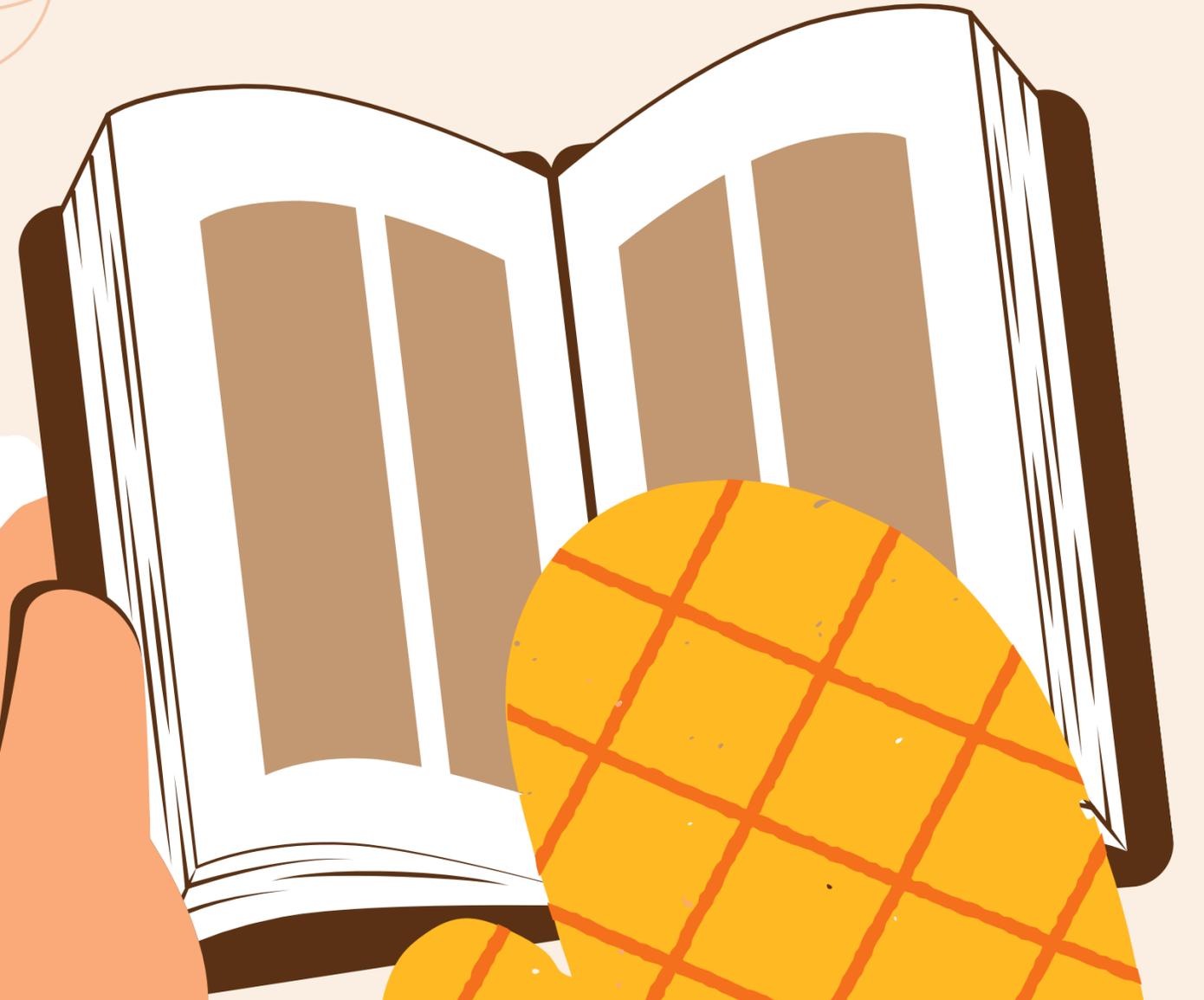




“Le Ricette dal Mondo”

a.s. 2024-2025



Scuola Infanzia Pontetetto

” RISO AL LATTE ”



INGREDIENTI PER LA SALSA

- 1 cipolla grande
- Sale
- 3 cucchiaini di peperoncino secco
- Succo di limone



INGREDIENTI PER IL RISO

- 4 bicchieri di riso
- 5 bicchieri di latte di cocco
- Sale

PREPARAZIONE DELLA SALSA PICCANTE

Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzetti. Mettere i pezzi nel tritatutto, aggiungere 3 cucchiaini di peperoncino e un po' di sale. Tritare tutto. Aggiungere un po' di succo di limone.



