



Menu



ANTIPASTI

- 1.INSALATA DI RAPERONZOLI (DI RAPERONZOLO).
- 2.UOVA AL TEGAMINO DI PINOCCHIO (CAP.5).

PRIMI PIATTI

- 1 MACCHERONI ALLA NAPOLETANA DI PINOCCHIO (CAP. 33).

SECONDI PIATTI

- 1 TRIGLIE AL POMODORO DI PINOCCHIO

DESSERT

TRIS DI DOLCI

- 1.PAN DI ZENZERO DI HANSEL E GRETEL
- 2.MARZAPANE DI HANSEL E GRETEL
- 3.FOCACCIA DI CAPPUCETTO ROSSO

FRUTTA

- 1.TRE PERE DI PINOCCHIO
- 2.LA MELA AVVELANATA DI BIANCANEVE

PANE E BEVANDE

- 1.POZIONE ETERNA GIOVINEZZA DELLA STREGA DI BIANCANEVE
- 2.DIGESTIVO ORCO DI POLLICINO
- 3.PANE DI POLLICINO



ANTIPASTI

INSALATA DI RAPERONZOLI (DI RAPERONZOLO)



INGREDIENTI:

- 100 G RAPONZOLI
- 1 CIUFFO FIORI DI RUCOLA
- 20 G SUCCO DI LIMONE
- 30 G OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1 PIZZICO SALE MARINO INTEGRALE
- 1 G PEPE NERO
- 1 PIZZICO BUCCIA DI LIMONE (GRATTATO)
- 1 CUCCHIAIO SEMI DI GIRASOLE

PREPARAZIONE:

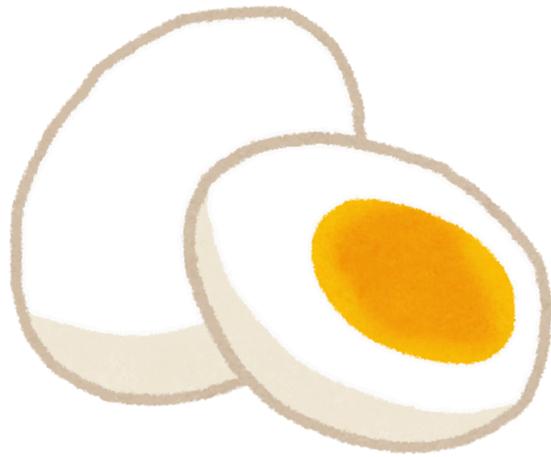
LAVA BENE I RAPONZOLI SENZA TAGLIARE LA RADICHETTA BIANCA, MESCOLA CON RUCOLA, SEMI DI GIRASOLE E CONDISI CON LA VINAIGRETTE AL LIMONE CHE AVRAI EMULSIONATO BENE.



UOVA AL TEGAMINO DI PINOCCHIO (CAP.5)

INGREDIENTI:

- 4 UOVA
- 40 GR DI BURRO
- PEPE NERO
- SALE



PREPARAZIONE:

PER PREPARARE LE UOVA AL TEGAMINO INIZIATE ROMPENDO UN PAIO DI UOVA A TEMPERATURA AMBIENTE IN UNA CIOTOLA 1. FATE SCIOGLIERE IL BURRO IN UN PENTOLINO D'ACCIAIO 2 E POI VERSATE DELICATAMENTE LE UOVA 3. CUOCETE A FUOCO BASSISSIMO PER 6-8 MINUTI 4 REGOLANDO A PIACERE DI PEPE E SALE A FINE COTTURA: FATE ATTENZIONE A NON SALARE IL TUORLO PER NON MACCHIARLO 5. ECCO PRONTE LE UOVA AL TEGAMINO, GUSTATELE SUBITO 6.

