



**Città di
Paderno Dugnano**

www.comune.paderno-dugnano.mi.it

settore Socioculturale

segreteria.socioculturale@comune.paderno-dugnano.mi.it

Piano per il Diritto allo Studio a.s. 2015/2016

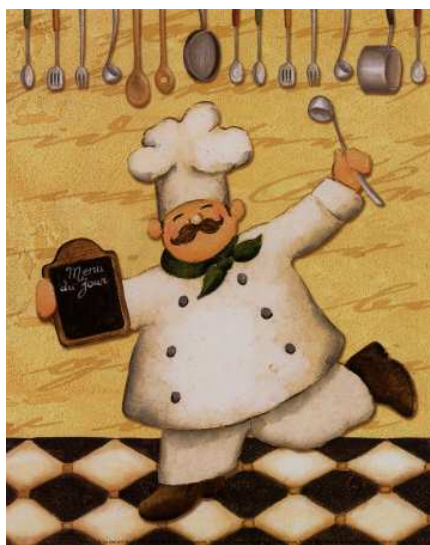
NEI CASSETTI DELLA NONNA: LE VIDEORICETTE DELLA TRADIZIONE
1° edizione

MENU' ETNICO

Istituto Comprensivo

Paderno Dugnano
di via Manzoni

classe
III° A



Scuola Primaria

De Vecchi Fisogni.

Insegnante referente
Giorgia Callegaro



MENU' VINCITORE

TORTILLAS

Piatto Unico

TORTILLAS DI MAIS

Dessert

I GORAIEBE

Prima Portata

TORTILLAS DI MAIS



El Salvador

Ingredienti:

PER LE TORTILLAS

- Una tazza di farina di mais bianco
- una tazza di acqua tiepida
- sale qb

PER IL RIPIENO

- 2 h. carne trita scelta
- 8 rapanelli
- 8 pomodorini

- Mezza cipolla
- Mezzo peperone
- Origano
- limone
- Sale qb
- Olio
- aglio

Preparazione:

PER LE TORTILLAS

Unire la farina e l'acqua tiepida salata, impastare fino ad ottenere un impasto morbido che si stacca facilmente dalle mani (altrimenti aggiungere altra acqua) . Formare delle palline, schiacciarle in modo da ottenere dei dischi e cuocerli in una padella antiaderente con un filo di olio fino a quando non risultano dorate.

PER IL RIPIENO

Cuocere la carne trita in padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio che poi andrà tolto. A parte tritare finemente i rapanelli, i pomodorini, la cipolla, il peperone e condire con origano, sale, limone e un filo di olio.

Unire il tutto con la carne trita e lasciare insaporire.

Dessert

GORAIEBE



Egitto

Ingredienti:

- 500 g. di farina
- 200 g. di zucchero
- 300 g. di burro a temperatura ambiente
- 2 Una bustina di vaniglia
- datteri

Preparazione:

In una ciotola setacciare la farina e unire lo zucchero, spezzettare il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente e aggiungere la vaniglia. Lavorare bene i due ingredienti e aggiungere un po' alla volta il mix di farina e zucchero. Impastare con le mani fino a ad ottenere un panetto, fare delle palline con un buchino centrale dove inserire un pezzetto di dattero.

Sistemare su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciare cuocere a 170° per 15 minuti circa, non devono scurirsi. Togliere dal forno quando la base sarà colorata anche se saranno ancora morbidi, si induriranno una volta raffreddati.