



Romania

Gligor Adelina Maria 1[^]B Iefp

Friptura De Brasov

Ingredienti: (Per 5/6 Persone)

- 2 cucchiari di olio
- Timo secco
- Sale e pepe
- 200 ml zuppa
- 5 aglio
- 1 cipolla
- 1-2 kg cosce di pollo
- Patate

Procedimento:

in una casseruola stufare mezza cipolla tagliata a mezzaluna e due spicchi d'aglio, aggiungere le cosce di pollo, sale, pepe e timo fino a quando non prende colore. Bagnare col brodo vegetale precedentemente preparato per circa 15 minuti. Nel frattempo tagliare le patate a parmentier, quindi sbollentare le patate e poi adagiarle su una placca con un filo d'olio, sale e rosmarino e terminare la cottura al forno.





Slovacchia

De Bernardi Peter 1^ G

Carne Alla Paprika (Secondo)

Ingredienti:

- Carne magra di vitello 400 g
- Carote 200g
- Scalogno 400g
- Peperoni rossi 200g
- Paprika dolce q.b
- Pomodori pelati 500g
- Sale e pepe q.b.
- Vino rosso 100 ml
- Olio d'oliva q.b
- Prezzemolo 200g

Procedimento:

in una casseruola stufare lo scalogno tritato, aggiungere i peperoni tagliati a macedonia e le carote a rondelle e cuocere per circa 5 minuti. Unire la carne tagliata a cubetti, e sfumare col vino rosso. Insaporire con l'aggiunta dei pelati, sale, pepe e alloro. Bagnare col brodo precedentemente preparato per circa 40 minuti. Servire il gulashottenuto con fette di pane tostato e una spruzzata di prezzemolo.





Albania

Tahiri Aurora 1^ B Iefp

Pasticcio Al Forno (Primo)

Ingredienti :

- Spaghetti 1kg
- Latte 1l
- Burro 100g
- Olio di oliva 100g
- Uova 3
- Ricotta fresca 200g
- Yogurt 200 gr
- Sale q.b
- Feta 50g

Preparazione:

fare una precottura della pasta e raffreddarla direttamente in una placca a bordo alto precedentemente imburata. A parte in una ciotola rompere le uova e sbatterle con la ricotta, lo yogurt, il latte e sale. Quindi versare la salsa ottenuta sopra la pasta, condire con un po' di olio e del burro fuso, mescolare velocemente e poi cospargere la superficie con feta sgretolata distribuendola uniformemente. Infornare a 200° C per 20-25 minuti.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Albania

Breendon Tahri 1^G

Pastice (Primo)

Ingredienti:

- Spaghet1 500g
- Uova 3
- Latte 500 ml
- Grana 200g
- Olio d' oliva
- Sale q.b
- Pepe q.b

Preparazione:

fare una precottura della pasta e raffreddarla direttamente in uno stampo da plum cake o rotondo precedentemente imburrrata. A parte in una ciotola rompere le uova e sbatterle con il latte, il grana, il pepe e il sale. Quindi versare la salsa ottenuta sopra la pasta, mescolare velocemente e poi cospargere la superficie con il grana distribuendolo uniformemente. Infornare a 180° C per 45 minuti.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Albania

Hyso Agostino 1^ B Iefp

Trilece (Dolce)

Ingredienti:

- Farina "00" 75g
- Zucchero 150g
- Caramello
- Uova 5
- Vanillina
- Fecola 75g
- Latte 200ml
- Panna 200ml
- Latte condensato 200ml

Preparazione:

in planetaria mettere le uova con lo zucchero e montare. Dopo aver ottenuto un composto fermo e spumeggiante unire la farina a pioggia mescolando dal basso verso l'alto. Quindi versare il composto del pan di spagna ottenuto, su una teglia precedentemente imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 180° C per 30 minuti. Una volta cotto far raffreddare bucadolo in più punti e poi versare sopra la salsa ottenuta con il latte, il latte condensato e la panna. Lasciar penetrare e raffreddare completamente. Poi tagliare dei rettangoli e servire con una salsa di accompagnamento o panna montata e riccioli di cioccolata.