“E ORA COME DOVRÒ
CUOCERLO?
NE FARÒ UNA FRITTATA?...NO, È
MEGLIO CUOCERLO NEL
PIATTO!...O NON SAREBBE PIÙ
SAPORITOSE LO FRIGGESSI IN
PADELLA? O SE INVECE LO
CUOCESSI A USO UOVO A BERE?
NO, LA PIÙ LESTA DI TUTTE È DI
CUOCERLO NEL PIATTO O AL
TEGAMINO”

PRIMO

MACCHERONI ALLA NAPOLETANA DI PINOCCHIO

INGREDIENTI:

- CIPOLLA
- POMODORI
- PARMIGIANO
- BASILICO
- BURRO
- PEPE

PREPARAZIONE:

SCOTTATE IN ACQUA BOLLENTE 500 G DI POMODORI, POI PELATELI, ELIMINATE I SEMI E TAGLIATELI A PEZZETTI, IN ALTERNATIVA UTILIZZATE I PELATI COME HO FATTO IO E SCHIACCIATELI CON UNA FORCHETTA.

IN UN'AMPIA PADELLA ROSOLATE 1/2 CIPOLLA NON TRITATA, POI TOGLIETELA E AGGIUNGETE I POMODORI, SALE E PEPE, LASCIATE CUOCERE PER CIRCA 30 MINUTI.

VERSO LA FINE DELLA COTTURA AGGIUNGETE DEL BASILICO TRITATO.

SCOLATE LA PASTA AL DENTE AGGIUNGETELA AL CONDIMENTO, UNITE ANCHE IL BURRO E PARMIGIANO.



PRESE UNA BOCCATA DI PAGLIA TRITATA :
MA IN QUEL MENTRE CHE LA MASTICAVA SI
DOVÈ ACCORGERE CHE I SAPORE DELLA
PAGLIA TRITATA NON SOMIGLIAVA PUNTO
NE AL RISOTTO ALLA MILANESE NE HAI
MACCHERONI ALLA NAPOLETANA



SECONDI

TRIGLIE AL POMODORO DI PINOCCHIO (CAP.13)

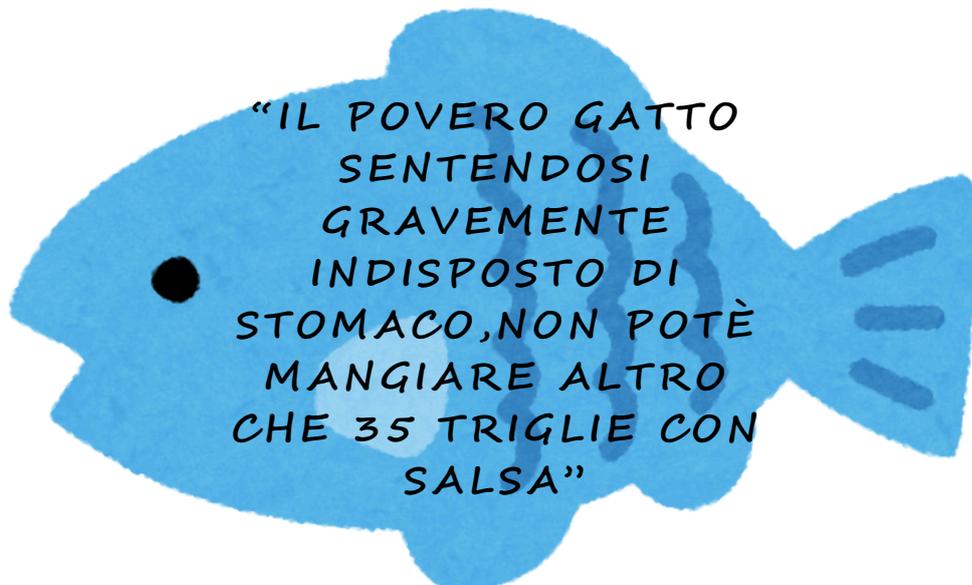
INGREDIENTI:

- 400 GR DI TRIGLIE FRESCHE
- 120 GR DI POMODORINI CILIEGIA
- 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI SOTTO SALE
- 2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
- 3 SPICCHI D'AGLIO
- 5 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE
- 1 TAZZINA DI VINO BIANCO SECCO
- SALE
- PEPE



PREPARAZIONE:

