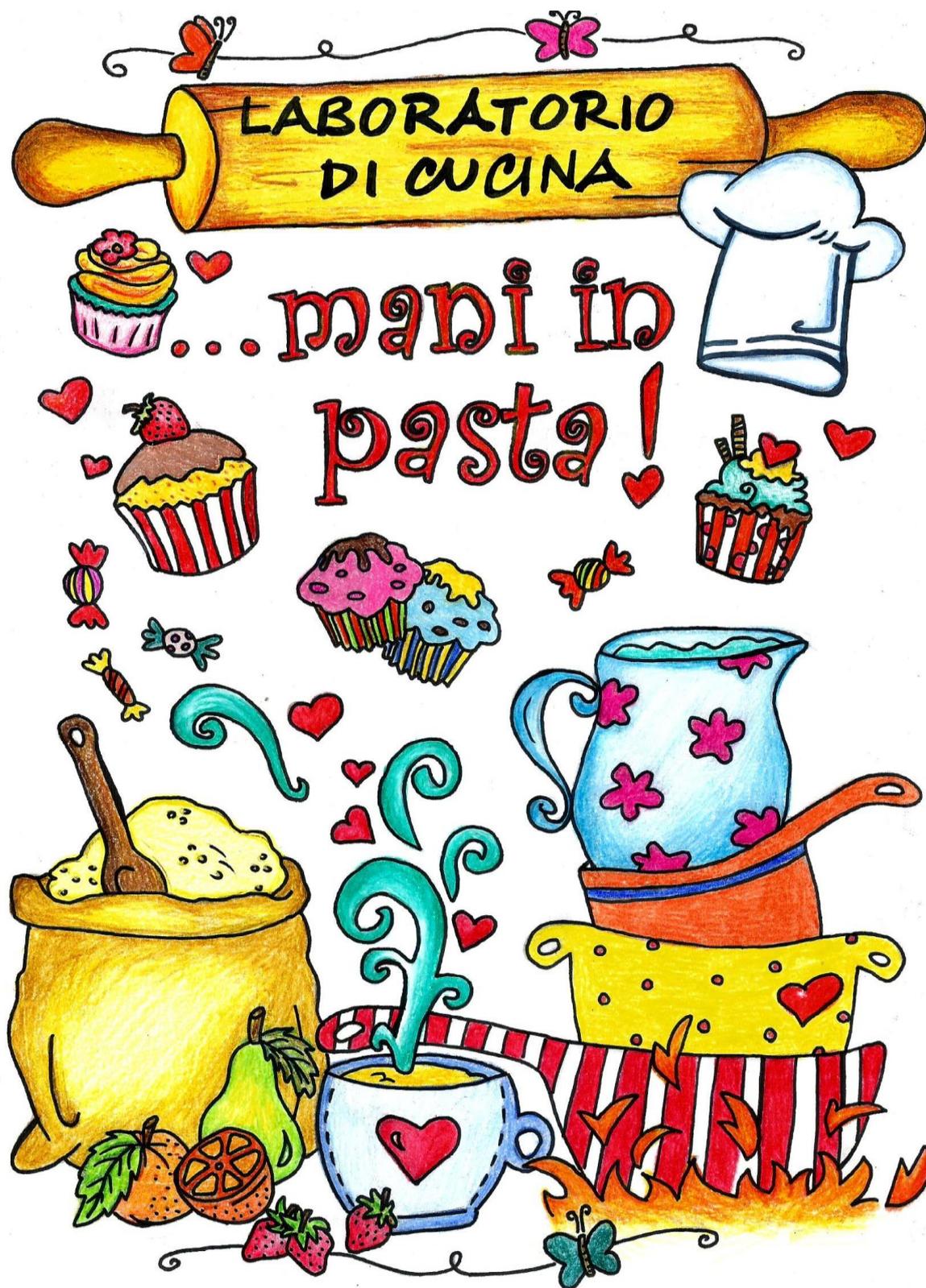


I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA
Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444 206262



E-mail info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com

Sito web www.scuolamaternamatteazzi

C.F. 80007230248 – P.Iva 01977090248

HOME COOKING

*Cari Bambini e Genitori,
per questa settimana abbiamo pensato di proporvi un
Laboratorio di Cucina.... Perché?*

Noi tutti vogliamo vivere al meglio questo delicato momento, dando valore ad un tempo caratterizzato dalle relazioni familiari, dalla condivisione di attimi importanti o semplicemente da qualche gioiosa risata!

Nell'intimità della nostra casa ci prendiamo cura l'uno dell'altro, dimostrandoci affetto quotidianamente anche durante la preparazione dei pasti consumati poi, assieme...

Quindi perché non preparare qualcosa di semplice, veloce e sfizioso per poi assaporarlo in famiglia?

Grandi e piccini insieme potranno leggere le ricette qui di seguito riportate manipolando ed esplorando gli alimenti e nuovi sapori....

Attraverso il gioco e più specificatamente attraverso la manipolazione i bambini prendono coscienza della realtà che li circonda, sentendosi protagonisti del loro agire, affermando loro stessi, l'immaginazione ed affinando la motricità fine.

Mettete la mani in pasta perché adesso tocca a Voi!



*Un abbraccio,
le Educatrici!!*

HOME COOKING

Cookies Americani

INGREDIENTI:

- 260 gr farina bianca 00;
- ½ cucchiaino lievito per dolci;
- Un pizzico di sale fino;
- 170 gr burro ammorbidito;
- 210 gr zucchero di canna;
- 100 gr zucchero semolato;
- 1 uovo + 1 tuorlo;
- 1 cucchiaino di Estratto di vaniglia ;
- 250 gr gocce cioccolato.