PREPARAZIONE DEL RISO AL LATTE

Mettere 4 bicchieri di riso nella pentola e lavarlo bene sotto l'acqua corrente. Scolarlo e aggiungere 5 bicchieri di acqua pulita e 5 bicchieri di latte. Aggiungere un po' di sale. Cuocere finché il riso non sarà cotto bene. Una volta cotto il riso, impiattare e aggiungere la salsa piccante.



Scuola Primaria Donatelli

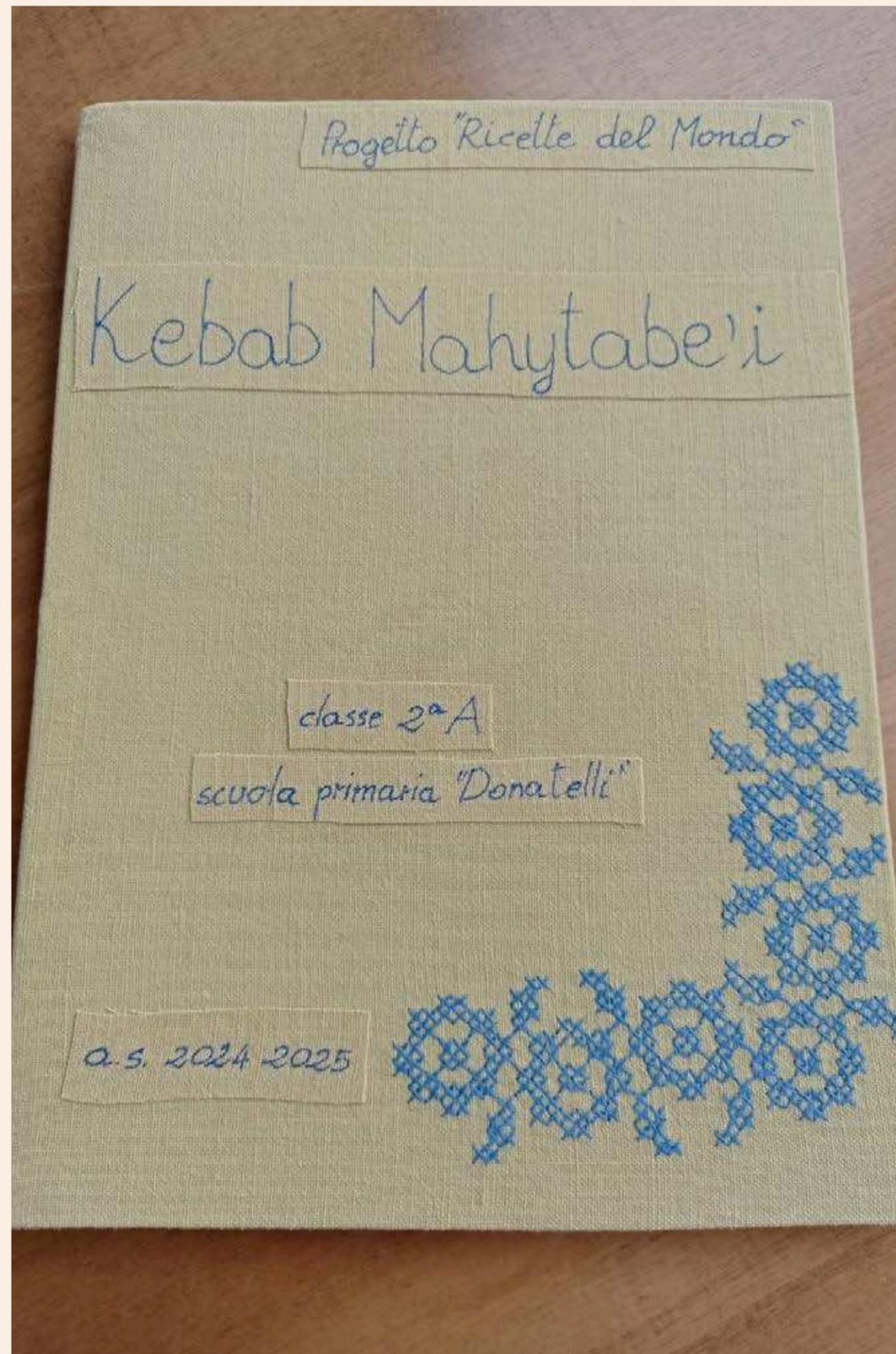
Classe 2A



” KEBAB MAHYTABE'I ”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g carne macinata di manzo o agnello (o un mix)
- 1 cipolla media, grattugiata e con il succo strizzato
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro triplo
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe nero
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 1/2 cucchiaino di sommacco (facoltativo, per un sapore extra)
- 1/2 cucchiaino di paprika (facoltativo)



“ **Indossare i vestiti per mangiare il riso**, ha un significato personale per molti. Ricordo che i miei genitori la usavano quando indossavamo i nostri abiti migliori per eventi speciali. Chiedevamo il motivo, e loro ci spiegavano che era perché il riso era considerato un piatto raro e celebrativo.

