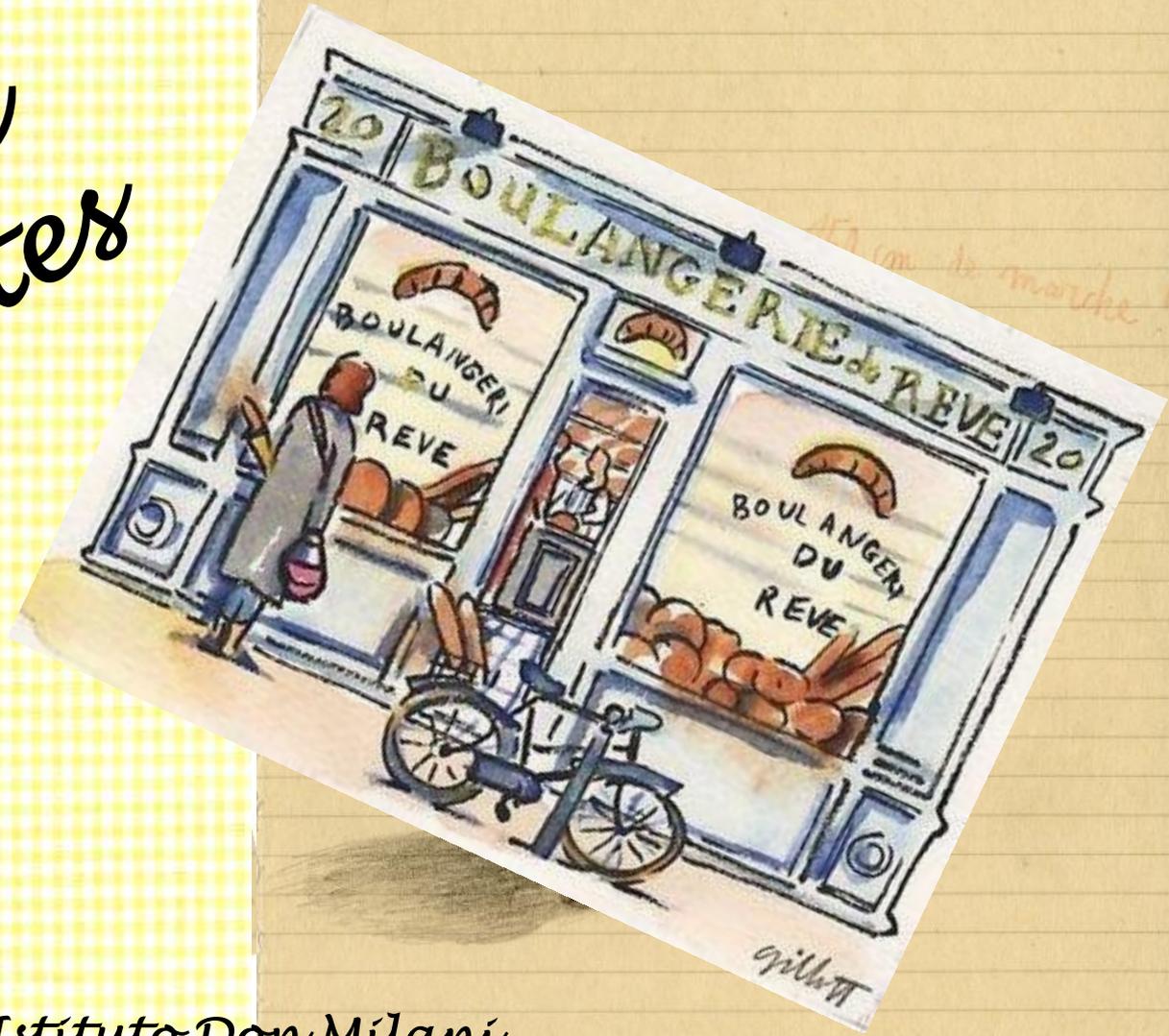


Le monde
en recettes



Indice

Baghrir
Empanadas
Gueffus
Batbout
Carre Farci
Saussisson Au Chocolat
Conversations
Pizza
Biscuits
Burek
Brewet
Tiramisù
Strudel
Pan Di Spagna
Tarte Aux Pommes
Couscous
Gâteau À La Ricotta Et Aux
Noix
Pavesini A La Noix De Coco

Macaron
Petites Boules En Fete
Burek
Canederli
Gâteau Au Chocolat
Frat Embriaghi
Soupe Brulé
Tagliatelle Au Ragout De
Viande
Gulash
Zelten
Bucatini All'amatriciana
Vegetable Stew
Pad Thai Kung
ผัดไทยกุ้งสด
Risotto Alla Senegalese
Cebou Senegalese
Rice And Stew
Riso Al Pomodoro et
d'ailleurs

BAGHRIR



INGREDIENTS

1 bol de semoule
fine

½ bol de farine

1 cuillère à café de
sel

1 sachet de levure
chimique

2 bols d'eau tiède

2 cuillère à café de
levure boulangère

1 cuillère à café de
sucre semoule

PREPARATION

Dans un récipient : mélanger la semoule, la farine, le sel et la levure chimique, le sucre.

Mettre dans le mixer et ajouter de l'eau et mixer, ajouté la levure boulangère (diluée dans de l'eau tiède.)

finir les 2 bols d'eau, mixer toujours (moi je me sers des fouets comme pour faire les blancs en neige avec mon robot).

Élève: Rabab Saad 1L

Origine: Maroc

EMPANADAS



INGREDIENTS

Pour la pâte :

500 g de farine
20 cl d'eau
10 cl d'huile d'olive
4 g de sel

Pour la farce :

500 g de chorizo
1 oignon
2 tomates

100 g d'olives vertes dénoyautées
30 g de raisins secs
1 jaune d'œuf
3 cl d'huile d'olive

PREPARATION

Creusez un puits dans la farine et versez-y l'huile d'olive, l'eau et 2 pincées de sel. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Laissez-la reposer 45 minutes sous un linge.

Faites bouillir les tomates pendant 2 minutes, pelez-les et hachez-les. Pelez et hachez finement les oignons et faites-les revenir dans l'huile dans une sauteuse.

Ajoutez le chorizo, faites cuire 5 minutes et ajoutez les morceaux de tomates ainsi que les olives et les raisins. Faites à nouveau cuire 5 minutes.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).

Étalez la pâte et découpez des carrés de 10 cm de côté. Placez de la farce sur chacun de ces carrés, puis humidifiez les bords avec de l'eau et collez-en les côtés en triangle.

Passez au pinceau le jaune d'œuf battu, placez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 30 minutes.

*Elève: Lazaro Pedro
Gioacchini 1 L*

Origine: Argentine

GUEFFUS



INGREDIENTS

300 g. d'amandes pelées et
hachées finement

300 g de sucre

1 citron (zeste râpée)

2 cuillerées d'eau de fleurs
d'oranger

liqueur au cèdre q.s.

PREPARATION

Préparez un sirop avec la moitié du sucre et un demi-verre d'eau. Faites-le épaissir à feu modéré et quand il aura assumé une consistance suffisamment dense.

Unissez les zestes de citron râpées, l'eau de fleurs d'oranger, la farine d'amandes et, si vous voulez, quelques gouttes de liqueur au cèdre. Amalgamez avec une cuillère à pot et faites bouillonner encore pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir un pétrissage plutôt sec.

Faites refroidir le mélange dans la même marmite ou sur une tablette recouverte avec du papier à four.

Quand il sera tiède, tirez-en des boules grandes comme des noix, en retournant un petit peu de pétrissage entre vos mains humides. Comme vous formez les boules, faites-les rouler dans un plateau parsemé de la moitié restante du sucre.

Elève: Michela Sanna 1L

Origine: Sardaigne

BATBOUT



INGREDIENTS

1kg de semouline
30g de levure de bière

1 verre de semoule
moyenne

sel

PREPARATION

Pour préparer la recette de batbout :

Mettre la semouline avec le sel dans un grand plat ; délayer la levure dans de l'eau tiède et asperger la semoule tout en travaillant la pâte avec les deux mains pendant 10 minutes : la pâte doit être élastique et souple tout en restant ferme (ajoutez si besoin de l'eau

Façonner plusieurs boules et laisser reposer une dizaine de minutes. Verser la semoule moyenne dans le plat. Avec les boules de pâte former délicatement des galettes d'1 cm d'épaisseur et les déposer sur la semoule.

Saupoudrer les batbout de semoule moyenne. Couvrir et laisser reposer 2 heures. Faire chauffer une poêle à fond plat et épais, la huiler légèrement et faire cuire les galettes doucement des deux côtés.

Elève: Fatima Mohammadi

Origine: Maroc

CARRE FARCI



INGREDIENTS

2 Feuilles de Brick
2 tomates

Champignons de paris frais
Une noix de beurre
De l'huile d'olive

Sel et poivre
1 boule de fromage de
chèvre

PREPARATION

Couper les tomates en dés assez fin et assaisonner avec de l'huile d'olive. Etaler deux feuilles de brick l'une sur l'autre, puis prendre une boule de fromage de chèvre et l'écraser au milieu des feuilles de brick. Saler et poivrer.

