

# SFIDA CULINARIA



*Sapori*  
d'*Italia!*

# La ricetta di Elodie: La panna cotta!

## Ricetta della panna cotta

### Gli ingredienti :

75 grammi di zucchero  
3 fogli di gelatina  
2 baccelli di vaniglia  
750 millilitri di panna fresca liquida  
Coulis di ciliegie

### La preparazione :

Mettete a mollo fogli di gelatina in acqua fredda per 10-15 minuti  
In un pentolino mettete lo zucchero , la vaniglia e la panna fresca liquida .  
Quando la panna sarà arrivata a bollire , spegnete il fuoco .  
Strizzate la gelatina e immergetela nel pentolino .  
Prendete 8 stampini e versate la panna cotta .  
Mettete la panna cotta in frigorifero per 5 ore .  
Servite la panna cotta con coulis di ciliegie e assaggiate .

### Prima :



### Dopo :



**La mia specialità** è la « Panna Cotta », un dolce molto famoso . Ho fatto questo dolce con mia madre . Nella ricetta ci sono : gelatina , zucchero , panna fresca liquida , vaniglia e un po' di coulis di ciliegie (opzionale). È una ricetta facilissima , rapida e deliziosa .

Mi piace fare la « Panna Cotta » perché tutta la famiglia può fare questa ricetta perché non è difficile e anche si può fare tutto l'anno e non abbiamo bisogno di molti ingredienti .

# La ricetta di Alice: La pizza Margherita!

La specialità che ho cucinato è la pizza Margherita.

Ho fatto la specialità con mio padre.

La preparazione è durata trenta minuti (30 mn)



## Gli ingredienti

- .Pasta da pane
- .Formaggio: mozzarella
- .Polpa di pomodoro
- .Olio d'oliva
- .Origano

• Prima di tutto, ho spalmato la pasta

• Ho preparato la salsa con polpa di pomodoro, olio d'oliva e origano

Ho messo la salsa sulla pasta

Ho messo il formaggio

Ho cucinato/ infornato/ cotto al forno la pizza per 15 minuti

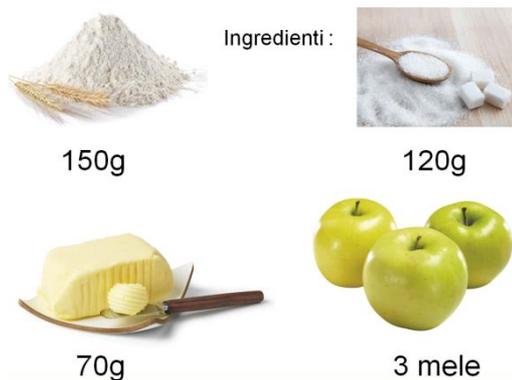
Ecco il risultato finale, era molto buona !



È una ricetta molto facile e rapida.

Mi piace perché adoro la pizza e è un piatto che si può condividere con la famiglia e gli amici.

# La ricetta di Esther: La Sbricciolata alle mele (Crumble)!



È un dolce. E una ricetta facile ed economica.

1. Ho mescolato farina, lo zucchero e il burro.
2. Ho inserito le mele tagliate a pezzettini
3. Ho informato per 40 minuti
4. Abbiamo mangiato!  
Era buono buono.

# La ricetta di Enzo: Pasta alla siciliana

## Pasta alla siciliana

(POMODORI, AGLIO, OLIO E BASILICO)

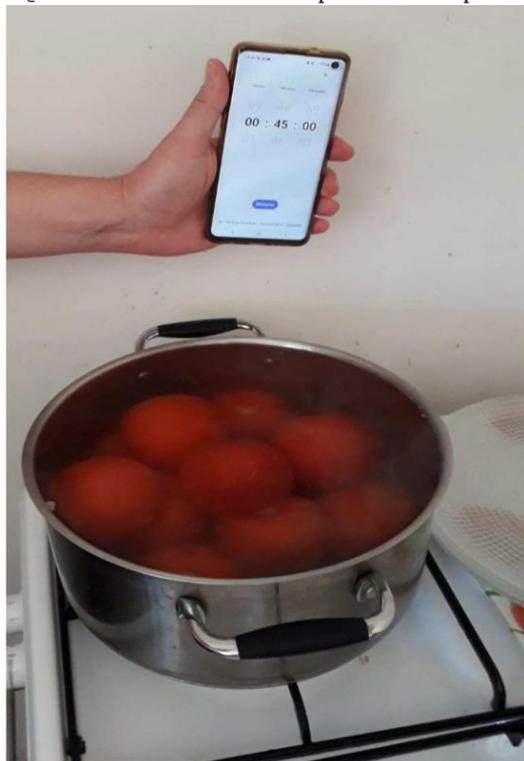
DI LITTA Enzo | Italian | Lunedì 18 mai 2020



## Introduzione

Per fortuna, mio patrigno è siciliano. Mi ha mostrato alcune ricette tra cui la pasta alla siciliana.

Questa ricetta è abbastanza semplice e molto saporosa.



✓ INGREDIENTI :

- Pomodori
- Aglio
- Olio d'oliva
- Basilico
- Sale
- Pepe
- Pasta, ovviamente !