Questo ricordo, tramandato di generazione in generazione, riflette come il riso e gli abiti eleganti per queste occasioni siano profondamente legati alle tradizioni familiari e alle celebrazioni.

La più importante è certamente il *Nawruz* نوروز, Capodanno persiano che si festeggia in primavera, in concomitanza dell'equinozio. Il termine deriva dall'unione delle due parole persiane *nava* (nuovo) e *rezanh* (giorno). Già nel 487 a.C., l'imperatore persiano Dario celebrava il Nawruz nel suo palazzo di Persepoli dotato di un importante osservatorio astronomico. Nel tempo, la festa si è arricchita di nuove tradizioni quali l'udienza pubblica del re e lo scambio di doni. ”

Questo ci raccontano Farzan e i suoi genitori.

"BATBOUT"



ISTITUTO COMPRENSIVO FRATEL
ARTURO PAOLI

RICETTE DAL MONDO



BATBOUT

SCUOLA PRIMARIA DONATELLI

CLASSE 2 SEZIONE B
a.s. 2024_25

INGREDIENTI PER 24 PANINI BATBOUT

- 550 g farina bianca di tipo 00
- 400 g semola rimacinata di grano duro
- 20 g sale
- 25 g lievito di birra fresco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 520 ml di acqua tiepida



FARCITURA SALATA

- Pomodori ciliegini
- Insalata
- Cetriolo
- Formaggio (mozzarella, pecorino o altro a seconda del gusto)
- Tonno in scatola
- Mais



FARCITURA DOLCE

- Miele caldo

Scuola Primaria Donatelli - Classe 2B

" TANTE RICETTE DAL MONDO "



Scuola Primaria Donatelli - Classe 2B

Scuola Primaria Donatelli

Classe 3A



”TAJINE”

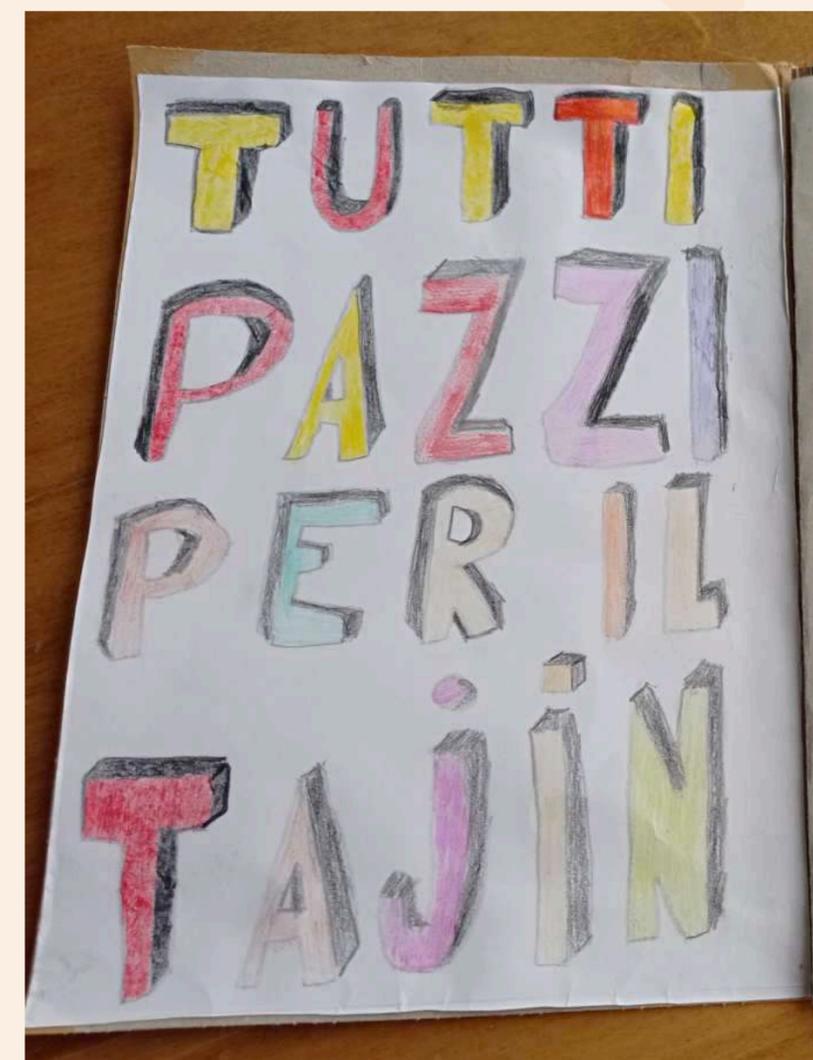
La **tajine** è un piatto di carne tipico del Marocco che prende il nome dalla tradizionale pentola di coccio di forma conica in cui viene preparato.