Albania

Christian Lamaj 1^ E

Brushtull (Antipasto)

Ingredienti:

- Porri 400g
- Cipollotti 200g
- Feta greca 200g
- Uova 2
- tazze di farina "00" 200g
- Lievito secco 1 bust.
- Prezzemolo 200g

Procedimento:

tagliare a rondelle sottili i porri e tritare i cipollotti, stufarli lentamente in una padella con dell'olio di oliva, un po' d'acqua, sale, pepe, paprica e il prezzemolo tritato finemente. Una volta pronti lasciar raffreddare. A parte in una bacinella sbattere le uova con il sale, l'olio d'oliva, la farina 00 e quella di polenta diluendo il composto con un filo d'acqua tiepida dove avrete fatto sciogliere il lievito, dando la consistenza delle crepes. In una placca o pirofila precedentemente imburata, versare metà del composto di uova, poi distribuire uniformemente i porri e la feta sgretolata, quindi ricoprire con l'impasto delle uova e infornate a 180°C per circa 10 minuti. Servire tagliandoli in rettangoli come antipasto.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Albania

Voci Mustafa 1^ E

Qofte (Antipasto)

Ingredienti:

- Pane grattato
- Carne macinata di bovino adulto
- 6 uova
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- Formaggio grana
- Prezzemolo
- origano
- Pepe

Preparazione:

creare un impasto con carne macinata,prezzemolo le 2 cipolle, origano, un po' di pepe, pan grattato, 2 spicchi d'aglio, grana, in seguito aggiungere 6 uova e impastare bene; una volta che l'impasto è pronto dividere l'impasto in tante parti uguali e creare delle polpette poi friggere in olio di semi per 5-6 minuti.





Albania

Jon Deraj 1[^] F

Trilece (Dolce)

Ingredienti:

Ingredienti:

- Latte 300 ml
- Panna 300 ml
- Latte condensato 300 ml
- Farina "00" 200g
- Zucchero 200 g
- Uova 6
- Vanillina q.b
- Caramello

Preparazione:

in planetaria mettere le uova con lo zucchero e montare. Dopo aver ottenuto un composto fermo e spumeggiante unire la farina a pioggia mescolando dal basso verso l'alto. Quindi versare il composto del pan di spagna ottenuto, su una teglia precedentemente imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 180° C per 30 minuti. Una volta cotto far raffreddare bucadolo in più punti e poi versare sopra la salsa ottenuta con il latte, il latte condensato e la panna. Lasciar penetrare e raffreddare completamente. Poi tagliare dei rettangoli e servire con una salsa di accompagnamento.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Marocco

Hafdy Ayoub 1^ E

Briwat (Antipasto)

Ingredienti:

- Cipolla bianca 100g
- Carote 50g
- Zucchine 100g
- Gamberetti 100g
- Olive verdi snocciolate 50g
- Prezzemolo 50g
- Pasta fillo 4 fogli
- Pinoli sgusciati 20g
- Vino bianco 50 ml
- Burro fuso 50g

Preparazione:

Fare unabrnoise di cipolla, zucchine e carote. A parte pulire i gamberi e tagliarli a pezzi piccoli. In una padella appassire la cipolla con le carote e aggiungere le zucchine a metà cottura. A parte tostare i pinoli, quindi in un'altra padella saltare i gamberetti e sfumarli con il vino bianco, sale e pepe. Lasciar raffreddare i vari composti. A parte tagliare la pasta fillo in rettangoli larghi 5 cm. Spennellarne uno alla volta col burro fuso e adagiate sull'estremità la farcia ottenuta con i pinoli, le verdure, i gamberetti, le olive, il prezzemolo tritato finemente. Ripiegate a triangolo, appiattire un po' la farcia e ripiegare alternativamente, da sinistra a destra. Terminare fino all'esaurimento della farcia. Infilate l'estremità nell'ultima piega. Disporre i briouate su una teglia coperta di carta da forno e infornare per 15 minuti circa a 160° C finché sono dorati. Servirli caldi





Cina

Hu Michael 1^ A Iefp

Jiaozi (Primo)

Ingredienti:

- Acqua calda 150 ml
- Farina "00" 250 g
- Sale fino q.b.
- Macinato di maiale 500 g
- Cavolo cappuccio crudo 100 g
- Cipollotti piccoli 50 g
- Zenzero q.b
- Salsa di soia 50g
- Vino shaoxing (vino di riso) 10g
- Olio di sesamo 20g