Etaler les tomates concassées sur le fromage de chèvre. Fermer les feuilles de brick pour obtenir un carré farci (fagottino) Chauffer un poêle avec un peu d'huile et une noix de beurre. Prendre le fagottino et le mettre à dorer dans la poêle. Couper les champignons en lamelles.

Enlever le fagottino de la poêle et mettre à la place les champignons coupés en rajoutant un peu d'huile, du sel et du poivre. Une fois les champignons ramollis, ajouter un peu de demi glace dans la poêle, un peu de boillon et terminer la cuisson de la sauce.

Réchauffer le fagottino au four pendant 5 min en attendant la réduction de la sauce. Mettre le fagottino dans une assiette et verser la sauce aux champignons dessus.

Elève: Barone Mattia 1L

Origine: Italie

SAUSSISSION AU CHOCOLAT



INGREDIENTS

200g de chocolat noir
100g de beurre
2 jaunes d'œuf extra-frais
2 cs d'Amaretto
2 pincées de flocons de
piment séché
8 petits-beurre (80g)
7 biscuits à la cuillère (40g)
40g d'un mélange amandes
mondées, noisettes, pignons
1-2 cs de sucre glace

PREPARATION

Hacher grossièrement le chocolat et le placer dans un saladier. Ajouter le beurre et faire fondre au bain-marie.

Dès que le mélange est fondu laisser tiédir puis ajouter les jaunes d'œufs, l'Amaretto et les flocons de piment. Mélanger de façon homogène et réserver juste le temps de préparer les gâteaux.

Découper les petits-beurre, les boudoirs en petits morceaux, les fruits secs et les incorporer dans le mélange chocolaté. Poser un grand rectangle de papier aluminium sur le plan de travail et placer dessus un rectangle de film alimentaire épais.

Étaler la préparation sur une longueur d'environ 35 cm.

Rabattre le film alimentaire par-dessus pour enfermer le mélange en serrant bien pour donner une forme de saucisson et le placer bien à plat au réfrigérateur pendant plusieurs heures (minimum 3 h) à une nuit pour qu'il durcisse.

Elève: Alotti Valentina 1L

Origine: Italie

CONVERSATIONS



INGREDIENTS

300 gr. de farine
Une pincée de sel
30 gr. de beurre

1 cuillère à soupe de sucre
2 œufs

1/2 verre de vin blanc sec
un zeste de citron râpé
Huile de friture

15 min de marche

PREPARATION

Mettre dans le mixeur tous les ingrédients en ajoutant peu à peu le vin de manière à obtenir une pâte lisse et homogène.

Si elle est trop sèche ajouter un peu de vin. Faire reposer la pâte sur du papier sulfurisé huilé une demi-heure au frigo.

L'étendre sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 2 mm et la couper en bandes d'environ 10cm auxquelles vous donnerez la forme de nœuds que vous nouerez avec délicatesse.

Les frire, peu à la fois, dans beaucoup d'huile et quand ils ont une belle couleur doré clair les sortir et les égoutter sur du papier absorbant. Les disposer en pyramide dans votre plat.

Les couvrir de sucre glace.

Elève: Cigliola Tomaso 1L

Origine: Rome Ancienne

PIZZA



INGREDIENTS

680 g de farine T55

8 g de sel

15 g de sucre

18 g de levure de
boulangier fraîche ou
déshydratée

70 g d'huile d'olive

370 g lait écrémé

PREPARATION

Dans le bol du pétrin, mettre la farine, le sel, le sucre, mélanger

Dans le bol du pétrin, ajouter la levure émiettée, l'huile, le lait. Préparer le fouet correspondant.

Mélanger à vitesse lente. Ajouter le lait peu à peu, votre pâte doit être collante, sans coller aux doigts, vous n'aurez peut être pas besoin de tout le lait.

Couvrir et laisser lever 2 heures. La pâte à pizza est bien levée.

Elle est prête, peser votre pizza selon votre recette.

Il faudra abaisser (l'aplatir) attendre une levée de 30 minutes environ, puis la garnir.

Elève: Patrick Tosco 1l

Origine: Naples

BISCUITS



INGREDIENTS

300 g de farine
250 g de sucre
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe
de poudre à pâte
3 œufs battus

PREPARATION

Tamiser la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte, puis mélanger. Ajouter les œufs.

Façonner la pâte en 3 rouleaux de 3 cm de diamètre et les aplatir pour leur donner une forme légèrement ovale.

Dans un four préchauffé, faire cuire au moins 20 mn ou jusqu'à ce que le dessus soit doré sur du papier sulfurisé et déposé sur une plaque.

Ensuite, couper les rouleaux en rondelles de 1 cm d'épaisseur et poursuivre la cuisson des rondelles pendant au moins 5 mn d'un côté, retourner les rondelles et poursuivre la cuisson pendant encore au moins 5 mn.

Elève: Marika Creazzù 1M

Origine: Italie

BUREKS



INGREDIENTS

- 600 g vleceno testo
- 850 g crème salée à la skuta*
- 10 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 pincée de sel
- 500 kg farine
- 1 oeuf
- 3 à 4 dl d'eau
- 1 à 2 cuillères d'huile

PREPARATION

Mettre la farine dans un grand saladier et verser l'eau petit à petit afin de former une boule, puis l'huile. Laisser reposer la pâte à température ambiante 15 à 20 minutes.

Une fois la pâte reposée, couper la pâte en 4 morceaux. Etaler au rouleau à pâtisserie l'un après l'autre chaque morceau de pâte sur une épaisseur de 5 mm sur votre table.

Etendre la pâte ainsi aplatie. Notre pâte est maintenant prête pour accueillir la crème salée à la skuta.

Préparations des burek :

Etaler sur la moitié de la pâte et la crème salée à la skuta. Rouler l'ensemble afin d'obtenir une bûche. Pour cela il vous suffit de commencer à enrôler le burek à la main et de finir l'"enroulement" .

Une fois le burek enrôlé, coupez le en plusieurs tronçons. Enfournes le tout sur plaque huilée et faites cuire 30 minutes.

Elève: Kadire Salihu 1M

Origine: Bosnie

BREWET



INGREDIENTS

300-400g de pâtes
brie,
3c.s huile d'olive+
1 gros oignon
1 poivron rouge
2 gousses d'ail r,
600g de viande
hachée de bœuf,
1 cube de bouillon
de poule
600-800g de tomate
concassées,
2dl vin blanc sec,
3c.s de persil haché
frais,
sel,
poivre,

PREPARATION

Dans une grande poêle faire chauffer l'huile ajouter l'oignon laisser cuire 1 mn ajouter le poivron laisser frire 5 mn incorporer l'ail bien brasser ajouter la viande hachée la faire cuire env. 8mn en brassant le tout .

Ajouter les tomates concassée le cube de bouillon et le vin et laisser mijoter a feu moyen 30-35 mn (la sauce ne doit pas être trop liquide).

Laisser refroidir étendre la pâte ajouter le mélange et enfourner 15-20mn ou jusqu'à obtenir une jolie dorure.

Elève: Elkhatir Kaouthar 1M

Origine: Algerie

TIRAMISÙ



INGREDIENTS

3 gros œufs
100 g de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé

250 g de mascarpone
24 biscuits à la cuillère
1/2 litre de café noir non
sucré

30 g de poudre de
cacao amer

PREPARATION

Séparer les blancs des jaunes.
Mélanger les jaunes + sucre +
sucre vanillé. Ajouter le mascarpone
au fouet.

Monter les blancs en neige et les
incorporer délicatement à la spatule
au mélange précédent.. Préparer du
café noir. Mouiller les biscuits dans le
café.

Tapisser le fond du moule avec les
biscuits. Recouvrir d'une couche de
crème, œuf, sucre, mascarpone.

Alterner biscuits et crème.
Terminer par une couche de crème.
Saupoudrer de cacao .

Mettre au réfrigérateur 4 heures
minimum.

Elève: Valentina de Bettin 1M

Origine: Italie

BISCUITS



INGREDIENTS

300 g de farine
250 g de sucre

1 pincée de sel
1 cuillère à soupe
de poudre à pâte

3 œufs battus

PREPARATION

Tamiser la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte, puis mélanger. Ajouter les œufs

Façonner la pâte en 3 rouleaux de 3 cm de diamètre et les aplatir pour leur donner une forme légèrement ovale.

Dans un four préchauffé, faire cuire au moins 20 mn ou jusqu'à ce que le dessus soit doré sur du papier sulfurisé et déposé sur une plaque.

Ensuite, couper les rouleaux en rondelles de 1 cm d'épaisseur et poursuivre la cuisson des rondelles pendant au moins 5 mn d'un côté, retourner les rondelles et poursuivre la cuisson pendant encore au moins 5 mn.

Elève: Marika Creazzi 1M

Origine: Italie

BISCUITS



INGREDIENTS

1 œuf
125 g de sucre
blanc en poudre

2 sachets de sucre
vanillé
125 g de beurre
250 g de farine

15 min de marche

PREPARATION

Mélanger énergiquement avec un fouet, l'œuf et le sucre (blanc et vanillé) dans un saladier, le mélange doit blanchir.