INGREDIENTI

- Pollo
- Cipolla
- Prezzemolo
- Olio d'oliva
- Patatine fritte
- Olive

SPEZIE

- Sale
- Zenzero
- Curcuma

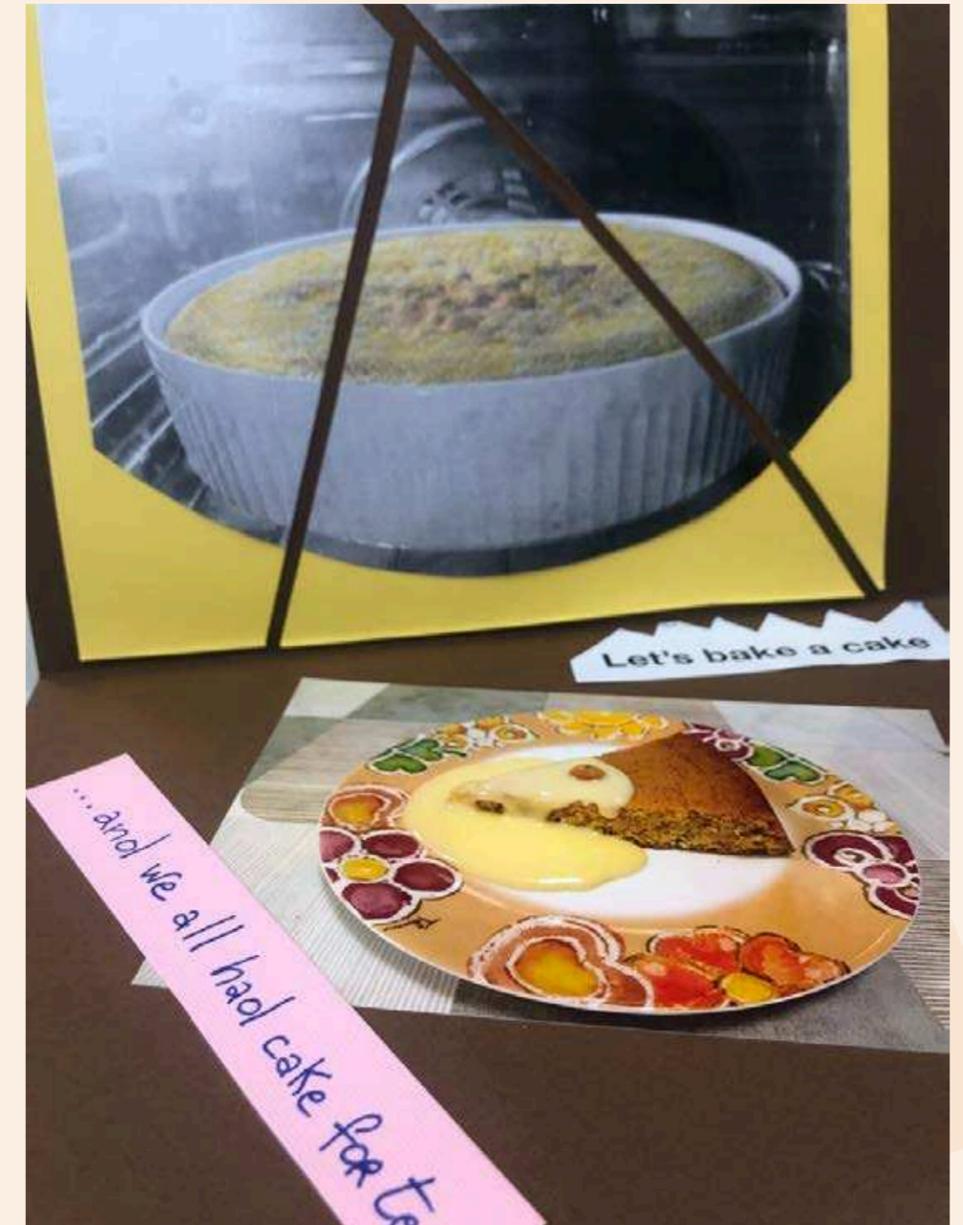


" TORTA DI NOCCIOLE "



INGREDIENTI

- 250 g nocciole tritate
- 4 uova
- 180 g zucchero
- un pizzico di sale



Scuola Primaria Donatelli - Classe 3B

Scuola Primaria Donatelli

Classe 4A

"PLATANO FRITTO"