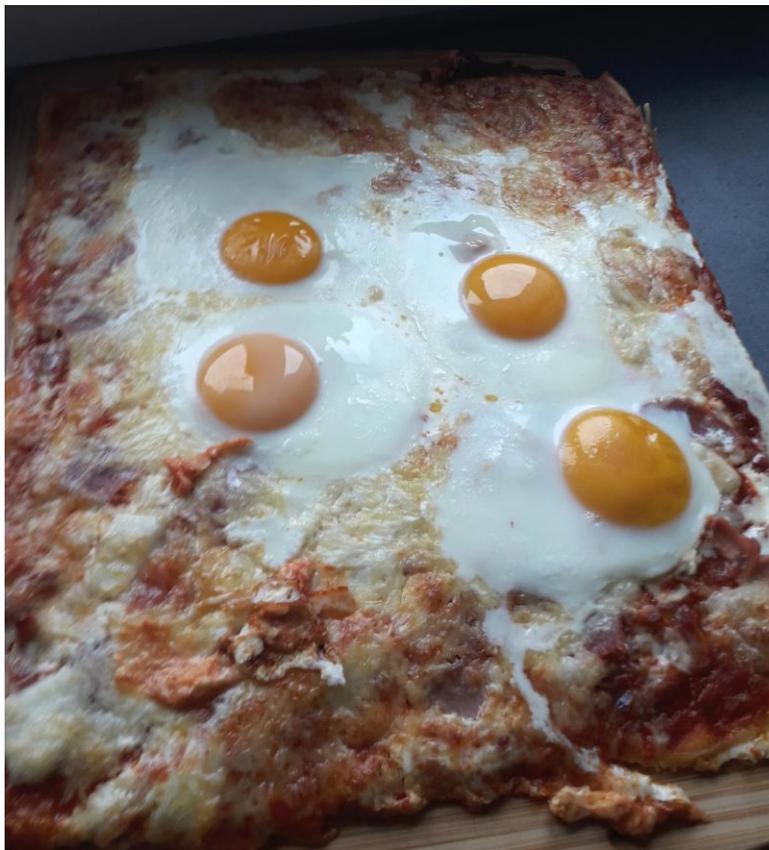
Una volta i pomodori sciaquati metterli nell'acqua

A questo punto rimane solo da aggiungere gli ingredienti, basilico, aglio, oglio d'oliva e condire con sale e pepe.

La pasta scelta può variare però questo piatto va spesso abbinato con spaghetti o penne rigate, noi abbiamo scelto i fusilli buccati corti.

**BUON APPETITO !!!**

## La ricetta di Alexandre: La pizza



Ho fatto la specialità con mio padre,  
La mia specialità è la pizza come antipasto.

Nella ricetta ci sono mozzarella, pancetta,  
prosciutto, groviera affumicata e panna fresca  
e una base di salsa di pomodoro.

È una ricetta semplice e veloce.

La adoro perché è calorica e c'è molto maiale e  
soprattutto è molto buona.

Una volta preparata la pizza la cuociamo per  
17 minuti quindi aggiungiamo 3 uova che  
cuociamo in forno per 5 minuti

## La ricetta di Diana: I pancakes allo sciroppo d'acero



### Ingredienti:

Burro, Farina, 2 Uova, latte, Lievito in polvere per dolci, Zucchero e Sciroppo di acero.

**La mia specialità è un DOLCE**, è una ricetta molto facile e rapida per 4 persone. Per Iniziare devi fondendo il burro, dividete gli albumi dai tuorli, e mette i tuorli, farina, latte, lievito in una ciotola e mescolare. Dopo montare gli albumi, versando alla volta lo zucchero e dopo inserisi al composto di uova. Hai bisogno di una padella grande per farlo. Ci vogliono 20 minuti in totale.

Buon appetito.

## LA RICETTA DELLA PROFESSORESSA



**Per 8 persone**

*1 chilo di patate*

*500 g. di farina*

*Passata di pomodoro*

*Olio di oliva*

*Mozzarella*

*Sale e peperoncino*

La mia specialità è un PRIMO perché è un piatto di pasta :

Si chiama « **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** »

È abbastanza facile da realizzare ma è molto lungo. Ci vuole almeno mezza giornata.

Bisogna fare un impasto a mano a base di farina, patate e sale.

Accanto, bisogna preparare un buon sugo al pomodoro !

Bisogna tagliare l'impasto a pezzettini e poi girarli su una forchetta per dare la forma a righe.

Alla fine si mescolano gli gnocchi, il sugo e la mozzarella e VIA...IN FORNO !

Da assaporare senza limite !

## LA RICETTA DI VALENTINA, L'ASSISTENTE D'ITALIANO

---

### TORTA ALLA FRUTTA



#### PER CUCINARE QUESTO DOLCE SERVONO 4 PROCEDIMENTI:

- 1) Prima di tutto, ho preparato il PAN DI SPAGNA (a base di uova, farina, zucchero, lievito, fiori d'arancio) e l'ho infornato a 180° per 30 minuti.
- 2) Mentre il Pan di Spagna cuoceva, ho preparato la CREMA (a base di uova, farina, latte, zucchero).
- 3) Una volta cotto il Pan di Spagna, l'ho fatto raffreddare e poi l'ho tagliato a metà e farcito con la crema.
- 4) DECORAZIONE  
-Ho farcito la torta con la mia frutta preferita: i kiwi, le fragole e le pesche.  
Infine, ho «sigillato» la torta con la gelatina per mantenere la frutta fresca e colorata.

## LA RICETTA DI CHARLYNE

---

### Pasta salsiccia e stracchino

La mia ricetta è un piatto a base di pasta, salsiccia e stracchino.

Lo stracchino è un formaggio di latte vaccino italiano, tipico di Lombardia, Piemonte, Veneto e Liguria.

È una ricetta molto facile e rapida.

In una padella, cuocere le salsicce tagliate, quindi accanto alla pasta in un'altra casseruola alla fine della cottura sciogliere il formaggio su tutto.

Buon appetito !