Preparazione:

disporre la farina a fontana con un pizzico di sale; incorporare l'acqua un po' alla volta fino ad ottenere un impasto compatto e sodo. Coprirlo con pellicola e riporlo in frigo per un'ora. Successivamente tritare il cavolo e i cipollotti. In una ciotola unire i triti e il macinato, grattugiare sopra un po' di zenzero, condire con due cucchiari di salsa di soia. Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare in frigo il composto in modo che tutti gli ingredienti si insaporiscano. Trascorso il tempo di fermo della pasta, stenderla finemente, ricavare dei dischi di 7 cm di diametro; disponete quindi un cucchiaino abbondante di ripieno al centro di ogni raviolo, inumidite il bordo e chiudete il raviolo a mezzaluna premendo sui bordi per far aderire la pasta. A questo punto fare delle pieghe sul raviolo da un'estremità all'altra. Cuocere i ravioli a vapore ponendoli su un letto di foglie di cavolo per circa 15 minuti. Servirli irrorati di salsa di soia.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Croazia

Duric Nikita 1^A Iefp

Palacinke (Dolce)

Ingredienti:

- Farina"00" 600g
- Latte 500ml
- Uova 4
- Zucchero 200g
- Vanillina q.b
- Sale q.b

Preparazione:

rompere le uova in una bastardella, unire lo zucchero, una presa di sale, la vanillina e sbattere con una frusta. Lentamente versare la farina ed in fine il latte facendo attenzione a non formare i grumi. Lasciar riposare una mezz'ora e poi iniziare a fare le crespelle. Riempire a piacimento.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Cuba

Kevin Garcia Castro 1^F

Riso Con Pollo (Secondo)

Ingredienti:

- Riso Vialone nano 500g
- Fagioli borlotti 200g
- Cosce di pollo 1Kg
- Pomodoro ramato 200g
- Sale q.b
- Olio d' Oliva q.b
- Aglio 2 spicchi
- Cipolla 100g

Preparazione:

in una casseruola stufare mezza cipolla tagliata a mezzaluna e due spicchi d'aglio, aggiungere le cosce di pollo, sale e pepe fino a quando non prende colore. Bagnare col vino bianco e continuare la cottura per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocere i fagioli messi in ammollo la sera prima con dell'olio, sale e rosmarino. A piacimento aggiungere i pomodori ramati tagliati a cubetti.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Guinea

Conde Issiaka 1^B

Tajine

Ingredienti: (Per Persone)

- Zucchine gr 500
- Patate gr 800 uova: 15
- Carne di vitello: 1 kg
- Parmigiano: 200 gr
- Edamer 300 gr
- Cipolle gr 200
- Sale: q.b.
- Pepe: q.b.
- Zafferano: 3 bustine

Preparazione:

Tagliare la carne a spezzatino. In un pentolino antiaderente, fare soffriggere la cipolla in olio di oliva e rosolare la carne. Versare 2 bicchieri di acqua fredda ed aggiungere il sale, il pepe e zafferano. Durante la cottura, di 15 minuti, aggiungere le uova intere con il guscio, allo scopo di renderle sode. Al termine della cottura far raffreddare il contenuto. In un'altra pentola, friggere con poco olio le patate e le zucchine precedentemente tagliate a cubetti; quando sono pronte farle raffreddare in un piatto coperto di tovaglioli di carta, per assorbire l'eccesso di olio. Aprire le uova sode e tagliarle a pezzettini. Sminuzzare per bene la carne. Tagliare i vari formaggi a pezzettini. In un contenitore medio mischiare ed amalgamare bene il tutto. In un contenitore medio mischiare ed amalgamare bene il tutto con le rimanenti uova crude e le verdure fritte. Stendere il composto così ottenuto in una grande teglia antiaderente. Mettere la teglia nel forno già caldo e cucinare per mezz'ora a 180°. Fare raffreddare e tagliare a quadretti.

Accompagnate il tajine con del pane a fette.





Marocco

Oujama Marouane 1^A Iefp

Tagine Kefta Di Sardine

Ingredienti:

- 700 g di filetti di sardina
- 5 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 mazzetto di coriandolo fresco (facoltativo)
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1/2 cucchiaino di paprika dolce
- Sale, pepe e poco peperoncino (facoltativo)
- 6 cucchiari di farina di riso, 4 pomodori maturi (oppure una scatola pelati)
- 1/2 limone (facoltativo) 1 peperone giallo (facoltativo)
- 3 cucchiari di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere d'acqua calda
- Sale e pepe

Preparazione:

Pulire, deliscare e squamare le sardine. Sciacquarle sotto l'acqua corrente e poi asciugarle. Con un trinciante tritare il pesce; metterlo in una bacinella e aggiungere tre spicchi d'aglio tritati, le spezie, il prezzemolo, il coriandolo, sale e pepe amalgamando bene il tutto. Quindi formare delle palline grandi quanto una noce e passarle sulla farina di riso. In una pentola Tagine mettere un filo d'olio, e due spicchi d'aglio schiacciati, rosolarli dolcemente e poi toglierli. Aggiungere i pomodori lavati, pelati e tagliati a pezzetti. Versare l'acqua e iniziare la cottura. Disporre delicatamente le kefta di sardine senza romperle. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Servire con una julienne di peperoni cotti in forno e spennellati con dell'olio d'oliva. Servire ben calde le kefta accompagnando con del pane, couscous o del riso bianco.