Ajouter progressivement la farine pour obtenir l'aspect du sable. Ajouter le beurre coupé en morceaux et l'incorporer en malaxant.

Étaler la pâte et découper les biscuits avec un emporte-pièces. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettre au four 20 min.

Elève: Tomasi Azzurra classe 1M

Origine: Italie

STRUDEL



INGREDIENTS

Pâte à Strudel
1 kg de pommes

100 g de raisins secs
trempés dans du rhum ou
de l'eau de vie de fruits

100 g de sucre
100 g de noix
grossièrement hachées

50 g de chapelure
1 à 2 cuillères à café de
cannelle
30 g de beurre en flocons

PREPARATION

Dans le bol d'un robot ménager, mettez la farine tamisée, puis ajoutez l'huile et l'eau, en travaillant la pâte à petite vitesse avec le crochet

Quand la pâte est parfaitement lisse, formez une boule que vous emballerez soigneusement avant de la mettre dans un endroit frais

Pelez les pommes, coupez-les en 2, puis évidez-les et émincez-les en fines lamelles

Mélangez le sucre, la cannelle, les lamelles de pommes, les noix, les raisins secs et le rhum, puis tassez la garniture pour qu'elle soit bien "serrée"

Couvrez et réservez au frais

Étalez la pâte sur un plan de travail et enrôlez votre pâte autour d'un rouleau à pâtisserie, puis déroulez-la sur un torchon propre

Transférez votre Strudel sur une plaque de cuisson. Faites cuire 40 min, à 200° C

Elève: Zenatti Sharon 1M

Origine: Autriche

STRUDEL



INGREDIENTS

Pâte à Strudel
1 kg de pommes
100 g de raisins
secs trempés dans
du rhum ou de
l'eau de vie de fruits
100 g de sucre
100 g de noix
grossièrement
hachées
50 g de chapelure
1 à 2 cuillères à
café de cannelle
30 g de beurre en
flocons

PREPARATION

Dans le bol mettez la farine puis ajoutez l'huile et l'eau, en travaillant la pâte. Pelez les pommes, coupez-les puis émincez-les en fines lamelles

Mélangez le sucre, la cannelle, les lamelles de pommes, les noix, les raisins secs et le rhum, puis tassez la garniture pour qu'elle soit bien "serrée"

Étalez la pâte sur un plan de travail et enrroulez votre pâte autour d'un rouleau à pâtisserie, puis déroulez-la sur un torchon propre

Transférez votre Strudel sur une plaque de cuisson..Faites cuire 40 min, à 200° C.

Elève: Bonenti Priscilla 1L

Origine: Trentin

PAN DI SPAGNA



INGREDIENTS

6 œufs biologiques
zeste de 1/2 orange
non traitée
quelques gouttes
d'eau de fleur
d'oranger
150 g de farine
100 g de beurre
doux de baratte
1 moule cannelé
avec cheminée, en
silicone

PREPARATION

Préchauffez le four à th. 6/180°.
Dans un bol, mélangez la farine et la levure.

Mettez le zeste d'orange et la fleur d'oranger dans la cuve. Ajoutez les œufs. Travaillez le mélange pendant 5 mn.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre. Ajoutez-y 1 c. à soupe de la préparation et mélangez.
Incorporez la farine. Incorporez le beurre en filet.

Versez la préparation dans le moule, enfournez pendant 30 mn.

Elève: Altea Vettori 1M

Origine: Italie

TARTE AUX POMMES



INGREDIENTS

1 pâte feuilletée

3 pommes

4 cas de caramel au
beurre salé

des éclats de
pistache torréfiées

150 ml de jus d'orange

PREPARATION

Couper en fine lamelle les pommes
Étaler la pâte feuilletée avec son
papier sulfurisé dans un moule à
tarte

Étaler 2 cas de caramel au beurre
salé sur la pâte
Disposer les lamelles de pommes

Napper les pommes du reste du
caramel
Saupoudrer avec les éclats de
pistache

Elève: Brunelli Valentina 1M

Origine: Italie

COUSCOUS



INGREDIENTS

350 g de viande hachée
6 portions de vache qui rit
1 oignon finement haché

1 gousse d'ail finement
hachée
1 pomme de terre

8 œufs
50 g de fromage râpé
persil finement haché

2 c. à soupe d'huile
sel, poivre

PREPARATION

Préchauffez le four (180°C).

Faites revenir l'oignon, l'ail et la viande hachée dans l'huile (la viande doit être bien cuite).

Salez, poivrez et retirez du feu.

Epluchez la pomme de terre et coupez-la en petits dés et faites frire le tout.

Battez les œufs.

Ecrasez la vache qui rit et ajoutez-y le persil, la viande, les dés de pommes de terre, le fromage râpé et les œufs.

Versez le tout dans un plat beurré allant au four.

Enfournez 20 min.

Elève: Ayoub Damlak3B

Origine: Tunisie

GÂTEAU À LA RICOTTA ET AUX NOIX



INGREDIENTS

125 g de cerneaux
de noix

150 g de ricotta

150 g de beurre
doux ramolli

150 g de sucre en
poudre

5 œufs, les blancs
séparés des jaunes

zeste finement râpé
d'une orange

6 c à s de farine

PREPARATION

Préchauffer le four à 190 °C (th 6)

Chemisez de papier sulfurisé un moule à gâteau de 23 cm de diamètre et graissez-le. Hachez les cerneaux de noix et grillez-les légèrement

Battez le beurre avec 115 g de sucre, jusqu'à obtention d'une crème légère. Ajoutez les jaunes d'œufs, le zeste d'orange, la ricotta, la farine et les noix et mélangez bien

Montez les blancs d'œuf en neige ferme, puis versez progressivement le reste du sucre. À l'aide d'une spatule, incorporez le 1/4 des blancs d'œufs, puis incorporez le reste avec précaution sans.

Versez la préparation dans le moule en égalisant la surface. Faites cuire au four 30 mn, puis laissez refroidir le gâteau dans le moule

Démoulez le gâteau sur un plat

Elève: Raffaelli Simone 3B

Origine: Italie

CROSTOLI



INGREDIENTI

500 gr di farina
bianca 00

3 uova

30 gr di zucchero
semolato

1 bicchierino di
grappa

20 gr di strutto sale

zucchero a velo

1L di olio di
arachidi

PREPARAZIONE

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, unite zucchero semolato, strutto, grappa e le uova e cominciate a lavorare l'impasto.

Una volta ottenuta una massa elastica e omogenea, stendetela con l'aiuto di un matterello, arrivando ad un'altezza di 3 mm.

Con una rotella dentellata tagliapasta, ricavate dalla sfoglia precedente tanti rombi, che andrete a cuocere in olio bollente.

Recuperateli con una schiumarola e passateli nella carta assorbente, spolverizzate con abbondante zucchero a velo e servite.

Elève: Simone Festa 3B

Origine: Italie

PAVESINI A LA NOIX DE COCO



INGREDIENTS

Pavesini

Mascarpone

Nutella

Du lait

De la noix de coco

150 ml de mascarpone

PREPARATION

Prenez deux « pavesini »: garnissez avec un peu de Nutella la face plate d'un des deux et avec un peu de mascarpone l'autre.

Collez les deux biscuits et trempez-les dans du lait pour quelques secondes. Recouvrez de noix de coco.

Continuez de cette façon avec les autres biscuits et placez-les dans un plat à four. Laissez-les reposer au frigo pendant toute une journée et vous verrez comme c'est bon !

BON APPETIT !!

Élève: Samanta, 1 A

Origine: Italie

MACARON



INGREDIENTS

125 grammes de
poudre d'amande

125 grammes de
sucre glace

2 blancs d'œufs (40
gr + 40 gr)

colorant
alimentaire

110 grammes de
sucre

2 cuillères d'eau

PREPARATION

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace et avec un des deux blancs. Ajoutez le colorant.

Fouettez l'autre blanc d'œuf et ajoutez le sirop de sucre (faire bouillir l'eau et le sucre). Mélangez le tout.

Remplissez une poche à douille et dresser des petits tas sur une plaque allant au four. Comme les macarons vont s'étaler, attention de bien laisser de l'espace entre chaque petit tas.

Laissez reposer environ 30 minutes. Enfournez à 170° pendant 12/15 minutes en laissant la porte du four entrouverte.

Elève: Mattia, 1A

Origine: France

PETITES BOULES EN FETE



INGREDIENTS

100 grammes de mascarpone

50 grammes de beurre

100 grammes de sucre glace

1 jaune d'œuf

60 grammes de cacao

130 grammes de biscuits secs

PREPARATION

Dans une soucoupe battez bien le mascarpone, le beurre, le sucre glace et le jaune d'œuf. Travaillez le tout pendant un quart d'heure puis ajoutez le cacao et les biscuits en miettes.

Vous obtiendrez ainsi une pâte bien épaisse avec laquelle vous formerez des petites boules qu'il faudra faire passer dans de la poudre de noisette, d'amande, de noix de coco ou dans des vermicaux colorés.

Gardez les petites boules dans le frigidaire avant de les servir.