PREPARAZIONE:

1. In una ciotola mescolare il burro, lo zucchero di canna e quello semolato;
2. Aggiungi al composto le uova, il sale e l'estratto di vaniglia;
3. Incorpora la farina e per ultimo il lievito, mescolando fino a quando tutti gli ingredienti siano ben amalgamati;
4. Aggiungere le gocce di cioccolato mescolando con un cucchiaio di legno;
5. Lasciare riposare, avvolto nella pellicola trasparente per 20 minuti in frigorifero;
6. Preriscaldare il forno a 180°C e mettere la carta da forno sulla teglia;
7. Con l'impasto formare delle palline che andranno schiacciate leggermente per dare la forma da biscotto



HOME COOKING

Cake Pops

INGREDIENTI:

- 100 gr biscotti secchi;
- 90 gr philadelphia;
- 2 cucchiaini rasi di zucchero a velo;
- Cioccolato per copertura;
- Decorazioni varie (granella di nocciole, cocco grattugiato, codette colorate, ...).



PREPARAZIONE:

1. Rompere i biscotti con le mani (passare poi nel mixer fino a ridurli in polvere);
2. Aggiungere la philadelphia, lo zucchero a velo e amalgamare bene gli ingredienti;
3. Con l'impasto formare delle palline con le mani e infilare uno stuzzicadenti;
4. Mettiamo le palline su un vassoio e lasciamo in freezer per 20 minuti;
5. Sciogliere il cioccolato e intingere le palline, oppure con l'aiuto di un cucchiaino, le ricopriamo;
6. Decorare a piacimento prima che il cioccolato si asciughi e infilare lo stuzzicadenti su una base solida per lasciare ad asciugare.



HOME COOKING

Torta coccinella

INGREDIENTI

- 200 g di crema alla nocciola;
- 1 cestino di more;
- 1 cestino di lamponi;
- 1 cestino di mirtilli;
- pasta frolla;

PREPARAZIONE

1. Preparate la base per la Torta coccinella seguendo la ricetta della pasta frolla, sostituendo, però, lo zucchero bianco con quello di canna.
Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.
2. Passato il tempo di riposo, stendete la pasta frolla in una teglia imburrata.
3. Bucherellatela, coprite con carta forno e cuocete a 180° per circa 20 minuti.
4. Sfornate e lasciate raffreddare per almeno 15 minuti.
5. Ricoprite la base con la crema alla nocciola e decorate con i frutti di bosco in modo da creare il disegno di una coccinella. Ponete la Torta coccinella su un piatto da portata e servite!!



HOME COOKING

Crocchette Di Verdure

INGREDIENTI:

- 1 patata;
- 1 carota;
- 1 Mancinata di spinaci;
- 1 uovo;
- Parmigiano reggiano grattugiato;
- Sale.



PREPARAZIONE

1. Lessare le patate e le carote, tagliate a pezzi grandi, assieme, mentre gli spinaci a parte (hanno tempi di cottura diversi);
2. Tritare con coltello gli spinaci, mentre le carote e le patate con lo schiacciapatate per ottenere una purea morbida;
3. Impastiamo tutto con il sale, l'uovo ed il parmigiano, ottenendo un impasto morbido e modellabile;
4. Con le mani creiamo tante palline, schiacciandole leggermente;
5. Infornare a 200°C per 6/7 minuti;
6. Prima di cucinarle, si possono cospargerle un pangrattato ed un filo d'olio per renderle più appetibili!!!



HOME COOKING

Lollipop salati

INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta sfoglia;
- 150 g di ricotta Granarolo;
- 70 g di spinaci;
- 1 uovo;
- 1 tuorlo;
- qb di sale e pepe.



PREPARAZIONE:

1. Cuocere gli spinaci in una padella e una volta raffreddati, aggiungerli alla ricotta. Successivamente aggiungere uovo, sale e pepe;
2. Tagliare la sfoglia in strisce lunghe 25 cm e alte 6/7 cm;
3. Con l'aiuto di un cucchiaino, farcire la striscia con il ripieno di ricotta;
4. Chiudere la striscia e arrotolarla su sè stessa in modo da formare un lollipop;
5. Sistemare lo stecchino di legno in ogni lollipop e spennellare con tuorlo d'uovo;
6. Infornare a 180° per circa 15/20 min. Decorare gli stecchini di legno con dei nastri colorati!!!



HOME COOKING

Polpette Di Tonno

E Ricotta

INGREDIENTI PER LE POLPETTE:

- 200 gr di ricotta;
- 200 gr di tonno in filetti sott'olio;
- 25 gr di parmigiano;
- 2 cucchiaini di pangrattato;
- Prezzemolo;
- Sale.

INGREDIENTI PER LA PANATURA:

- Pangrattato;
- semi di sesamo;
- olio di oliva per cuocere.

PREPARAZIONE:

1. Mettete in una ciotola ricotta, tonno, formaggio, e prezzemolo tritato, e iniziate ad impastare.
2. Unite il pangrattato e il sale ed amalgamate.
3. Con le mani leggermente inumidite, formate le polpette, delle dimensioni di una grossa noce, poggiandole man mano su una teglia rivestita di carta forno.

Impanatele in pangrattato mischiato con semi di sesamo e rimettetetele sulla teglia.

4. Irroratele con un filino d'olio e infornatele a 180°C in forno ventilato già caldo. Cuocete per circa 15 minuti o fino a doratura.



I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA
Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444 206262



E-mail info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com

Sito web [www.scuolamaternamatteazzi](http://www.scuolamaternamatteazzi.it)

C.F. 80007230248 – P.Iva 01977090248