PULITE LE TRIGLIE SE LA VOSTRA PESCHERIA NON LO HA FATTO PER VOI: ELIMINANDO LE TESTE, LE SQUAME E LE INTERIORA DEI PESCI; LAVATELE QUINDI PERFETTAMENTE. IN UNA PADELLA DISPONETE L'OLIO E GLI SPICCHI D'AGLIO, FATE SOFFRIGGERE PER QUALCHE MINUTO POI AGGIUNGETE I POMODORINI TAGLIATI A METÀ. LASCIATE CUOCERE A FIAMMA MODERATA PER QUALCHE MINUTO, INTANTO A PARTE LAVATE IL PREZZEMOLO, DISSALATE I CAPPERI E TRITATE TUTTO AL COLTELLO. AGGIUNGETE NELLA PADELLA CON I POMODORINI LE TRIGLIE E IL COMPOSTO DI CAPPERI E PREZZEMOLO: GIRATE, FATE PRENDERE IL BOLLO E AGGIUNGETE IL VINO BIANCO. COPRITE E LASCIATE CUOCERE A FUOCO LENTO PER 15', ABBIATE CURA DI CONTROLLARE LA COTTURA SMUOVENDO LA PADELLA DI TANTO IN TANTO E GIRATE 1 SOLA VOLTA I PESCI DOPO 7'8'; TRASCORSI 15' CIRCA, SCOPRITE, VI TROVERETE IL PESCE ANCORA UN PÒ ACQUOSO: SALATE, PEPATE E LASCIATE CUOCERE SENZA COPERCHIO PER ANCORA 10' A FUOCO LEGGERMENTE MODERATO. IL SUGHETTO SI RAPPRENDERÀ VELOCEMENTE E LE TRIGLIE AL POMODORO SARANNO PRONTE PER ESSERE GUSTATE. SERVITE BEN CALDE!



"IL POVERO GATTO
SENTENDOSI
GRAVEMENTE
INDISPOSTO DI
STOMACO, NON POTÈ
MANGIARE ALTRO
CHE 35 TRIGLIE CON
SALSA"

DOLCI E FRUTTA

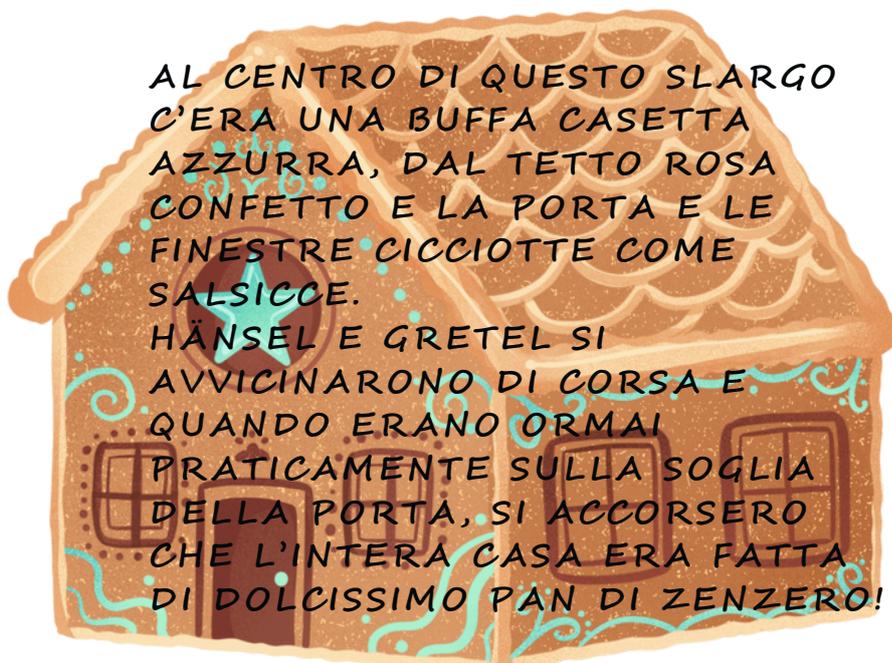
PAN DI ZENZERO DI HANSEL E GRETEL

INGREDIENTI:

- 200GR DI FARINA
- 100GR DI MANDORLE
- 100GR DI MIELE
- 100GR DI CACAO IN POLVERE
- 100GR DI FRUTTA CANDITA A PEZZI
- 1 CUCCHIAIO DI CANNELLA
- 1 CUCCHIAIO DI CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE
- 80GR DI CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE:

IMPASTATE IN ACQUA TIEPIDA O LATTE GLI INGREDIENTI E LAVORATE A LUNGO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO ABBASTANZA SODO. DATEGLI UNA FORMA A CALOTTA E QUOCETELO IN FORNO FINCHÈ NON DIVENTA DORATO. LASCIATELO RIPOSARE IN UN LUOGO FRESCO E UMIDO PER 10 GIORNI. TRASCORSO QUESTO TEMPO LO SI PUÒ SERVIRE RICOPERTO DA UNA COLATA DI CIOCCOLATO FONDENTE



AL CENTRO DI QUESTO SLARGO C'ERA UNA BUFFA CASETTA AZZURRA, DAL TETTO ROSA CONFETTO E LA PORTA E LE FINESTRE CICCIOFFE COME SALSICCE.