Elève: Micaela, 1A

Origine: Italie

BRO BRUSÀ



INGREDIENTI

200 g di farina
bianca

1/2 bicchiere d'olio
d'oliva e un po' di
burro

pancetta
affumicata (a
piacere)

formaggio grana
grattugiato

sale

pepe

PREPARAZIONE

Si tosta la farina nell'olio e nel burro, mescolando in continuazione affinché non scurisca troppo; si aggiunge tanta acqua calda quanta ne serve per fare un brodo piuttosto denso.

Si uniscono la pancetta tagliata a striscioline e rosolata, sale e pepe.

La minestra va cotta per almeno quindici minuti a fuoco lento, mescolando ogni tanto; si serve con formaggio grana grattugiato.

Elève: Chiara Giovanazzi 1M

Origine: Italie

BUREK



INGREDIENTI

500 grammi di farina
comune

25 grammi di burro
sale
acqua calda

500 grammi di carne di
vitello tritato
250 grammi di carne di
manzo tritato

4 cipolle
25 grammi di burro
2 tuorli
sale
pepe

PREPARAZIONE

Miscelate la farina, il burro fuso, il sale e l'acqua calda per preparare l'impasto. Tagliate l'impasto in 4 pezzi uguali.

Per preparare il ripieno miscelate la carne, il burro fuso, le cipolle tritate, i tuorli, il sale e il pepe. Stendete la sfoglia molto fine sul piano di lavoro e lasciatela seccare per qualche minuto.

Spennellate leggermente la pasta con del burro, distribuite, quindi, un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolatela fino ad ottenere un rotolo.

Prendete un piatto da portata e fate una spirale con il rotolo appena ottenuto iniziando dal centro del piatto. Infine cuocete al forno, per almeno 40' in forno già caldo a 190°

Elève: Kadire Salihu 1M

Origine: Italie

CANEDERLI



INGRÉDIENTS

50 g de farine

350 g de mie de pain rassis

100 g de pancetta

50 g de salami

1 œuf + 1 jaune

1,5 dl de lait

1,5 litre de bouillon végétal

1 cuil. à soupe de persil ciselé

2 cuil. à soupe d'huile d'olive,
sel.

PRÉPARATION

Tapissez le fond d'un plat creux avec la mie de pain, puis arrosez de lait et laissez reposer 10 mn. Au bout de ce temps, égouttez la mie de pain en la pressant entre vos doigts. Découpez la pancetta et le salami en petits carrés. Cassez l'œuf dans un bol et battez-le à la fourchette.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir pancetta et salami pendant 5 mn, puis retirez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans une jatte. Ajoutez dans cette même jatte la mie de pain, la farine, le persil, l'œuf battu et le jaune. Salez, poivrez et malaxez bien le tout, puis divisez la préparation ainsi obtenue en portions de la grosseur d'une mandarine et façonnez celles-ci en boulettes.

• Versez le bouillon dans une casserole, amenez-le à ébullition et plongez-y les boulettes. Laissez-les cuire pendant quelques minutes, à petits frémissements, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Elève: Alice Tomasi 1M

Origine: Trentin

GÂTEAU AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

1 pot de yaourt nature
3 pots de farine

1 pot de sucre
1 pot de chocolat en poudre

1/2 pot d'huile
3 oeufs

PREPARATION

*Videz le yaourt dans un saladier.
Utilisez le pot comme pot de mesure.*

*Ajoutez 3 pots de farine, 1/2 pot
d'huile et 1 pot de sucre.
Ajoutez ensuite les œufs, la levure et 1
pot de chocolat en poudre.*

*Mélangez, beurrez le moule et mettez-
y un peu de farine pour éviter que
cela colle.*

*Versez la préparation dans un moule
et faites cuire pendant 30 minutes à
180°C.*

*Laissez refroidir un peu avant de
déguster votre gâteau au chocolat.
Bon appétit !*

Elève: Daniele Donadoni 1L

Origine: Italie

BUREK



INGRÉDIENTS

Pour la pâte:
300 g de farine

100 g de sucre
150 g de beurre fondu
2 oeufs

1 pincée de sel
1 zeste de citron
1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure
Pour la garniture:
1 pot de confiture (de votre
choix)

150 m de marche

PRÉPARATION

Mélanger l'ensemble des ingrédients de la pâte afin de former une boule homogène.

Garder 1/3 pour faire les bandelettes.

Étaler à l'aide des doigts la pâte dans un moule à bords hauts et beurrés. Recouvrir d'une bonne couche de confiture.

Disposer les bandelettes de pâte sur le dessus de manière à décorer joliment le gâteau.

Elève: Brunelli Valentina 1M

Origine: Italie

FRATI EMBRIAGHI



INGRÉDIENTS

Pain sec
vin

beurre
cacao sucré

150 cm de marche

PRÉPARATION

Coupez à morceaux le pain .

Baignez les morceaux de pain dans le vin et puis frîre les tranches dans du beurre.,

Ajoutez du cacao

Elève: Alina Brvenuti 1L

Origine: Trentin

ROSCAS



INGRÉDIENTS

70 g de beurre doux ramolli
100 g de sucre roux de canne
intégral
1 œuf + 1 jaune d'œuf pour la
dorure
125 g de poudre d'amandes
1 c.s. de farine de blé blanche
200 g de potiron bio cuit et
réduit en purée
2 pâtes feuilletées
1 fève

PRÉPARATION

Dans un grand récipient, mélanger le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance de pommade. Incorporer ensuite l'œuf battu, la poudre d'amandes et la farine.

Ajouter alors la purée de potiron. Bien mélanger.

Dérouler 1 pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Étaler la crème aux amandes et au potiron sur la pâte (en laissant un bord de 1 cm environ) et placer la fève.

Couvrir la crème aux amandes et au potiron avec la seconde pâte feuilletée. Presser les bords des 2 pâtes pour bien les souder. Ensuite, avec un couteau, faire de légères incisions en forme de quadrillages pour décorer la galette.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de jaune d'œuf délayé avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Enfourner et laisser cuire pendant 20-25 minutes. Servir tiède ou froid

Elève: Catalina Diaz 1L

Origine: Argentine

SOUPE BRULÉ



INGRÉDIENTS

1 litre d' eau
90 g de farine de blé blanche
un verre d'huile d'olive
sel
poivre

150 ml de moutarde

PRÉPARATION

Dans un grand récipient, mettez l'huile et incorporez la farine.

Bien mélanger.

Mettre à bouillir l'eau salée et ajoutez la farine brulé

Le sel et le poivre et c'est tout.

Elève: Giovanzzi Chiara classe 1M

Origine: Trentin

TAGLIATELLE AU RAGOUT DE VIANDE



INGRÉDIENTS

300g bœuf (« cartella ») haché
150g lard doux
50g carotte

50g céleri
50g oignon

5 cuillères à soupe de purée de
tomate ou 20g triple concentré
de tomate

½ tasse vin blanc ou rouge
200g lait entier

150 ml de viande

PREPARATION

Préparation: fondre dans la poêle le lard coupé en dés et haché au couteau. Ajoutez les légumes hachés et laissez fondre délicatement.

Ajoutez la viande hachée en remuant jusqu'à ce qu'elle grésille, puis ajouter le vin et la sauce tomate diluée avec un peu de bouillon et laisser mijoter pendant environ 2 heures, en ajoutant un peu à la fois le lait, du sel et du poivre noir.

Facultatif mais recommandé l'ajout de crème d'un litre de lait entier.

Elève: Alfonsina 1M

Origine: Bologne

Saveurs de France et d'ailleurs



Roscas

INGREDIENTI

500gr farina
50gr. Lievito di birra
1/2 tazza di latte freddo
150gr burro ammorbidito
150gr. zucchero
3 uova e 3 tuorli

1 cucchiaino di acqua di
fiori d'arancio
la scorza grattugiata di
un'arancia

sale

Per decorare:
crema pasticcera e tre uova
sode

PREPARAZIONE

Sciogliete lievito nel latte. Montate il burro con lo zucchero, le uova, i tuorli, la scorza d'arancia, un pizzico di sale e l'acqua di fiori d'arancio.

Sistemate la farina in una ciotola e versatevi il composto di uova e il lievito sciolto.

Impastate bene gli ingredienti, Dopo aver formato una palla, riponete l'impasto in una ciotola imburrata. Coprite e lasciate riposare per due ore. Riprendete l'impasto e dategli la forma di una ciambella. Sistemate la ciambella su una placca da forno imburrata ed infarinata (o coperta di carta forno), sistemate lungo l'impasto le uova sode, poi decorate la pasta a piacere con la crema pasticcera.

Lasciate riposare ancora, per una seconda lievitazione.

Passate quindi in forno moderato (180° circa) per 35-40 minuti, controllando la cottura interna con uno stuzzicadenti. Una volta pronta, sfornate la ciambella e lasciate riposare qualche minuto.

Roscas

INGREDIENTI

500gr farina
50gr. Lievito di birra
1/2 tazza di latte freddo
150gr burro ammorbidito
150gr. zucchero
3 uova e 3 tuorli

1 cucchiaino di acqua di
fiori d'arancio
la scorza grattugiata di
un'arancia

sale

Per decorare:
crema pasticcera e tre uova
sode

PREPARAZIONE

Sciogliete lievito nel latte. Montate il burro con lo zucchero, le uova, i tuorli, la scorza d'arancia, un pizzico di sale e l'acqua di fiori d'arancio.