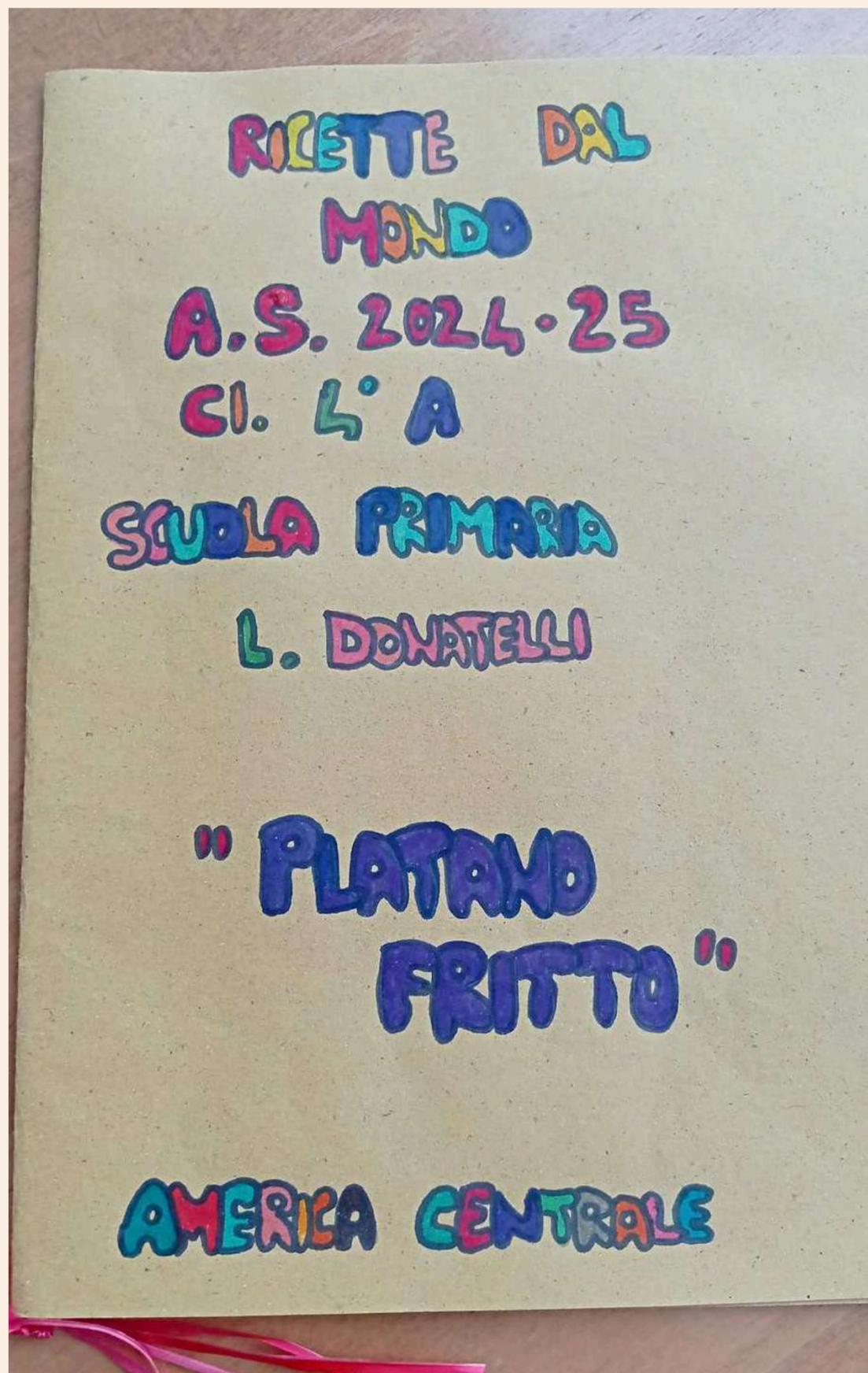
Le chips di platano fritto sono una ricetta dell'America Latina e dei Caraibi, servite come snack o per accompagnare secondi piatti come ad esempio il cerviche.

Il platano o "banana verde", quando è acerbo presenta una buccia color verde intenso ed il suo sapore è simile a quello delle patate; invece quando il platano matura il suo sapore risulta più dolce e simile a quello delle banane.



INGREDIENTI

- Platano
- Olio di semi q.b
- Sale q.b



FASI DI PREPARAZIONE

Rimuovere la buccia del platano verde dopo averla incisa con un coltello.
Tagliare il platano a rondelle di circa 2 cm.