HÄNSEL E GRETEL SI AVVICINARONO DI CORSA E QUANDO ERANO ORMAI PRATICAMENTE SULLA SOGLIA DELLA PORTA, SI ACCORSERO CHE L'INTERA CASA ERA FATTA DI DOLCISSIMO PAN DI ZENZERO!

MARZAPANE DI HANSEL E GRETEL

INGREDIENTI:

- 100 G FARINA DI MANDORLE
- 100 G ZUCCHERO A VELO
- 3 TBSP ACQUA
- 20 - 30 G ALBUMI
- 2 - 3 GOCCE ESTRATTO DI MANDORLE



PESA E VERSA IN UNA CIOTOLA LA FARINA DI MANDORLE, LO ZUCCHERO A VELO, L'ACQUA E L'ESTRATTO DI MANDORLE.

100 G FARINA DI MANDORLE, 100 G ZUCCHERO A VELO, 3 TBSP ACQUA, 2 - 3 GOCCE ESTRATTO DI MANDORLE

PESA L'ALBUME E AGGIUNGINE UN CUCCHIAIO NELLA CIOTOLA E INIZIA AD IMPASTARE. CONTINUA AD AGGIUNGERE POCO ALBUME ALLA VOLTA FINO AD OTTENERE LA CONSISTENZA GIUSTA, SE NON SERVE NON AGGIUNGERE TUTTO L'ALBUME.

20 - 30 G ALBUMI



FOCACCIA DI CAPPUCETTO ROSSO

INGREDIENTI:

- 210 ML LATTE
- 200 G FARINA MANITOBA
- 200 G FARINA 00
- 80 G BURRO
- 50 G ZUCCHERO
- 8 GLIEVITO DI BIRRA FRESCO



PREPARAZIONE:

SCIOLGHIETE IL BURRO E FATELO RAFFREDDARE.
SCALDATE LEGGERMENTE IL LATTE E SCIOLGHIETEVI DENTRO IL LIEVITO DI BIRRA, UNITE LO ZUCCHERO E MESCOLATE.
METTETE IN UNA CIOTOLA LE DUE FARINE E MISCHIATELE INSIEME.
FATE UN BUCO AL CENTRO DELLE DUE FARINE E METTETE IL LATTE MESCOLATO CON IL LIEVITO E LO ZUCCHERO E INIZIATE A GIRARE.
UNITE ANCHE IL BURRO E IMPASTATE PER ALMENO 10 MINUTI FINO A CHE L'IMPASTO RISULTERÀ MORBIDO ED ELASTICO.
SE AVETE L'IMPASTATRICE UTILIZZATE IL GANCIO PER IMPASTARE.
METTETE L'IMPASTO IN UNA CIOTOLA COPERTO DA PELLICOLA TRASPARENTE OPPURE DA UN CANOVACCIO PULITO E LASCIATE LIEVITARE PER 2 ORE CIRCA FINO A CHE SARÀ RADDOPPIATO DI VOLUME.
SGONFIATE L'IMPASTO CON LE MANI E METTETELO IN UNA TEGLIA RETTANGOLARE BEN IMBURRATA E ZUCCHERATA DISTRIBUENDOLO UNIFORMEMENTE CON LE MANI. LASCIATE LIEVITARE L'IMPASTO COPERTO DA UN CANOVACCIO PER CIRCA 1 ORA LONTANO DA CORRENTI.
TRASCORSO IL SECONDO TEMPO DI LIEVITAZIONE CREATE CON LE DITA DEI BUCHI SULLA FOCACCIA.
SPENNELATE COMPLETAMENTE LA SUPERFICIE DELLA FOCACCIA CON BURRO FUSO E COSPARGETELA COMPLETAMENTE CON LO ZUCCHERO SEMOLATO.
CUOCETE LA FOCACCIA DOLCE IN FORNO PRERISCALDATO STATICO A 180 PER 30 MINUTI FINO A CHE SARÀ COTTA E DORATA.
SFORNATE LA FOCACCIA DOLCE E LASCIATELA RAFFREDDARE UN POCHINO.

