G., Mayssa e Gabriele**

## PELMENI DI GIADA

### Occorrente:

600 g di farina, 1 uovo, 2 cucchiaini di olio di semi di girasole, mezzo cucchiaino di sale, 1 cipolla, mezzo chilo di carne macinata suina, mezzo chilo di carne macinata bovina, sale q. b., pepe

### Procedimento

Mettere: farina nella ciotola, aggiungere l' uovo, l' acqua, l'olio e il sale. Mescolare per formare un impasto. Trasferire l'impasto sul piano e lavorarlo a mano, poi lasciarlo riposare per 10 minuti. Intanto preparare il ripieno mescolando la carne con la cipolla frullata, un po' di sale e di pepe. Dividere l' impasto a pezzi e stenderli con un matterello. Tagliare la sfoglia con un bicchiere formando dei cerchi. Mettere dentro il cerchio di sfoglia il ripieno e chiuderlo a piadina poi prendere gli angoli formando un cerchio. Far bollire i pelmeni per circa 5 minuti nella pentola con l' acqua bollente. Quando inizieranno a venire a galla scolare con una schiumarola.



## CANNOLI SICILIANI DI ACHILLE G.

### Occorrente:

Ricotta, Zucchero, Limone in scorza, Cannella, Cialde di cannolo

### Procedimento

Passare la ricotta con un colino. Aggiungere lo zucchero e mescolare. Grattare la buccia di limone, aggiungere la cannella e amalgamare. Riempire le cialde di cannolo e mangiare.

# dicembre 2022

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

**BUON COMPLEANNO A**

**Adam**