Far riscaldare bene abbondante olio di semi e immergere le rondelle nell'olio bollente per circa 3-4 minuti.



Scolare le rondelle con una schiumarola su un tagliere di legno e schiacciarle con un batticarne oppure semplicemente con il fondo di un bicchiere.



Friggere di nuovo le rondelle schiacciate in olio bollente per 1-2 minuti per lato.



Scuola Primaria Donatelli

Classe 4B



” ENCOCADO DE CAMARONES ”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g riso
- 1 cipolla rossa
- 1 cipolla bianca
- ½ pepe rosso
- ½ pepe verde
- 1 pomodoro
- 350ml latte di cocco
- 500g gamberetti sgusciati
- 1 avocado come guarnizione
- sale e pepe a piacere
- 1 rametto di prezzemolo
- uno spicchio d'aglio tritato a pezzetti



Storia della ricetta

L'encocado di gamberi affonda le sue radici nella ricca tradizione culinaria dell'Ecuador, soprattutto nelle zone vicine al mare. L'origine di questo piatto popolare risale alle ricette portate dall'Africa in epoca coloniale dagli africani che si stabilirono sulle coste di Esmeraldas.

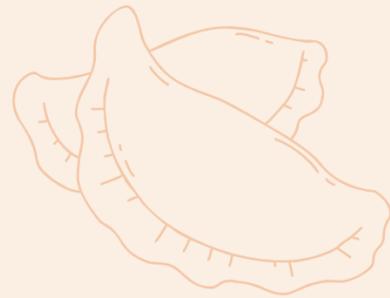
Il termine "encocado" deriva dalla parola "cocco", in riferimento alla base di cocco che caratterizza questo piatto. Si ritiene che questa ricetta abbia avuto origine nelle comunità costiere, dove il cocco è un ingrediente abbondante ed essenziale della cucina locale.

Varanti regionali:

Sebbene la ricetta base dell'encocado di gamberi rimanga lo stesso, potrebbero esserci delle varianti regionali che aggiungono un tocco speciale. Alcune persone preferiscono aggiungere alla salsa platani verdi o maturi per conferire un sapore più dolce e una consistenza più cremosa. Altre varianti prevedono l'utilizzo di diversi tipi di frutti di mare, come gamberi o calamari, per aggiungere varietà al piatto.

Scuola Primaria Giusti

Classi 5A e 5B



” EMPANADAS ”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g farina di grano
- 100 g burro (tenuto a temperatura ambiente)
- 2 uova intere
- 1 tazza e mezzo di acqua fredda tenuta precedentemente in frigorifero
- sale e zucchero in quantità uguali



La mamma racconta...

La mamma della nostra compagna Giulia proviene dalla Repubblica Dominicana. L'abbiamo invitata a scuola per farci raccontare la ricetta delle Empanadas.



Le origini:

Già nell'antico Egitto era in uso conservare il cibo da trasportare dentro una specie di focaccia, ma si ritiene che la ricetta originale delle empanadas provenga dagli spagnoli che, a loro volta, l'appresero dai popoli arabi. Anche loro avevano l'abitudine di trasportare [...]

Il viaggio delle empanadas...



"POLLO AL CURRY"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 cipolla
- 600g petto di pollo tagliato a fette
- 4 cucchiaini da minestra di curry
- 300 ml latte di cocco o panna
- 250 g riso basmati
- sale e pepe q.b.