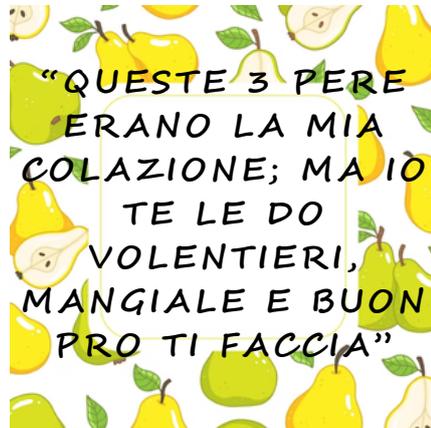


PERCHÈ NON VAI A
VEDERE COME STA LA
NONNA? MI HANNO
DETTO CHE NON SI
SENTIVA
BENE; PORTALE UNA
FOCACCIA E QUESTO
VASETTO DI BURRO

FRUTTA TRE PERE DI PINOCCHIO

INGREDIENTI:

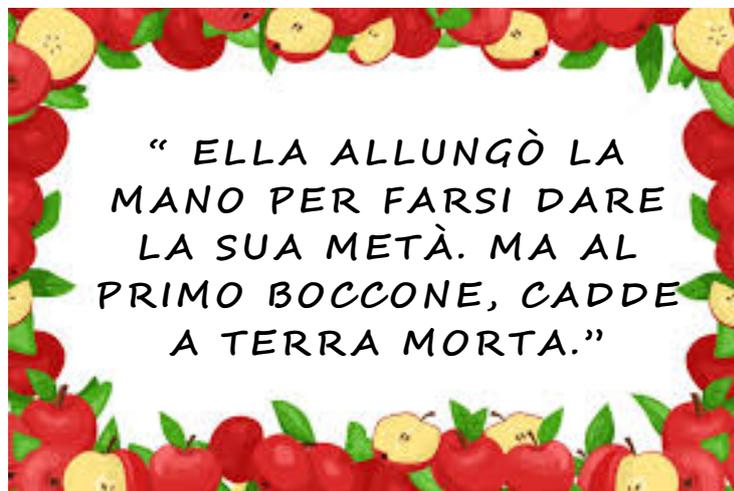
- 3 PERE



MELA AVVELENATA DI BIANCANEVE

INGREDIENTI:

- MELA ROSSA
- VELENO

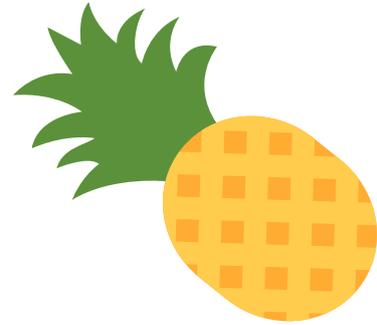


BEVANDE E PANE

POZIONE ETERNA GIOVINEZZA DELLA STREGA DI BIANCANEVE

INGREDIENTI:

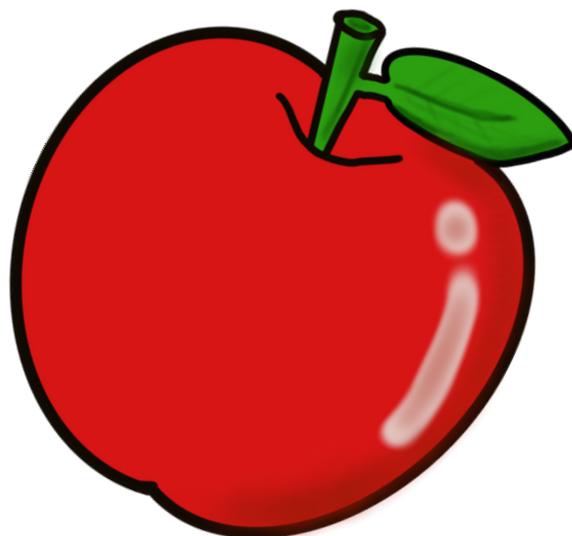
- 2 FETTE DI ANANAS
- 2 GAMBI DI SEDANO
- 1 MELA



PREPARAZIONE:

CENTRIFUGARE IL TUTTO E, A PIACERE, AGGIUNGERE UN PO DI ZCCHERO DI CANNA. PER RENDERE IL TUTTO PIÙ LIQUIDO, DILUIRLO CON ACQUA O SUCCO DI ANANAS E/O MELA.