Sistemate la farina in una ciotola e versatevi il composto di uova e il lievito sciolto.

Impastate bene gli ingredienti, Dopo aver formato una palla, riponete l'impasto in una ciotola imburrata. Coprite e lasciate riposare per due ore. Riprendete l'impasto e dategli la forma di una ciambella. Sistemate la ciambella su una placca da forno imburrata ed infarinata (o coperta di carta forno), sistemate lungo l'impasto le uova sode, poi decorate la pasta a piacere con la crema pasticcera.

Lasciate riposare ancora, per una seconda lievitazione.

Passate quindi in forno moderato (180° circa) per 35-40 minuti, controllando la cottura interna con uno stuzzicadenti. Una volta pronta, sfornate la ciambella e lasciate riposare qualche minuto.

Couscous

INGREDIENTI

couscous
zucchine

carote
peperoni

cipollotti
menta

PREPARAZIONE

Preparare il cous cous coprendolo con acqua per il doppio del suo volume e facendolo sobbollire per 5 minuti con un po' di sale e olio.

Quando si sarà asciugato, aggiungere un cucchiaino d'olio e lavorare con una forchetta in modo da sgranarlo.

Tagliare le verdure tranne il cipollotto a dadolata e farle saltare leggermente in padella con un filo d'olio e un po' di sale.

Tagliare a fettine il cipollotto e tritare finemente un mazzetto di mentuccia.

Mescolare assieme il cous cous, le verdure e condire con olio, il cipollotto e la menta, del cumino in polvere e il succo di mezzo limone.

Batbout

INGREDIENTI

240g di farina

60g di semolino
sottile

1/2 cucchiaino di
sale

1 bustina di lievito

Circa 220 ml di
acqua calda

PREPARAZIONE

Nella ciotola del mixer, aggiungere la farina, semola, sale e lievito diluito in poca acqua tiepida.

Aggiungere l'acqua poco alla volta fino ad ottenere un impasto morbido, non appiccicoso, e lasciare riposare per 10 minuti.

Stendete la pasta su una superficie infarinata e tagliarlo con un piccolo cerchio.

Adagiare i mini batbout su una superficie pulita (e farinata), coprire e lasciar riposare per circa 20 minuti in un luogo caldo. Farli cuocere dai due lati in una padella antiaderente.

I mini Batbout si gonfiano leggermente durante la cottura. Per il ripieno, ho messo la salsiccia di pollo o hamburger con qualche pomodoro cipolla, sottaceti si possono anche riempire con tonno, uova, verdure crude, al gusto.

Salame di cioccolato

INGREDIENTI

100 g di burro
250 g di biscotti
secchi

2 uova
100 g di zucchero
1 cucchiaino di rum

50 g di cacao
amaro in polvere
zucchero a velo

PREPARAZIONE

Lavorare il burro con una forchetta fino a farlo diventare una crema. Sbriciolare i biscotti.

In una ciotola sbattere le uova con una frusta ed aggiungere lo zucchero; unire il rum, aggiungere infine il burro ammorbidito.

Ottenuto un impasto morbido ed omogeneo, aggiungere il cacao in polvere e mescolare accuratamente. Per ultimo unire i biscotti secchi.

Dare all'impasto la forma di un salame. Cospargerlo di zucchero. Metterlo nel freezer per almeno 1 ora.

Fagottini alle mele

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta
sfoglia

100gr di cioccolato
bianco

2 mele

1 tuorlo

Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde.
Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in 9 rettangoli.

Al centro di ogni rettangolo mettere un cucchiaino di cioccolato bianco e un pezzetto di mela. Chiudere sigillando bene i bordi.

Mettere tutti i fagottini su una teglia con carta forno e spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto leggermente.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 15/20 minuti, finché la superficie non risulti dorata.

Togliere dal forno, lasciar raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.

Frati embriaghi

INGREDIENTI

*Pane raffermo
vino*

*burro
cacao zuccherato*

PREPARAZIONE

Tagliare a fette il pane raffermo in modo che abbiano uno spessore di circa 2 cm.

Passare le fette di pane nel vin e poi friggerle, sciogliendo una noce di burro, in una padella antiaderente.

Attendere finché il pane risulta dorato e poi togliere le fette dalla padella e passarle in un piatto dove sarà stato messo del cacao zuccherato.

Disporre le fette di pane che ora possono essere chiamate "monache bianche" in un piatto e servire tiepide o fredde a piacere.

Chiacchiere

INGREDIENTI

500 gr di farina
bianca 00

3 uova
30 gr di zucchero
semolato

1 bicchierino di
grappa
20 gr di strutto sale
zucchero a velo

1L di olio di
arachidi

PREPARAZIONE

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, unite zucchero semolato, strutto, grappa e le uova e cominciate a lavorare l'impasto.

Una volta ottenuta una massa elastica e omogenea, stendetela con l'aiuto di un matterello, arrivando ad un'altezza di 3mm.

Con una rotella dentellata tagliapasta, ricavate dalla sfoglia precedente tanti rombi, che andrete a cuocere in olio bollente.

Recuperateli con una schiumarola e passateli nella carta assorbente, spolverizzate con abbondante zucchero a velo e servite.

Torta al cioccolato

INGREDIENTI

Burro

200 gr Cacao in polvere amaro

50 gr Cioccolato fondente

100 gr Farina

200 gr Latte fresco intero

50 ml Lievito in polvere 1/2 bustina (8gr)

Sale 1 pizzico

Uova 5

Zucchero 200 gr

PREPARAZIONE

Sciogliete il cioccolato fondente spezzettato.

In una ciotola ponete il burro tagliato a cubetti e lavoratelo con una forchetta, poi aggiungete lo zucchero; unite un uovo alla volta fino ad ottenere una crema soffice e omogenea.

Incorporate il cioccolato fondente, la farina, il lievito, il cacao amaro e il latte.

Una volta ottenuto il composto finale, imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 22-24 cm quindi versatelo al suo interno.

Infornate in forno statico già caldo a 180° per circa 60 minuti.

Gueffus

INGREDIENTI

300 g mandorle pelate e tritate finemente

300 g zucchero
1 limone (scorza grattugiata)
2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
liquore al cedro q.b.
mandorle pelate e tritate finemente

300 g zucchero
1 limone (scorza grattugiata)
2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
liquore al cedro q.b.

PREPARAZIONE

Preparate uno sciroppo con metà dello zucchero e mezzo bicchiere di acqua.

Fatelo addensare e quando avrà assunto una consistenza densa, unite la scorza di limone grattugiata, l'acqua di fiori d'arancio, la farina di mandorle e qualche goccia di liquore al cedro.

Amalgamate con un mestolo e fate sobbollire per altri 5 minuti, fino ad ottenere un impasto piuttosto asciutto. Fate raffreddare il composto.

Quando sarà tiepido, ricavatene delle palline grandi come noci, rigirando un poco di composto fra le mani umide e formate delle palline fatele rotolare in un vassoio cosparso con il rimanente zucchero.

Tiramisù

INGREDIENTI

500 g di mascarpone
Granarolo
4 uova extrafresche
Granarolo

400 g di savoiardi
120 g di zucchero
cacao amaro in polvere q.b.
per spolverizzare
6 tazze di caffè della moka

PREPARAZIONE

Preparate il caffè, per inzuppare i savoiardi.

Versatelo in una ciotola e zuccheratelo a piacere. Montate i tuorli delle uova insieme a metà dello zucchero fino ad ottenere un composto cremoso.

Incorporate poi il mascarpone amalgamandolo con una frusta. Montate ora gli albumi a neve e aggiungete la restante metà dello zucchero. Con un Uniteli al composto di mascarpone e tuorli mescolando il tutto.

Adagiate in un contenitore i savoiardi e iniziate ad bagnarli col caffè. Ricoprite i savoiardi con uno strato di crema al mascarpone e spolverizzate la superficie con cacao amaro in polvere.

Disponete ora gli altri strati di savoiardi e riponete il vostro tiramisù in frigorifero per qualche ora.

Strudel di mele

INGREDIENTI

300 g di farina 00
50 g di zucchero
latte
1 uovo
75 g di burro
sale

Per il ripieno:
1 kg di mele,
70 g di burro

rum
50 g di mollica di pane
100 g di zucchero semolato

50 g di uvetta
buccia di 1 limone
cannella in polvere
zucchero a velo

PREPARAZIONE

Disponete la farina sulla spianatoia a fontana e versate al centro lo zucchero, 1 dl di latte tiepido, l'uovo, il burro morbido e una presa di sale.

Mescolate bene e impastate il tutto fino a ottenere una pasta liscia e morbida. Raccoglietela a palla, quindi copritela con un canovaccio e fatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Preparate il ripieno: lavate, sbucciate e private del torsolo le mele, affettatele finemente e fatele rosolare in una padella con il burro.