Moldavia/Romania

Mocanu Alexandru 1^F

Panetto (Antipasto)

Ingredienti: (Per Persone)

- Ciotola capiente per far riposare il panetto lievitato
- Planetaria /impastatrice
- Strofinaccio pulito per avvolgere la ciotola
- Mattarello
- Padella capiente
- 400 gr di farina 00
- 1 bustina lievito di birra secco
- 200 ml circa di acqua tiepida
- Un cucchiaino di sale fino
- Un cucchiaino di zucchero
- 40 ml circa di olio di girasole
- 1 kg di ricotta di pecora (se non gradite ricotta vaccina o ricotta vaccina-pecora)
- 300 gr formaggio di pecora leggermente stagionato (facoltativo)
- Una manciata di aneto (fresco o essiccato)
- Olio per friggere q.b.

Preparazione:

in una ciotola mettere l'acqua tiepida con lo zucchero e il lievito. Lasciar riposare per circa 10-15 minuti fino a quando non si formerà una schiuma in superficie. In una planetaria mettere la farina e versare l'acqua con il lievito e iniziare ad impastare con il gancio. Aggiungere infine, l'olio di girasole a filo e il sale ottenendo così il classico panetto. Lasciar lievitare per almeno due ore aspettando che raddoppi di volume. Una volta lievitato stendere la pasta dello spessore di circa mezzo cm formando dei cilindri del diametro di 8 cm circa. Al centro di ciascuno di essi, mettere il composto di ricotta e aneto, poi chiudere ermeticamente a fagottino e cercare di dare nuovamente la forma di un panetto. Friggerli in olio caldo e servirli con una salsa di panna acida.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Romania

Feraru Andreea Laura 1^ A Iefp

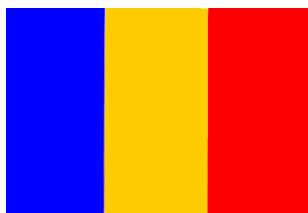
Ciorba De Burta

Ingredienti:

- Trippa
- Osso di vitello con carne
- Alloro
- Carote
- Sedano rape
- Cipolla
- Aglio
- Uova
- Panna acida
- Panna da cucina
- Aceto
- Sale
- Pepe bianco
- Olio d'oliva



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Romania

Giulia Constantinescu Mihai 1^F

Sarmale (Antipasto)

Ingredienti:

- Macinato misto 1 kg
- Cipolle 100g
- Carote 100g
- Riso vialone nano 200g
- Uova 2
- Semolino 50g
- Cavolo verza 500g
- Limoni 100g
- Vino bianco 200 ml
- Olio di oliva 100g
- Concentrato di pomodoro 10g
- Sale q.b.

Preparazione:

fare una mirepoix di carote e cipolla; in una padella rosolare le verdure a fuoco lento con dell'olio per circa 10 minuti. A parte cuocere il riso in acqua salata per 10 minuti; una volta cotto raffreddarlo velocemente e poi unirlo alla carne macinata, al semolino, alle uova, alle verdure, al concentrato di pomodoro aggiustando di sale e pepe. A parte, sbollentare in acqua salata e acidulata col succo di limone, le foglie di lattuga e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Quindi in un tagliere adagiare la foglia aperta e al centro mettere il composto di carne e riso precedentemente preparato, arrotolarlo e ripiegando le estremità assicurandosi di averlo chiuso per bene. Sul fondo di una pentola, mettete dell'olio d'oliva e uno strato di cavolo verza tagliato a listarelle, in modo da non far attaccare gli involtini che verranno disposti sul fondo. Versarci sopra dell'acqua fredda fino quasi a coprirli e cuocere a fuoco basso per circa un'ora e mezza. Sfumarli col vino bianco e continuare a cuocerli per altri quindi minuti. Servire i sarmali ben caldi su un piatto di portata.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Marocco

Es Sahhal Nabil 1^D

Tajine (Secondo)

Ingredienti:

