

Cuciniamo INSIEME!



Il ricettario delle famiglie del gruppo Babele

Festa finale "Aspettando l'estate" 7 giugno 2013

ARANCINI DI RISO

Famiglia ALESSANDRETTO
Provenienza SICILIA

INGREDIENTI

PER IL RISO

- Zafferano 1 bustina
- Riso superfino (o a chicco tondo, per sformati, timballi, ecc) 1 kg
- Sale q.b.
- Grana grattugiato 100 gr
- Burro 50 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- Sale q.b.
- Cipolla ½
- Carota 1
- Sedano 50 gr
- Vino rosso 100 ml
- Piselli surgelati o freschi sgranati 200 gr
- Passata di Pomodoro 750 ml
- o mozzarella a dadini 200 gr
- Carne bovina e suina tritata 300 gr
- Olio di oliva extravergine 1 cucchiaio

PER IMPANARE

- Pangrattato q.b.
- Farina q.b

PER FRIGGERE

Olio di semi di arachide (o di oliva)

PREPARAZIONE

Lessate il riso in poca acqua fino al completo assorbimento della stessa. Intanto sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e unite il composto al riso prima della fine della cottura. A cottura ultimata, unite il formaggio grattugiato e il burro, mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su di un grande piatto e fatelo raffreddare.

Fate soffriggere cipolla, carota e sedano finemente tritati in un tegame con 1 cucchiaio d'olio, poi unite la carne macinata; fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino e poi lasciatelo sfumare. A questo punto aggiungete il pomodoro diluito, aggiustate di sale e fate cuocere a fuoco moderato. Deve venire un ragu' molto ristretto. A meta cottura unire i piselli.

Tagliate la mozzarella a cubetti e mettetela da parte.

Con il riso ormai freddo, formate uno strato sottile schiacciandolo sul palmo della mano; tenendo la mano piuttosto raccolta, formate un incavo al centro dove porrete un cucchiaio di ragu' e piselli, e due o tre dadini di mozzarella, poi chiudete con un altro strato sottile di riso. Potete modellare gli arancini la forma prescelta: a palla o a pera. Proseguite così fino all'esaurimento degli ingredienti.

Dopodiché passate tutti gli arancini così ottenuti in un pastella formata mescolando farina e acqua; passateli poi nel pangrattato e per ultimo frigeteli in abbondante olio bollente, (a 180°). Immergete gli arancini nell'olio bollente servendovi di un mestolo forato, e toglieteli dall'olio quando saranno ben dorati. Lasciate infine scolare gli arancini su un foglio di carta assorbente.

Pizzette di mamma Pamela

Famiglia FRANCOBANDERA
Provenienza ITALIA

INGREDIENTI

Impasto: farina, lievito, latte, acqua, sale, olio di semi
Salsa: pomodoro, origano, pepe, sale, olio

PREPARAZIONE

Il giorno prima si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti. Si fanno le forme e si lasciano riposare. Prima di infornarle si mette il condimento.

Torta nera

Famiglia MONARI
Provenienza EMILIA ROMAGNA

INGREDIENTI

250g. zucchero
5 uova
150 cioccolato dolce in polvere
50g. cacao
50 g. fecola
1 cucchiaino di caffè in polvere
180 g. burro (anche sciolto)

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con i tuorli. Unire gli albumi montati a neve. Cuocere a bassa temperatura (150°) per un ora circa. Al termine della cottura, lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

Torta di mele

Famiglia CANALINI/RADICCHI
Provenienza EMILIA ROMAGNA

INGREDIENTI

3/4 mele
150g. di zucchero
150 g. di farina
1 uovo
1 bustina di lievito in polvere
latte q.b.
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Rompete l'uovo in una terrina e mescolatelo con 150 grammi di zucchero e un pizzico di sale. Unite a poco a poco la farina, alternandola con un pochino di latte per rendere l'impasto abbastanza morbido. Aggiungete all'impasto le mele sbucciate e tagliate a pezzetti, mescolate bene e versate in uno stampo imburrato e leggermente infarinato. Il tempo necessario per la cottura è di circa 25 minuti a 180/200 C°.

Batbut

Famiglia BIAD
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

pane con carne bovina, cavolo, olive.

Stuzzichini misti

Famiglia:TAROZZI
Provenienza MODENA

INGREDIENTI

pasta sfoglia
wurstel pollo e tacchino
emmental
affettati misti

PREPARAZIONE

stendere la sfoglia e farcire con gli ingredienti sopra elencati, mettere in forno caldo per 15 minuti.

Torta salata di zucchine

Famiglia CASTALDO
Provenienza ITALIA

INGREDIENTI

zucchine
prosciutto cotto
uova
parmigiano
sale
pepe

PREPARAZIONE

stendere la pasta sfoglia in una teglia , mettere gli ingredienti del ripieno e infornare per 20 minuti.

Msmn con il miele

Famiglia: El Asry
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

olio
farina
lievito
miele

Tè arabo

Famiglia: El Asry
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

acqua
foglie di tè alla menta
zucchero

Torta salata

Famiglia RUBERTO
Provenienza ITALIA

INGREDIENTI

pasta sfoglia
spinaci
ricotta

PREPARAZIONE

stendere la pasta sfoglia in una teglia, mettere gli ingredienti del ripieno e infornare per 20 minuti.

Dolce di semola

Famiglia: ZADOUD
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

2 bicchieri di semola
1 bicchiere di farina
2 uova
Lievito per dolci
1 bicchiere di zucchero
1\2 bicchiere di cocco
Vaniglia
1 yogurt alla vaniglia

PREPARAZIONE

mettere tutti gli ingredienti della ricetta in una terrina aggiungendo lievito solo alla fine. Mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea trasferire il composto in una teglia e cuocere a 180° per circa 30 minuti.

Insalata fredda

Famiglia: ZADOUD
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

insalata
rape
carote
cipolla
patate
tonno
maionese
uova
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

cuocere rape, patate, carote e uova e poi lasciarle raffreddare. Tagliare a pezzettini la cipolla e le uova e aggiungere il tonno. Impiattare facendo uno strato di cipolla uova e tonno uno di maionese e uno di patate, rape e carote grattugiate.

MSMN RIPIENO

Famiglia: ABDELLAOUI
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

PASTA:

500g di farina
Un pizzico di sale
Un po' di lievito

RIPIENO:

un po' di carne di pollo
una cipolla
olive nere

MSMN NORMALE

Famiglia JARMUNI
Provenienza MAROCCO

INGREDIENTI

farina di grano
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero
metà lievito

PREPARAZIONE

impastare con l'acqua tutti gli ingredienti.

Preparato l'impasto bagnarsi le mani con l'olio e formare delle palline e metterli a cuocere nella pentola.