Bagnate con 2 cucchiaini di rum e fatelo sfumare. Unite la mollica sminuzzata, lo zucchero, l'uvetta, precedentemente ammollata e ben strizzata, la buccia di limone grattugiata e una presa di cannella. Mescolate bene il tutto.

Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile, allargandola con il matterello. Distribuite al centro tutto il ripieno, sigillate bene le estremità. Disponete lo strudel in forno a 180 °C per 50 minuti.

Involto di pan di spagna

INGREDIENTI

200 g di farina speciale
per dolci

200 g di zucchero

40 g di burro

6 uova

PREPARAZIONE

Lavoriamo le uova e lo zucchero in
una casseruola

Insistere fino a che il composto non
assume il classico aspetto spumoso e
ben fermo

Incorporare lentamente nella crema
la farina. Versiamo il composto
finale in una tortiera imburrata ed
infarinata inforniamo per almeno
30 minuti.

Una volta estratto il dolce
facciamolo raffreddare e
guarniamolo.

Bro' brusà

INGREDIENTI

un litro d'acqua
90 g di farina

un bicchiere di olio
extravergine di oliva

sale
pepe

PREPARAZIONE

Scaldate in una padella di ferro l'olio extravergine, quindi aggiungete la farina e fatela tostare a fuoco dolce, lentamente, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

La farina deve diventare di colore marrone scuro, senza però bruciare (la base così ottenuta può essere conservata in un vaso per diverso tempo e può servire per addensare altre minestre).

Mettete a bollire l'acqua salata e aggiungete la farina tostata, stemperandola bene con una frusta. Salate e pepate a piacere. Dovrete ottenere un brodo denso.

A seconda della tostatura della farina si otterrà una colorazione del brodo più o meno scura.

Zelten

ZUTATEN:

500 g Weismehl
200 g Butter
200 g Zucker

150 g Rosinen
150 g getrocknete
Feigen

100 g kandierte Früchte
50 g Mandeln
80 g Nüsse
3 g Hefe / Backpulver
Einige Stücke von
Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Alle Früchte kleinwürflig schneiden, Walnüsse grob zerkleinern. Mit Rosinen und Kernen in große Schüssel geben. Mischen Sie alle Zutaten zusammen, hinfügen getrocknete Früchte zum letzten.

Bei 180 Grad Hitze 45 min. backen, dabei immer wieder mit Läuterzucker bestreichen.

24 Stunden auskühlen lassen, dann einzeln in Alufolie wickeln und bis Weihnachten kühl aufbewahren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 13 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simpel

Macaron

INGREDIENTI

125 gr. di mandorle tritate
125 gr di zucchero a velo

40 gr. + 40 gr. di albume
colorante

110 gr. di zucchero
2 cucchiaini d'acqua

PREPARAZIONE

Mescolare le mandorle con lo zucchero a velo e 40 gr di albume e unire il colorante.

Montare a neve 40 gr di albume e poi aggiungere lo sciroppo di zucchero (mettere a bollire l'acqua e lo zucchero).

Unire tutto su una teglia, fare dei cerchi con la tasca da pasticciere. (I macaron si appiattiranno per cui ricordatevi di lasciare dello spazio tra uno e l'altro).

Far riposare 20 - 30 minuti e poi metterli nel forno a 170° per 12 - 15 minuti a porta socchiusa

Pavesini al cocco

INGREDIENTI

*Pavesini
Mascarpone*

Nutella

*Latte
Cocco*

PREPARAZIONE

Spalmare su un lato di un pavesino la nutella e su un altro il mascarpone.

Unire i due pavesini dalla parte spalmata e intingerli nel latte per qualche secondo e poi ricoprirli di cocco. Continuare così con gli altri e metterli su una teglia.

Lasciateli in frigo per un giorno e vedrete che bontà!

Buon appetito!!

Empanadas

INGREDIENTI

2 cipolle tritate
400 gr carne macinata di
manzo magro
2 cucchiaini di paprika
dolce ungherese
3/4 di cucchiaino di paprika
1/2 cucchiaino di pepe rosso
schiacciato
1 cucchiaino di cumino
macinato
1 cucchiaino di aceto di vino
bianco
1/4 tazza di uva passa
1/2 tazza di olive verdi
snocciolate
2 rossi d'uovo
sale q.b.

PREPARAZIONE

In una padella fate risolare dell'olio e aggiungete la cipolla tritata, incorporare la paprika dolce, peperoncino rosso, il peperoncino tritato e sale q.b.

Stendere la carne su un setaccio e versarvi acqua bollente per la cottura, aggiustare di sale, aggiungere cumino e aceto.

Mescolare bene e lasciare raffreddare. Quando è raffreddata unite le olive a filetti e le uova sode tritate.

Tagliare la pasta sfoglia in 10 dischetti, mettere un cucchiaino di carne al centro di ognuna di loro, bagnare con acqua i bordi e sigillare schiacciando i bordi con una forchetta.

Aggiungere poi l'uvetta, le olive e le uova sode. Piegarle in due per dare la forma di una mezza luna.

Mettere le empanadas su una placca da forno foderata con della carta da forno per circa 20/30 minuti.

Baghrir

INGREDIENTI

200g di semola molto 100g di farina 00

4 bicchieri d'acqua tiepida (500ml circa)

1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vaniglia

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 pizzico di sale
Per la salsa:

40g di burro

6 cucchiaini di miele d'acacia

1 cucchiaino d'acqua

PREPARAZIONE

In una ciotolina, versiamo il lievito con un po' d'acqua tiepida per scioglierlo.

Nel mixer, versare tutti gli ingredienti con un po' d'acqua e mischiare a massima velocità, aggiungendo l'acqua restante poco alla volta.

Versare la pasta ottenuta in una ciotola, ricoprire e lasciare lievitare per 1h a temperatura ambiente.

In una padella antiaderente, con l'aiuto del mestolo versare la pasta al centro, con il manico della padella cercare di distribuire uniformemente. Cuocere a fuoco basso.

Il baghrir si cuoce solo da un lato, non deve essere troppo cotto, deve avere un colore chiaro.

Pizza

INGREDIENTI

Acqua circa
600 ml Farina
1 kg + quella per la
spianatoia

Lievito di birra
25 gr Olio extravergine di
oliva
6 cucchiaini Sale fino

20 gr Zucchero
2 cucchiaini rasi

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta per la pizza disponete la farina a fontana su di una spianatoia e formate un buco al centro.

Fate sciogliere in un bicchiere d'acqua tiepida, il lievito di birra e lo zucchero. Mescolate fino a fare sciogliere bene il tutto e inserite al centro della farina il composto d'acqua e lievito.

Aggiungete il sale bicchiere d'acqua e l'olio. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido con il quale formerete una palla che andrete ad adagiare in una capiente ciotola spolverizzata di farina sul fondo.

Coprite la ciotola con un canovaccio pulito e riponetela in un luogo tiepido.

Attendete che l'impasto abbia raddoppiato il proprio volume e poi procedete alla stesura della pasta per la pizza ed infornare.

Palline in festa

INGREDIENTI

100 gr di mascarpone

50 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

1 tuorlo d'uovo

60 gr di cacao

130 gr di biscotti secchi

3 bustine di granella colorata

PREPARAZIONE

Sbattete in una coppa il mascarpone, il burro, lo zucchero a velo e il tuorlo d'uovo. Lavorate per un quarto d'ora poi unite il cacao e i biscotti sbriciolati.

Otterrete un impasto assai denso col quale formerete delle palline che, una ad una, ruzzolerete nella granella.

Tenete le palline in frigo prima de servirle.

Gulash

di Anna Pisoni

ZUTATEN:

Knoblauch: 1 Knoblauchzehe
Brühe: Fleisch 1 lt
Rindfleisch: Zellstoff Schulter 800 gr
Karotten: 1
Zwiebeln: 400 gr
Kreuzkümmel: 1 Teelöffel
Paprika: süße Pulver 50 gr
Kartoffeln: Medium grün 2
Peperoni: Medium grün 2
Tomaten: Blonde durchschnittlich 1
Salz q.b.
Schmalz: 50 gr

ZUBEREITUNG

Wir beginnen die Vorbereitung der ungarischen Gulash Waschen entfernt und schneiden Sie die Zwiebel grob.

Legen Sie in einem großen Topf Schmalz (oder Olivenöl wenn Sie bevorzugen) und trocknen lassen Zwiebeln bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten.

Mix mit Knoblauch und Kümmel.

Inzwischen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel von Seite 3 cm.

Und gießen Sie sie über die Zwiebeln.

Braten ein paar Minuten.

Dabei ständig rühren und darauf achten, daß die Zwiebel brennen.

Fügen Sie die Paprika.

Salz, gut mischen und kochen bei schwacher Hitze etwa 1 ½ Stunden durch Abdecken mit einem Deckel und gelegentlich umrühren.

Nicht benötigt werden, aber wenn das Fleisch zu trocken ist, fügen Sie einen Schöpflöffel Brühe.

In der Zwischenzeit reinigen der Pfeffer privandelo das weiße Zentrum und entkernen und in Würfel schneiden.

die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, so groß wie der Fleischstücke.

private Tomaten entkernen und in Würfel schneiden.