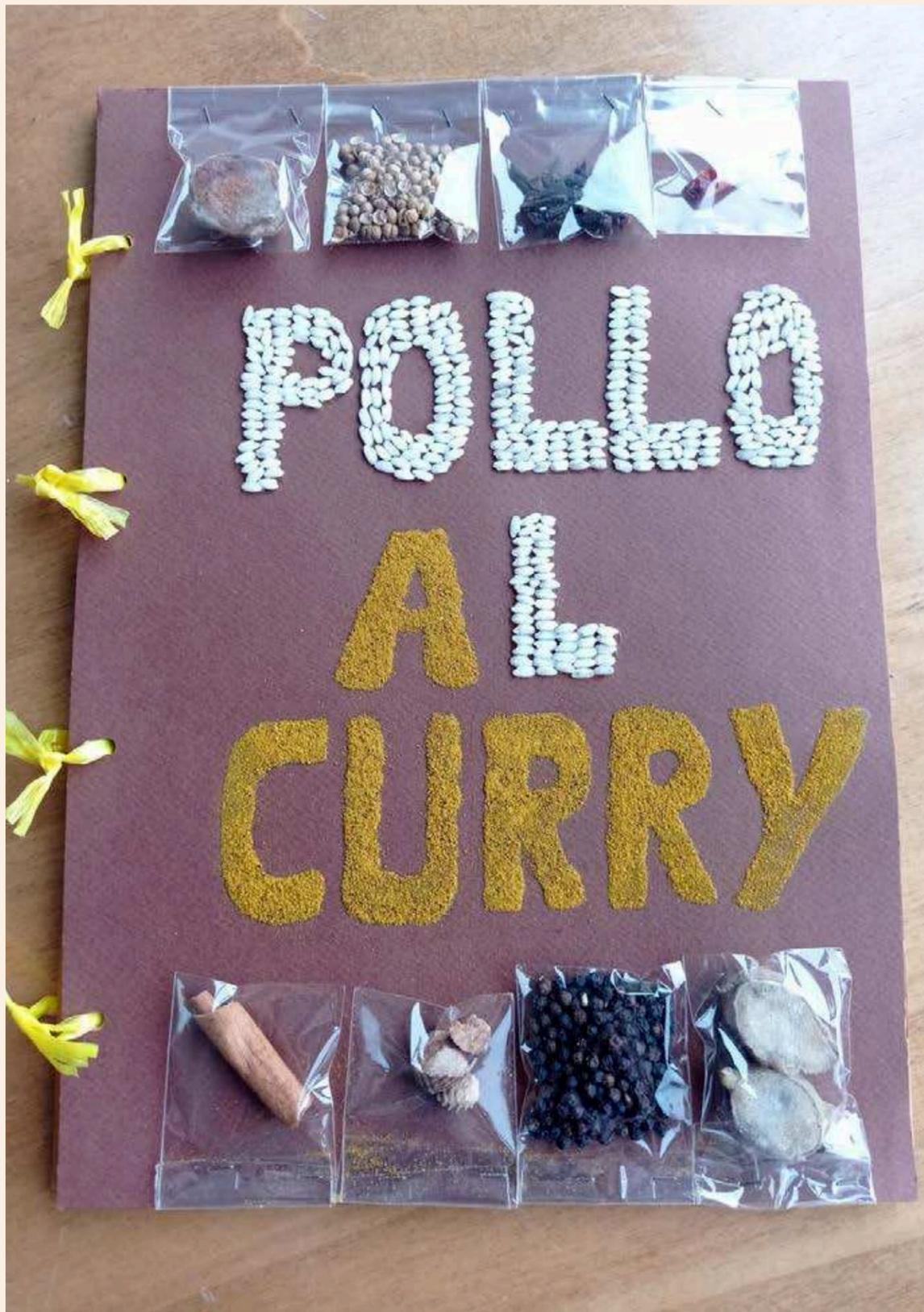


PROCEDIMENTO

- Tagliare a bocconcini il petto di pollo ed infarinarli.
- Tagliare una cipolla grande e metterla in una padella con dell'olio e farla soffriggere.
- Dopo qualche minuto aggiungere i bocconcini di pollo ed un pizzico di sale e farli rosolare bene.
- Dopo circa dieci minuti aggiungere quattro cucchiaini di curry e mescolare bene.
- Dopo due minuti aggiungere il latte di cocco, mescolare ed attendere qualche minuto che diventi cremoso. In un pentolino cuocere de riso basmati.
- Servire in un piatto piano il pollo con accanto il riso.



Scuola Primaria S. Donato - Classe 5A



Scuola Primaria S. Donato

Classe 5A



” VARIANTI DEL POLLO AL CURRY ”



Varianti del pollo al Curry Curry al pollo vietnamita

- 1,5 kg di pollo (cosce e ali)
- 5 cm di zenzero fine
- 2 lemongras
- 2 cucchiaini da tavola di curry (in polvere)
- 375 ml di latte di cocco
- 2 cucchiaini da tè di peperoncino rosso piccante
- 4 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini da tavola di olio di arachidi
- 2 cipolle
- 2 cucchiaini da tè di zucchero
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 125 ml di acqua

"POLPETTE DI CARNE DELLO SRI LANKA"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g patata lessa
- 200 g tonno sott'olio
- 3 chiodi di garofano
- pane grattugiato q.b.
- 1 spicchio di aglio
- olio per friggere
- 2 cucchiaini di farina
- mezza tazzina di acqua
- 2 cucchiaini di curcuma
- 2 cucchiaini di pepe
- 1 uovo
- 1 cipolla
- cannella 1 pezzetto
- 4 semi di cardamomo
- 8 foglie di curry
- sale q.b.
- 2 o 3 foglie di pandan
- peperoncini verdi q.b.



PREPARAZIONE

Sbucciare e lessare le patate in acqua salata. Scolatele e schiacciatele con una forchetta. Tritate finemente i peperoncini verdi, l'aglio e la cipolla.