- Petti di pollo 600g
- Cipolle rosse 1
- Spicchi d'aglio 2
- Patate medie 300g
- Olio d'oliva 5 cucchiai
- Curcuma 1cucchiao)
- Semi di cumino 1cucchiaio
- Zafferano in polvere 2 bustine)
- Peperoncino in polvere 1cucchiaio
- Limone 1
- Olive verdi denocciate 20
- Bicchieri d'acqua 2
- Sale a b.
- Spezie

Preparazione:

in una casseruola bassa, sciogliere tre quarti del burro e un cucchiaino di olio aggiungere il pollo tagliato a cubetti di 3-4 cm e farlo dorare a fuoco medio. Aggiungere il sale, il pepe, lo zafferano, le spezie e poi mescolare. Versare 250 ml d'acqua e continuare la cottura con l'aggiunta delle olive per almeno un'oretta a fuoco lento facendo attenzione che non si attacchi.





Serbia

Suada Toplica 1^A Iefp

Moussaka (Primo)

Ingredienti:

- Carne macinata 800g
- Sale q.b
- Pan grattato 40g
- Panna fresca 200g
- Cipolla 100g
- Uova 4
- Patate 800g
- Olio semi vari 2l
- Latte 1l
- Grana q.b
- Farina "00" 100g
- Burro 100g

Procedimento:

tagliare le patate a rondelle dello spessore di circa mezzo cm. Passarle sotto l'acqua corrente per far perdere l'amido, quindi asciugarle e poi friggerle nell'olio caldo. A parte fare un soffritto fine di cipolla, aggiungere il macinato sgranandolo subito, sfumare col vino bianco, aggiungere sale, cannella e lasciar cuocere per 5 minuti. Quindi lasciar intiepidire. Nel frattempo fare una besciamella e successivamente aggiungervi le uova, metà del pan grattato e il grana. A questo punto procedere con un pasticcio: imburrare la placca e cospargere col pan grattato restante, fare uno strato di patate, aggiungere il composto di carne, poi la salsa e continuare a fare gli strati fino al termine degli ingredienti. Cospargere la superficie col formaggio e infornare a 180° C per 35 minuti.





Serbia

Mirita Toplica 1^ B Iefp

Sarme (Secondo)

Ingredienti:

- Macinato magro 2 kg
- Cipolla
- Riso vialone nano
- Peperoni rossi
- Sale fino

Preparazione:

fare una precottura del riso. In una ciotola mettere la carne macinata, il riso, sale, pepe, le cipolle tagliate a mirepoix e amalgamare bene il tutto.

A parte pulite i peperoni e riempiarli con l'impasto precedentemente preparato. Adagiarli su una pirofila precedentemente oleata e aggiungere sul fondo per tre quarti del peperoni del brodo vegetale. Mettere in forno e cuocere a 180° C per 30 minuti.





Cina

Lin Wang Yun Luna 1^ B Iefp

Orate in salsa di soia (Secondo)

Ingredienti:

- Orata 2 Kg
- Zenzero
- Olio di semi di girasole
- Vino rosso
- Scalogno
- Salsa di soia

Preparazione:

Eviscerare e squamare le orate, insaporirle e poi adagiarle in una pentola con un po' d'olio, dello zenzero e lasciar cuocere lentamente. Prima di servirlo rosolarlo con altro olio e bagnarlo con pochissimo vino rosso e salsa di soia. Servirlo con dello scalogno appassito.





Guinea

Conde Yaya 1^A

Tajine di vitello e albicocche (Secondo)

Ingredienti:

- Zucchine 500g
- Burro 70g
- Olio d' oliva q.b
- Mandorle affettate 50g
- Patate 800g
- Acqua 250 ml + 125 ml
- Cannella q.b
- Grana 200g
- Vitello 800g
- Zenzero q.b
- Albicocche secche 250g
- Zucchero 50g

Preparazione:

in una casseruola bassa, sciogliere tre quarti del burro e un cucchiaino di olio aggiungere il vitello tagliato a cubetti di 3-4 cm e farlo dorare a fuoco medio. Aggiungere il sale, il pepe, lo zenzero e poi mescolare. Versare 250 ml d'acqua e continuare la cottura con l'aggiunta di cannella per almeno un'oretta a fuoco lento facendo attenzione che non si attacchi. Nel frattempo tagliare le patate e le zucchine a batonette e friggerle. A parte tagliare le albicocche in quattro parti, metterle in una casseruola con 125 ml d'acqua, lo zucchero, la cannella e il burro rimanente. Portare ad ebollizione e cuocere fino a quando la salsa si addensa leggermente. In forno tostare le mandorle. Al momento del servizio servire il vitello con la salsa e le mandorle tostate.