Dann fügen Sie Fleisch zum Gemüse geschält und gewürfelt (außer Kartoffeln).

Brühe, rühren und kochen für eine Stunde bei schwacher Hitze mit dem Deckel abdecken, sondern nur noch ein kleiner Schlot.

Schließlich, fügen Sie die Kartoffeln dann lassen Sie es eine halbe Stunde kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Einmal gekocht, sollten Sie einen Eintopf recht kompakt und solide.

Bucatini all'amatriciana

INGREDIENTI

150g pancetta affumicata
250g pomodori

50g formaggio di pecora
grattugiato fresco
400g bucatini (spessi come
spaghetti)

1 cipolla
2 cucchiaini di olio
1/2 peperoncino
sale
pepe

PREPARAZIONE

Tagliate la pancetta a cubetti di 1 cm e frigetela in una padella con due cucchiaini di olio a fuoco basso. Tritate la cipolla e unitela alla pancetta..

Ora mettete in una pentola 4l di acqua salata, fatela bollire e aggiungete 400g di bucatini e cuocetela per circa 10 minuti.

Prendete i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a cubetti. Metteteli nella padella con la pancetta e cuoceteli, insaporirli con sale, pepe e peperoncino tritato. Scolate bene i bucatini, versateli nella padella e mescolateli con la salsa. Cospargeteli con formaggio di pecora grattugiato.

*Bucatini
all'amatriciana
di Daniela Incapo*

ZUTATEN:

150g geräucherter Speck
250g Tomaten

50g frisch geriebener Schafskäse
400g Bucatini (dicke
Spaghettisorte)

1 Zwiebel
2 EL Öl

1/2 Chilischote
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Speck in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit zwei EL Öl bei milder Hitze anbraten. Zwiebel hacken, untermischen und dünsten. Inzwischen in einem Topf 4l Salzwasser kochen lassen. 400g Bucatini hineingeben und in etwa 10 Minuten bissfest garen.

Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In die Pfanne einrühren und erhitzen. Mit Salz und fein gehackter Chilischote würzen.

Bucatini abgießen und gut abtropfen lassen.
In die Pfanne geben und mit der Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Käse bestreuen.

Goulash

INGREDIENTI

1 kg di spezzatino di vitello
1 cipolla

2 carote
1 costa di sedano
2 di patate

1 bicchiere di vino rosso
100 ml di passata di pomodoro
500 ml di brodo di carne

1 cucchiaino di paprika
50 ml di olio extravergine
30 gr di farina 00
sale

PREPARAZIONE

Far rosolare la carne di manzo tagliata a pezzetti piccoli, in una casseruola con un filo d'olio.

Tagliare le cipolle e l'aglio a spicchi e farli rosolare assieme alla carne. Spolverizzare con la farina mescolando bene il tutto.

Aggiungere il vino rosso e dopo che è evaporato coprire la carne con il brodo.

Aggiungere il sale, il pepe, la paprika dolce e il cumino, e far cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Sbucciare e tagliare le patate a pezzi grossi.

Sbucciare e tagliare i peperoni a listarelle.

Aggiungere le patate, i peperoni e la passata di pomodoro alla carne e continuare a cuocere per altri 20 minuti.

Mescolare bene il tutto e servire caldo.

Zelten

di Elena Bertolli
1M

ZUTATEN:

600 gr. di Farina
100 gr. di burro

400 gr di fichi secchi tagliati a
pezzettini e messi nel rhum a
macerare

100 gr. di uva sultanina
100 arance
100 gr. di cedro canditi

100 gr. di noci sgusciate
50 gr. di pinoli
50 gr. di mandorle spellate

2 uova
2 cucchiaini ben colmi di zucchero
latte
sale

PREPARAZIONE

Mettere la farina a fontana in una scodella, sbriciolarvi il lievito e bagnarlo con latte tiepido; coprire con lo zucchero e fare lievitare.

Dopo circa mezz'ora, unire il burro precedentemente sciolto in un po' di latte tiepido assieme al sale, le uova e tutti gli altri ingredienti, escluse noci e mandorle. Amalgamare bene e maneggiare finché la pasta risulterà liscia.

Ungere con burro una lamiera o tortiera e stendervi la pasta dello spessore di circa un centimetro; guarnire con le mandorle e le noci che dovranno essere leggermente premute sulla superficie.

Far lievitare in luogo caldo e poi cuocere a forno medio. Quando lo zelten è colorito, ma non troppo, pennellarlo con vino rosso nel quale sia stato bollito un bel po' di zucchero. Lasciare ancora in forno per qualche minuto.

Tagliatelle alla bolognese

INGREDIENTI

Tagliatelle all'uovo
200 grammi di carne di manzo
tritata

100 grammi di carne di maiale
magra tritata
50 grammi di salsiccia

150 grammi di salsa di pomodoro
80 grammi di cipolla
60 grammi di carota

40 grammi di sedano
20 grammi di burro

2 decilitri di brodo di carne
1 decilitro di vino bianco
Sale e Pepe

PREPARAZIONE

Mondate e levate la cipolla, la carota e il sedano, quindi tritateli finemente, fateli appassire in una casseruola e lasciate rosolare per qualche minuto rosolando.

Sbriciolate la salsiccia, unitela alle verdure insieme con la carne di manzo e di maiale, e fate insaporire mescolando.

Dopo 4 o 5 minuti bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete la polpa di pomodoro; salate, pepate e proseguite la cottura per circa due ore, mescolando di tanto in tanto

e bagnando con il brodo. Una volta pronto, al sugo viene spesso aggiunta, a fuoco spento, una noce di burro. Condire le tagliatelle che avete cotto precedentemente.

Zelten

di Elena Bertolli
1M

ZUTATEN

500 g Weismehl
200 g Butter

200 g Zucker
150 g Rosinen

150 g getrocknete Feigen
100 g kandierte Früchte

50 g Mandeln
80 g Nüsse

3 g Hefe / Backpulver
Einige Stücke von Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Alle Früchte kleinwürflig schneiden, Walnüsse grob zerkleinern. Mit Rosinen und Kernen in große Schüssel geben. Mischen Sie alle Zutaten zusammen, hinzufügen getrocknete Früchte zum letzten.

Bei 180 Grad Hitze 45 min. backen, dabei immer wieder mit Läuterzucker bestreichen. 24 Stunden auskühlen lassen. Dann einzeln in Alufolie wickeln und bis Weihnachten kühl aufbewahren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 13 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simpel.

Vegetable stew

by Osasu

INGREDIENT

tomatoes, pepper and onions (they
are all graded together)
vegetable oil

tinned tomatoes paste
magi and salt
fish and meat
vegetable

PREPARATION

First of all bleach the vegetable oil
for like 1 minutes and par the
graded tomatoes, pepper and onion
into the bleached oil and set
together and put your tinned
tomatoes stir again together.

Put your roasted meat and fish into
the pot and put a little salt and
magi into it, after a while put your
vegetable into the stew and stir for a
while, after some minutes taste the
stew if it need something else, if no,
your vegetable stew is ready to eat...it
is delicious!

Biscotti

INGREDIENTI

70 gr di burro
80 gr di zucchero a velo
1 uovo
170 gr di farina 00

PREPARAZIONE

In una terrina disporre il burro ammorbidito tagliato a tocchetti, lo zucchero a velo, l'uovo. Mescolare il tutto fino a formare una crema, quindi aggiungere la farina. Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Mettere la frolla in un sac à poche con bocchetta a stella e formare i biscotti della forma che preferite direttamente sulla teglia coperta da carta forno.

Infornare i frollini in forno già caldo a 170° e cuocere i biscotti per 10/12 minuti. Lasciar intiepidire i biscotti di frolla quindi servire, aggiungendo, se volete, un po' di zucchero a velo.

Canederli in brodo

INGREDIENTI

gr. 300 di pane bianco raffermo,
gr. 100 di speck,

2 uova,
latte,
1 noce di burro,

1 cipolla piccola,
farina,
prezzemolo tritato,

erba cipollina,
brodo di carne,
sale

PREPARAZIONE

Mettere in una terrina il pane e lo speck tagliati a dadini. Frullare le uova con un po' di latte, unire il prezzemolo e versare il tutto nella terrina con il pane e lo speck.

Aggiungere la cipolla tritata e fritta nel burro e 2 cucchiaini di farina. A questo punto, formare i canederli, in tutto 8 palline circa.

Mettere i canederli nell'acqua bollente salata e farli cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti.

Quando i canederli sono pronti, coprirli con il brodo di carne e servirli con l'aggiunta di erba cipollina.

Pad thai kung

di Parathicorn
Chantharaphinit

INGREDIENTI :

gamberetti 20
tagliatelle di riso 200 g.
germogli di soia 150 g.

erba cipollina o cipollotti tagliati
50 g.

salsa di pesce
6 cucchiari
salsa d' ostriche

6 cucchiari
salsa tamarindo 4 cucchiari
zucchero 3 cucchiari
arachidi pestati 6 cucchiari
uova 4

peperoncini in polvere a piacere
limone a piacere
aglio 1 spicchio (tritato)
olio 3 o 4 cucchiari

PREPARAZIONE

Lasciare delle tagliatelle nell'acqua tiepida per 15 minuti.