Fateli soffriggere con poco olio per 5 minuti.

Sbriciolate il tonno sgocciolato e aggiungete le patate e le verdure stufate in padella. Salate, pepate e aggiungete le spezie. Preparate delle palline della grandezza di grosse noci.

Nel frattempo sbattete le uova.

Passate le polpette nell'uovo sbattuto e rotolatele nel pan grattato.

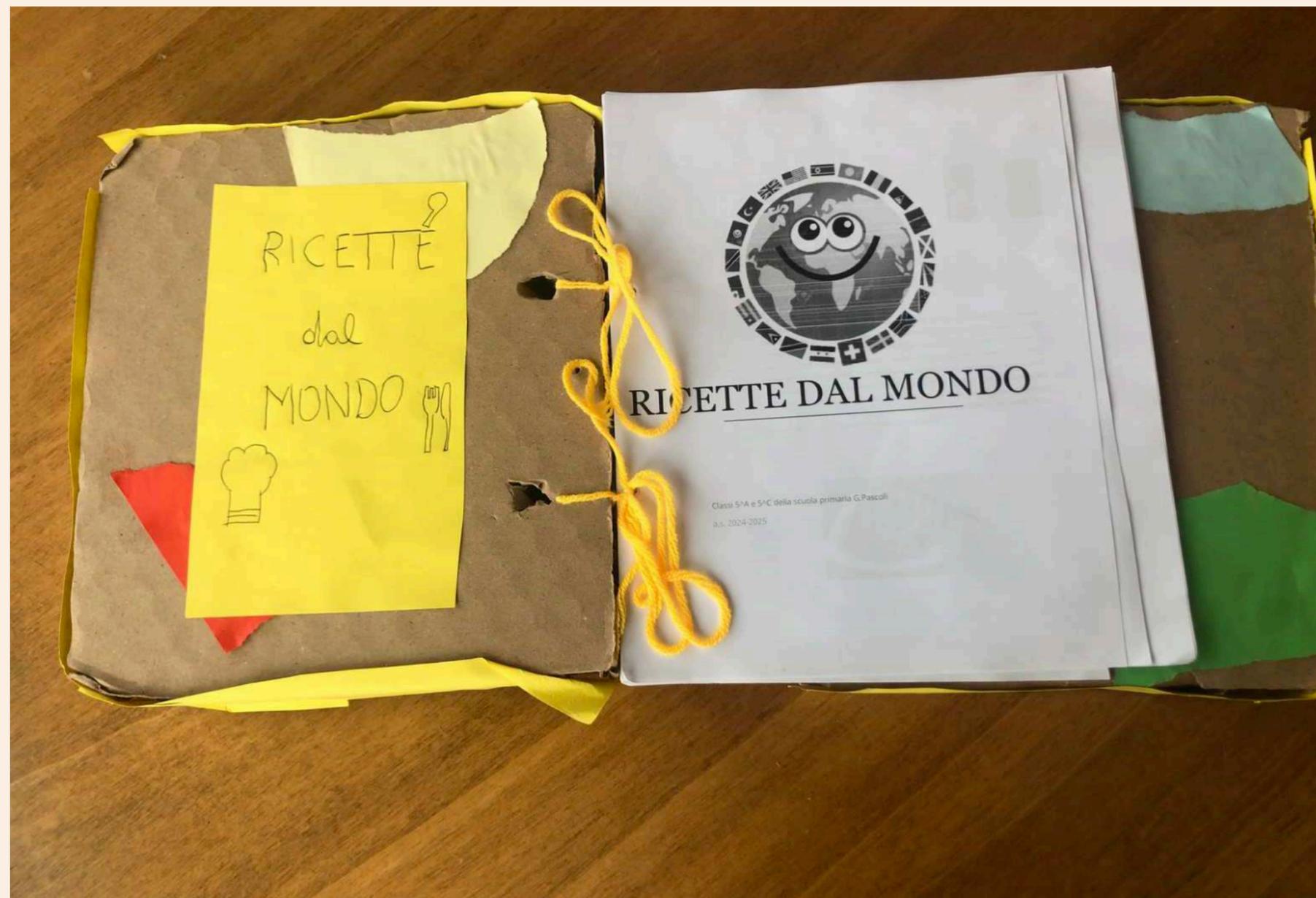
Friggete nell'olio e servite immediatamente!



Scuola Primaria S. Donato - Classe 5B



" RICETTE DAL MONDO "



Scuola Primaria Pascoli - Classi 5A e 5C





In collaborazione con



DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl

Via di Tiglio 1697, 55100 San Filippo (LU)

Tel. +39 0583 469476

info@delmonteristorazione.it

www.delmonteristorazione.it