AGGIUNGERE 60 ML DI GEL DI ALOE VERA, UN VERO ELISIR DI ETERNA GIOVINEZZA.



PANE DI POLLICINO

INGREDIENTI:

- 500 GR DI FARINA 00
- 370 ML DI ACQUA
- 12 GR DI LIEVITO DI BIRRA
- 2 CUCCHIAINI DI SALE
- 1 CUCCHIAINO DI MIELE



PREPARAZIONE:

SCIOGLIETE IL LIEVITO INSIEME AL MIELE IN 50 ML DI ACQUA PRESA DAL TOTALE.

METTETE NELLA CIOTOLA DELL'IMPASTATRICE LA FARINA, FATE UN BUCO AL CENTRO E METTETE IL LIEVITO SCIOLTO E LA RESTANTE ACQUA E INIZIATE A MESCOLORE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO

AGGIUNGETE IL SALE E MESCOLORE PER FARLO ASSORBIRE ALL'IMPASTO CHE RISULTERÀ GRANULOSO, MOLLE E APPICCCOSO

SPOLVERATE LA SUPERFICIE CON ABBONDANTE FARINA E FATE LIEVITARE COPERTO PER UN'ORA E MEZZA.

CON L'AIUTO DI UNA SPATOLA TRASFERITE L'IMPASTO SULLA LECCARDA DEL FORNO FODERATA DI CARTA FORNO E BEN INFARINATA FACENDO IN MODO CHE LA PARTE INFARINATA SIA RIVOLTA VERSO L'ALTO

DIVIDETE IN TRE PARTI

E SPOSTARLI DELICATAMENTE DISTANZIATI TRA LORO FINO A FORMARE 3 FILONCINI DI PANE

INFORNATE IL PANE IN FORNO CALDO A 230° E CUOCETE PER CIRCA 30 MINUTI

LASCIATE APPENA INTIEPIDIRE, QUINDI PORTATE IL PANE IN TAVOLA



“L'UNICA COSA CHE TROVÒ ERA UN PEZZO DI PANE, CON QUELLO POTEVA FARE PICCOLE BRICIOLE PER SEGNARE IL SENTIERO”

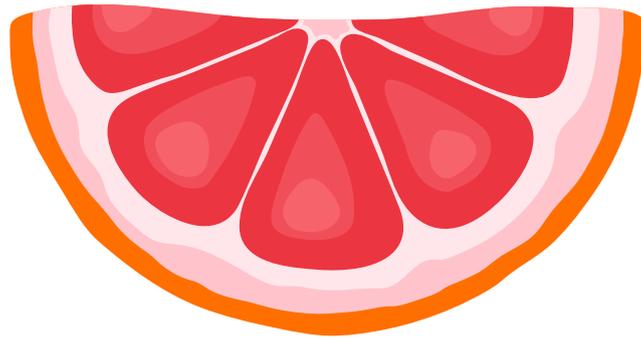
DIGESTIVO DELL' ORCO DI POLLICINO

INGREDIENTI:

- 1 POMPELMO ROSA
- 1 POMPELMO GIALLO
- 2 MELE
- 1 RADICE DI ZENZERO FRESCO (DA GRATTUGGIARE)
- ZUCCHERO

PREPARAZIONE:

SPREMERE IL SUCCO DEI 2 POMPELMI E METTERLO IN UNA CENTRIFUGA CON LA MELA A PEZZETTINI. AGGIUNGERE UN PO DI RADICE DI ZENZERO GRATTUGGIATA E ZUCCHERO DI CANNA SE LO SI DESIDERA PIÙ DOLCE.



grazie di essere venuti nel nostro ristorante da fiaba e di aver degustato la nostra cucina fiabesca.

GIULIA, ELENA, GIOUSUÈ, EVA.