Mettere l'olio nelle padella sul fuoco, aggiungere l'aglio e i gamberetti. Cuocerli per 3-4 minuti poi toglierli dalla padella.

Aggiungere un po' d'olio nella stessa padella poi mettere le uova e lasciare friggere, rompere i tuorli quindi aggiungere le tagliatelle, lo zucchero, la salsa d'ostriche, la salsa di pesce, la salsa tamarindo, gli arachidi e girare per bene.

Mettere i germogli di soia e l' erba cipollina nella padella, e servire caldo.

ผัดไทยกุ้งสด

ส่วนผสม:

กุ้ง ตัว
เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง กรั้ม
ถั่วงอก กรั้ม
ต้นหอม ซ้อนโตะ

น้ำปลา ซ้อนโตะ
น้ำมันหอย ซ้อนโตะ
น้ำมะขาม ซ้อนโตะ
น้ำตาล ซ้อนโตะ

ถั่วลิสงบด ซ้อนโตะ
ไข่ ใบ
พริกป่น ตามชอบ
มะนาว ตามชอบ
กระเทียม กรั้ม
น้ำมัน ซ้อนโตะ

วิธีทำ:

นำเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งไปแช่น้ำอุ่น นานที่
ตั้งกระทะบนไฟปานกลางสับกระเทียม
ใส่ลงไป น้ำมันตามด้วยกุ้ง พอกุ้งเริ่มสุก
ตักกุ้งออกใส่น้ำมันเพิ่มอีกหน่อย ตอกไข่ใส่
ลงไป ในกระทะแล้วเหยาะไข่แดงให้แตก พอไข่
เริ่มสุกใส่เส้นที่แช่ไว้ ใส่น้ำตาล ถั่วลิสง
น้ำมันหอย น้ำมะขาม น้ำปลา ถ้าเส้นแข็งให้
เติมน้ำแล้วรอให้สุก.

ใส่ถั่วงอกคนให้เข้ากันเร็วๆ ก็ตามด้วย
ต้นหอมเมื่อสุกให้ดับไฟ

แต่งงานให้สวยงาม ผักสลัดไว้ข้างๆ ตัก
ผัดไทยวาง เอาถั่วลิสงวางข้างๆ ถั่วงอกวาง
ข้างๆ แล้วเอากุ้งวางข้างบนพร้อมเสิร์ฟ.

Risotto alla senegalese di Maktar

INGREDIENTI

½ kg di riso

Pesce misto a piacere

carote,

pomodoro,

basilico,

sedano,

olio,

sale e pepe quanto basta

PREPARAZIONE

Si prende l'olio, si mette in una padella con il bordo alto, a rosolare, poi si prendono i pesci, li mettiamo nell'olio caldo per 3 minuti, poi li togliamo via.

Poi prendiamo dell'acqua, la aggiungiamo nell'olio, poi aggiungiamo basilico, carote, pomodoro, sedano, sale e pepe, rosoliamo e poi aspettiamo un'ora.

Dopo si mette il riso e si lascia cuocere ancora 15 minuti, poi mettiamo un po' di olio sopra il riso, aggiungiamo il pesce e serviamo a tavola ancora caldo.

Crostata alle mele

INGREDIENTI

200 gr. farina 00
130 gr. Zucchero
130 gr. di burro

1 uovo intero e 1 tuorlo
mezza bustina di lievito per dolci

scorza grattugiata di un limone
un pizzico di sale

marmellata di frutti di bosco
zucchero vanigliato per guarnire.

PREPARAZIONE

Impastare velocemente tutti gli ingredienti per la preparazione della normale pasta frolla, lasciarla poi riposare avvolta in pellicola in frigo per una mezzora circa. Stenderne una parte sopra alla carta da forno e adagiarla in un tegame da torta di 24/26 cm. di diametro. Praticare con una forchetta dei buchini su tutta la superficie.

Stendere la marmellata, coprire con la parte di frolla avanzata e stesa con il mattarello la torta, togliere con un tagliapasta la frolla in eccesso. Schiacciare il bordo al giro con i rebbi infarinati di una

forchetta in modo da chiudere bene la torta. Mettere in forno a 180° per circa 45 minuti, deve risultare colore nocciola. Sfnare e lasciare raffreddare prima di toglierla dal tegame. Cospargerla di zucchero vanigliato.

Cebou senegalese

INGREDIENTI

Ligua si waradef

Ceb

Giane

Carot,

tamate,

dilo,

canisalat

Diw, khorom, pobar

PREPARAZIONE

Boye toggo, thiep, budian, ngadial,
diw, lin defco ci cinti tecco, si conli,
da di cortan gal bamou. Tan ge
gada, di goxe wardiwbi da di rosi.

Gianxi, da di coxe sipi gianxi da di
sixe def danxi def, si carote, def
ginnbi def si scupane.

E def si bassante def si diambi da di
coxe baxi mo bakli, aparegia def si
korom ba mou saf def si pobar

Verdure al Pomodoro di Osasu

INGREDIENTI

pomodori,

peperoni,

cipolle (sono tutti da tritare
insieme)

olio

salsa di pomodoro

dado di brodo e sale

pesce e carne

verdure

PREPARAZIONE

Prima di tutto riscaldare l'olio per 1 minuto e buttare dentro i pomodori, i peperoni e le cipolle e mescolare insieme e mettere la salsa di pomodoro per ultimo.

Mescolare insieme e mettere la carne e il pesce lavato dentro la pentola. Aggiungere un dado di brodo e un po' di sale, dopo un minuto mettere gli spinaci il pomodoro e mescolare. Lasciare cuocere per 15 minuti circa.

La vostra verdura di pomodoro è pronta per essere gustata. Il piatto va accompagnato con del riso oppure con della pasta.

Risotto alla senegalese di Maktar

INGREDIENTI :

$\frac{1}{2}$ kg di riso

Pesce misto a piacere

Carote,

pomodoro,

basilico,

sedano,

Olio,

sale e pepe quanto basta

PREPARAZIONE:

Si prende l'olio, si mette in una padella con il bordo alto, a rosolare, poi si prendono i pesci, li mettiamo nell'olio caldo per 3 minuti, poi li togliamo via.

Poi prendiamo dell'acqua, la aggiungiamo nell'olio, poi aggiungiamo basilico, carote, pomodoro, sedano, sale e pepe, rosoliamo e poi aspettiamo un'ora.

Dopo si mette il riso e si lascia cuocere ancora 15 minuti, poi mettiamo un po' di olio sopra il riso, aggiungiamo il pesce e serviamo a tavola ancora caldo.

RISO AL POMODORO di Karim

INGREDIENTI :

Riso

Sale

Pomodoro

Peperoni

Acqua

Olio

Pesce/carne

Dado

PREPARAZIONE:

Mettere l'acqua sul fuoco, aspettare un po' e mettere a bollire il riso e lasciare cuocere. Adesso si può mettere l'olio sul fuoco, aspettare che diventi caldo e aggiungere la carne o il pesce.

Si fa cuocere per cinque minuti poi si aggiunge il pepe, il pomodoro, poi sale e il dado di brodo.

Lasciare cuocere per circa 15 minuti e servire caldo.

Rice and Stew di Karim

INGREDIENTS

rice

salt

tomatoes

pepper

oil

fish/meat

cube

PREPARATION

Put a water on the fire, wait for the water to boil and put the rice in the water; wait for the water in the rice to go.

Now you can put oil on the fire, wait for oil to be hot and you can put fish or meat in the bowl.

For five minutes it will be well and you can put fish or meat in the bowl, then put tomatoes, salt, pepper and cube in, it wait for it to finish bowling.

Torta di noci e ricotta

INGREDIENTI

220 gr Zucchero
200 gr Farina
200 gr Noci

100 gr Margarina
200 gr Ricotta

2 uova interi
1 bustina Lievito per dolci

PREPARAZIONE

Amalgamare la margarina con 200 gr di zucchero
Aggiungere uova e ricotta
Quando il composto è omogeneo versare farina, lievito e noci spezzettate

Imburrare uno stampo di 25 cm e spolverare con la farina
Versare il composto e coprire con il restante zucchero
Infornare a 180°C per circa 40 minuti

Fare raffreddare e cospargere di zucchero a velo
Il dolce può essere accompagnato con panna e noci.

Brewet

INGREDIENTI

300-400g r di pasta sfoglia.
3c. di olio d'oliva

1 grossa cipolla
1 peperone rosso
2 spicchi d'aglio

600gr di carne tritata di manzo,
1 dado di pollo

600-800g r di passata di pomodoro

2 bicchieri di vino bianco secco,
prezzemolo tritato

sale
pepe

PREPARAZIONE

In una grande padella fate scaldare l'olio, aggiungete la cipolla tritata e lasciate cuocere.

Aggiungete poi il peperone, l'aglio e la carne.

Lasciare cuocere il tutto per circa 8 minuti.

Aggiungere i pomodori e far cuocere per circa 35 minuti.

La sciare raffreddare stendere la pasta sfoglia mettere all'interno il composto e mettere in forno per circa 15 minuti.