Egitto

Labib Besada Marco 1^ A

Kefta (Secondo)

Ingredienti:

- Macinato misto 1 kg
- Noce moscata q.b
- Olio d'oliva q.b
- Pepe q.b
- Uova 2
- Sale fino q.b
- Pomodoro ramato 100g
- Cipolla 200g

Preparazione:

tritare finemente il prezzemolo e la cipolla. In una bacinella capiente, mescolare il macinato, la cipolla, il prezzemolo, le spezie, il sale e il pepe. Impastare aggiungendo dell'olio e se serve dell'acqua per ottenere un composto morbido. Formare quindi le kefte della dimensione di una noce. In una padella antiaderente dorare tutte le kefte fatte con d'olio d'oliva. Servire calde.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017



Albania

Christian Lamaj 1^ E

Tavebalte (Secondo)

Ingredienti:

- Burro 100g
- Cipolla 100g
- Peperoni Rossi 200g
- Fegato di vitello 500g
- Olio d'oliva q.b
- Passata di pomodoro 200g
- Ricotta affumicata 500g
- Sale fino q.b

Procedimento:

tagliare la cipolla a mezzaluna sottilmente e a julienne il peperone. In una pentola stufare prima la cipolla e poi unire il peperone, una volta pronti versare il fegato di vitello tagliato a strisce regolari, salando e pepando. Una volta preso il colore, bagnare col vino bianco, aggiungere le spezie, la passata di pomodoro ed infine la ricotta grattugiata. Lasciar andare per alcuni minuti a fuoco lento; poi versare il composto nelle ciotole di terracotta e infornate a 180° C per 10 minuti circa. Dovrà risultare un po' asciutto e dorato in superficie. Servire ben caldo.





Albania

Shehu Xhesika 1^ F

Dolmades (Antipasto)

Ingredienti:

- Riso basmati 400g
- Cipolla rosso di Tropea 100g
- Prezzemolo 100g
- Foglie di vite di uva 700g
- Menta fresca 50g
- Sale fino q.b
- Limoni 100g
- Olio d'oliva 100g
- Aneto q.b

Preparazione:

mondare e tritare la cipolla e le erbe aromatiche. Far appassire in una pentola con dell'olio d'oliva, aggiungere il riso, il prezzemolo, la menta e l'aneto tritato, il sale, il pepe, mezzo bicchiere d'acqua e lasciar cuocere il tutto per dieci minuti mescolando di tanto in tanto. A parte lavare bene le foglie di vite e dopo averle scottate in acqua bollente per alcuni minuti, raffreddarle e poi porle su uno strofinaccio per asciugarle. Successivamente porre all'estremità di ciascuna foglia il composto di riso precedentemente cotto e raffreddato, ripiegare su se stessa la foglia prima le estremità superiori poi quelle laterali per far sì che il ripieno non esca. Una volta ottenuti dei cilindri, riporli in una casseruola adagiati sopra ad altre foglie aperte e ad un filo d'olio per evitare che si attacchino sul fondo; versare dell'acqua fredda fino a coprire quasi tutti gli involtini e il succo di limone. Coprire con un peso così che non si sfaldino in cottura e cuocere a fuoco molto basso per circa un'ora fino al totale assorbimento dell'acqua. Servire freddi





Egitto

Labib Besada Giulio 1^ A

Ros mel laban /Riso al latte (Dolce)

Ingredienti:

- Riso carnaroli 100g
- Zucchero 70g
- Maizena 30g
- Acqua 300ml
- Uva sultanina 100g
- Vanillina q.b
- Cocco rapè 100g
- Cannella q.b
- Latte 1l
- Panna 250 ml
- Granella di nocciole 100g

Preparazione:

far bollire il riso con acqua a fuoco basso per 30 minuti circa fino all'assorbimento del liquido di cottura. Aggiungere il latte tranne un bicchiere che sarà stato messo da parte. In esso diluire la maizena fino al totale scioglimento. Unirlo al resto del latte e del riso e portare nuovamente ad ebollizione tenendo mescolato. Aggiungere lontano dal fuoco lo zucchero, e l'aroma. Versare in un contenitore (bicchierini) e abbattere in positivo. Decorare con cocco rapè, uva secca, granella di nocciole e cannella.



Jesolo Lido, 18 Marzo 2017