

Menu

ANTIPASTI

PANE DI POLLICINO

INSALATA DI RAPERONZOLO

UOVO AL TEGAMINO

PRIMO

MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

SECONDO

TRIGLIA AL POMODORO

DOLCI E

FRUTTA

PAN DI ZENZERO

MARZAPANE

FOCACCIA DOLCE

TRE PERE

MELA

BEVANDE

ACQUA E VINO

POZIONE ETERNA GIOVINEZZA

DIGESTIVO ORCO POLLICINO

ANTIPASTI:

INSALATA RAPERONZOLO (2 PERSONE)

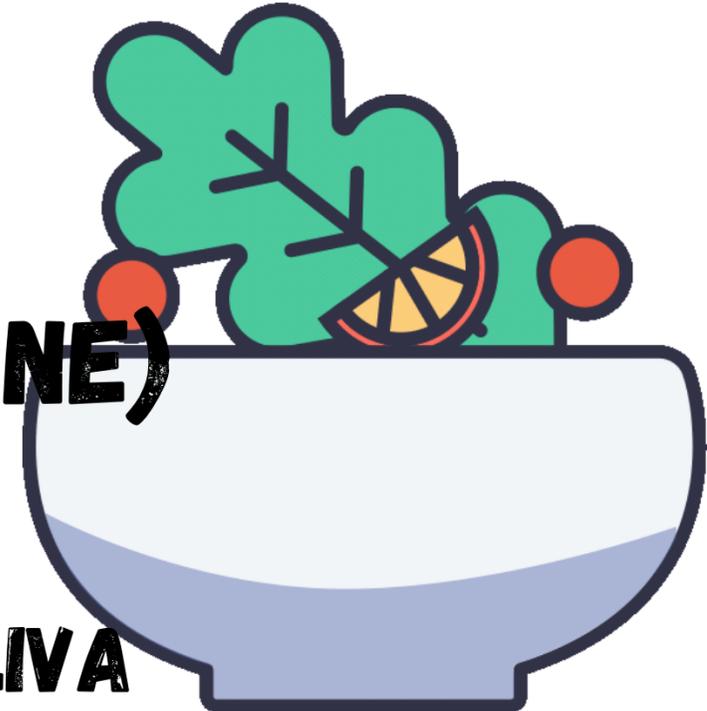
INGREDIENTI:

2 CUCCHIAINI DI VINAIGRETTE AL LIMONE E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

UN PIZZICO DI SALE

UN PIZZICO DI PEPE

UN PO' DI BUCCIA DI LIMONE GRATTA



ANTIPASTI:

UOVO AL TEGAMINO (4 PEZZI)

INGREDIENTI:

UOVA

SALE FINO

PEPE NERO, SALE FINO

**ROMPERE UN' UOVO IN UNA CIOTOLA E FAR
SCIOGLIERE IL BURRO IN UNA PENTOLA. E POI**

VERSARE LE UOVA

**CUOCERE A FUOCO BASSO (6-8 MIN) METTERE SALE E PEPE
A FINE COTTURA.**



ANTIPASTI:

PANE DI POLLICINO (4 PERSONE)



INGREDIENTI:

FARINA MANITOBA 150 GR
ACQUA TEMPERATA A MB

350 GR

SALE FINO 8 GR

FARINA 00 350 GR

LIEVITO DI BIRRA 7 GR

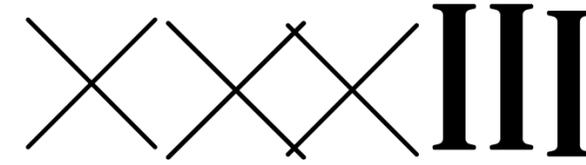
UN CUCCHIAINO DI MALTO



SCIogliere lievito di birra nell'acqua versare in una ciotola farina 00 e manitoba e cucchiaino di malto mescolare e aggiungere acqua quando assorbita mettere sale continuare a impastare fino quando l'impasto non è elastico, quando l'impasto è ben impastato metterlo nel tavolo infarinato, ripiegare l'impasto, impastatelo dandole una forma rotonda. trasferitela in una ciotola e lasciatelo lievitare. impastatelo di nuovo come fatto prima. mettetelo su una teglia e mettere in forno statico a 250°. fate un taglietto e cuocere per 55min.



PRIMI:



MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

INGREDIENTI:

CIPOLLA 1/2

POMODORI 500G

PARMIGIANO

BASILICO

BURRO E PEPE

BOLLIRE I POMODORI IN ACQUA BOLLENTE, PELARLI, TAGLIARLI E TOGLIERE I SEMI. IN UNA PADELLA, ROSOLARE 1 CIPOLLA E MEZZO SENZA TRITARLA.

TOGLIERLA DALLA PADELLA E AGGIUNGERE I POMODORI, SALE E PEPE LASCIAR CUOCERE PER 30 MINUTI.

METTERE IL BASILICO A (QUASI) FINE COTTURA. SCOLARE LA PASTA E METTERLA NEL CONDIMENTO, AGGIUNGERE IL BURRO E PARMIGIANO.



SECONDO:

INGREDIENTI:

500 G DI TRIGLIE

1 SPICCHIO D'AGLIO

OLIO E SALE

500 G DI DATTERINI

UN CIUFFO DI

PREZZEMOLO,

PEPERONCINO

TRIGLIE AL POMODORO

LAVARE LE TRIGLIE E PULIRLE,
TRITARE UNO SPICCHIO D'AGLIO,
METTETELO NELLA PADELLA CON UN
FILO D'OLIO E PEPERONCINO A FUOCO
BASSO, TAGLIATE I POMODORI E
AGGIUNGERE AL AGLIO, CUOCERE PER
10 MINUTI. METTERE LE TRIGLIE CON I
POMODORINI, GIRARLE, CUOCERE PER
ALTRI 3 MINUTI, SPEGNERE LA
FIAMMA E AGGIUNGERE IL
PREZZEMOLO.



× III

PAN DI ZENZERO

INGREDIENTI:

FARINA 00 350 G

BURRO FRESCO 110, UOVA 1

CANNELLA IN POLVERE 5 G

NOCE MOSCATA 1 PIZZIUCO

SALE FINO 1 PIZZICO

ZUCCHERO 160 G

MIELE 50 G

CHIODI FI GAROFANO 1

PIZZICO

1 / 4 DI BICARBONATO

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A

VELO 150 GR

ZUCCHERINI

COLORATI

FRUTTA & DOLCI: (15 PEZZI)

METTERE I CHIODI DI GAROFANO MACINATI, CANNELLA, NOCE MOSCATA E IL ZENZERO IN POLVERE E ANCHE 1/4 DI BICARBONATO UNITE LO ZUCCHERO SEMOLATO, UN PIZZICO DI SALE E MIELE VERSARE BURRO FREDDO TAGLIATO A DADINI FRULLARE IL COMPOSTO FERMANDOSI OGNI TANTO PER OTTENERE UNA CONSISTENZA SABBIOSA VERSARE SUL PIANO E FORMARE LA CLASSICA FONTANELLA, VERSARE L' UOVO AL CENTRO E INCORPORARLO ALL'IMPASTO PRIMA CON LA FORCHETTA E POI CON LE MANI. UNA VOLTA OMOGENEA FORMATE UN PANETTO PIATTO E RICOPRITELO CON LA PELLICOLA, METTERE LA PELLICOLA, METTERE A RIPOSO NEL FRIGO PER 30 MINUTI. FINITO IL RIPOSO NEL FRIGO STENDERE CON IL TAROCCO RITAGLIARE LA FORMA E CUOCERE A 170° PER 15 MINUTI

GLASSA

VERSARE GLI ALBUMI IN UNA CIOTOLA E MONTARLI A POCO A POCO METTERE ZUCCHERO A VELO, FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO.

TRASFERIRE LA GLASSA NELLA SAC-À-POCHEE DECORARE



FRUTTA & DOLCI

MARZAPANE

INGREDIENTI:

125 GR DI FARINA DI MANDORLE

125 GR DI ZUCCHERO A VELO

30 GRAMMI DI ALBUME D'UOVO

PASTORIZZATO

5/6 GOCCE D'AROMA DI

MANDORLE

**METTERE IN UNA CIOTOLA
ZUCCHERO A VELO E FARINA,
AGGIUNGERE L'ALBUME POCO
ALLA VOLTA L'AROMA.**

(L'ALBUME BISOGNA

AGGIUNGERLO PIANO PIANO).

**DOPO POCHI MINUTI IMPASTARE
E LASCIARE IN FRIGO PER 2 ORE.**





FRUTTA & DOLCI

RIPIENO:

BURRO

ZUCCHERO

CANNELLA IN POLVERE

FOCACCIA DOLCE

INGREDIENTI:

400 GR FARINA

2 UOVA

60 ML LATTE INTERO

60 ML ACQUA

60 GR BURRO

60 GR ZUCCHERO

SEMOLATO

8 GR LIEVITO BIRRA

UN PIZZICO DI SALE

ESTRATTO DI VANIGLIA

INTERO

120 GR DI ZUCCHERO

2 GR DI CANNELLA IN

POLVERE

STRUMENTI:

PLANETARIA E STAMPO PER PLUMCAKE

SCIOGLIETE IL LIEVITO DI BIRRA NELL'ACQUA INSIEME A UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO. VERSATE NELLA CIOTOLA DELLA PLANETARIA VERSATE TUTTE LE POLVERI, AZIONATE LA MACCHINA CON IL GANCIO A FOGLIA PER UNIFORMARE IL COMPOSTO, GIUSTO UN MINUTO. SBATTETE LE UOVA IN UN A CIOTOLA, SCIOGLIERE IL BURRO NEL LATTE E LASCIATE RAFFREDDARE, ACCENDETE LA PLANETARIA E VERSATE IL BURRO CON IL LATTE, L'ACQUA DOVE AVETE FATTO SCIOGLIERE IL LIEVITO, ESTRATTO DI VANIGLIA E UN PO' DI SALE. VERSATE LE UOVA IN DUE RIPRESE E PROSEGUITE A LAVORARE FINO A QUANDO SARÀ OMOGENEO, SE SERVE AGGIUNGETE UN PO' DI FARINA. CHIUDETE CON LA PELLICOLA E LASCIATE LIEVITARE PER UN PAIO D'ORE. STENDETE L'IMPASTO SU UN PIANO CON LA FARINA, FATE UN RETTANGOLO. IL RIPIENO: SCIOGLIERE IL BURRO IN UNA CIOTOLA E LASCIATELO INTIEPIDIRE, MISCHIATE IL BURRO ALLA CANNELLA, E RICOPRITE TUTTA LA SUPERFICIE DELLA FOCACCIA CON IL BURRO E COSPARGETELO INTERAMENTE CON LO ZUCCHERO MESCOLOTO ALLA CANNELLA, TAGLIATE IN SEI STRISCE NEL SENSO VERTICALE DEL RETTANGOLO, TAGLIATE DI NUOVO IN SEI PARTI ORIZZONTALE, IMBURRATE LO STAMPO E INSERITE I QUADRETTI UNO DOPO L'ALTRO IN VERTICALE, RACCOGLIETE LO ZUCCHERO CHE CADE, LASCIATE LIEVITARE 30 MIN, CUOCETE IN FORNO 170° PER 30-35 MIN.

BEVANDE

POZIONE ETERNA GIOVINEZZA

**CENTRIFUGARE IL TUTTO E, A PIACERE,
AGGIUNGERE UN PO' DI ZUCCHERO DI
CANNA.**

**PER RENDERE IL TUTTO PIÙ LIQUIDO,
DILUIRLO CON ACQUA O SUCCO DI
ANANAS/O MELA**

**AGGIUNGERE 60 ML DI GEL DI ALOE
VERA, UN VERO ELISIR DI GIOVINEZZA!**

INGREDIENTI:

2 FETTE DI

ANANAS

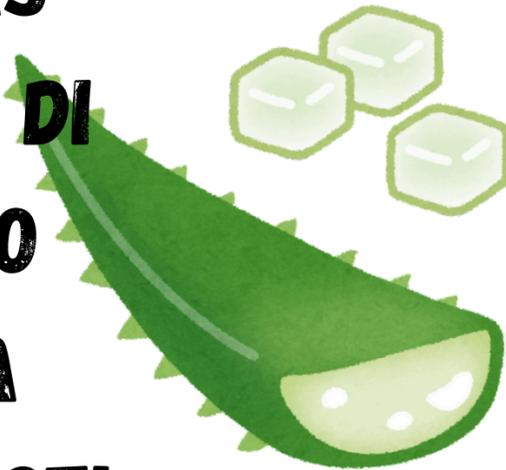
2 GAMBI DI

SEDANO

1 MELA

60 ML DI GEL

ALOE VERA



BEVANDE

POZIONE DIGESTIVE DELL' ORCO DI POLLICINO

INGREDIENTI:

1 POMPELMO ROSA

1 POMPELMO GIALLO

2 MELE

1 RADICE DI ZENZERO

**FRESCO(DA
GRATTUGGIARE)**

**SPREMERE IL SUCCO DEI DUE
POMPELMI E METTERLO IN UNA
CENTRIFUGA CON LA MELA A
PEZZETTINI AGGIUNGERE UN PO'
DI RADICE DI ZENZERO
GRATTUGGIATO E ZUCCHERO DI
CANNA SE LO SI VUOLE PIÙ
DOLCE.**



FRUTTA

TRE PERE E LA MELA AVVELENATA DI BIANCANEVE



VII

**QUESTE TRE PERE ERANO LA
MIA COLAZIONE; MA IO TE LE
DO VOLENTIERI.
MANGIALE E BUON PRO TI
FACCIA.**



**ELLA ALLUNGÒ LA MANO PER
FARSI DARE LA SUA METÀ.
MA AL PRIMO BOCCONE,
CADDE A TERRA MORTA.**

Fine menù

*By Elisa Garrone, Erika Gentile, Leila Fiduccia e
Yasmine Abbajja.*