

RICETTARIO

DELLA

CLASSE 4^a DI ELLO

A.S. 2024/25



Realizzata nell'ambito del progetto
Esplorazioni alla scoperta del Monte di Brianza 2024-25

Un progetto di:



In collaborazione con:



Con il contributo di:



Fondazione
CARIPLO



Comune di Ello

LE CASTAGNE



LA CASTAGNA È IL FRUTTO DEL CASTAGNO. ALL'INTERNO C'È IL SEME.

IL CIUFFETTO SULLA SOMMITÀ SI CHIAMA TORCIA, MENTRE LA BASE È LA PARTE PIÙ CHIARA CHE SI ATTACCA AL RICCIO E SI CHIAMA ILLO.

LA FOGLIA DEL CASTAGNO È A FORMA DI LANCIA (LANCEOLATA) E CON

SPINE LUNGO IL PROFILO. IL CASTAGNO HA 2 TIPI DI FIORI: MASCHIO E

FEMMINA. IL FIORE MASCHIO È STRETTO E LUNGO. IL FIORE FEMMINA

È ROTONDO E PELOSO. SUL FIORE FEMMINA NASCE IL RICCIO. IL

RICCIO È LA CUPOLA IN CUI NASCONO E CRESCONO LE CASTAGNE. IL

RICCIO È APPUNTITO PER NON FARSI MANGIARE DAGLI ANIMALI.

MINESTRA DI CASTAGNE



DOSI X 4 PERSONE

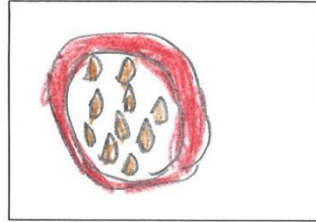
INGREDIENTI:

- CAROTA 1
- CIPOLLA 1
- SEDANO 1
- BURRO UNA NOCE
- LATTE 400 ml.
- ACQUA 400 ml.
- RISO 280 gr.
- CASTAGNE SECCHIE Q.B.
- PATATA 1

PREPARAZIONE:

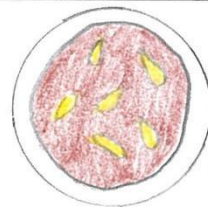
FARE SOFFRIGGERE CAROTA, CIPOLLA E SEDANO CON UNA NOCE DI BURRO. AGGIUNGERE LATTE E ACQUA E PORTARE AD EBOLLIZIONE. AGGIUNGERE IL RISO (OPASTA CORTA O ORZO) E QUALCHE TOCCHETTO DI PATATA. CUOCERE A FUOCO LENTO PER MEZZ'ORA CIRCA, MESCOLANDO SPESSO PER EVITARE CHE IL LATTE SI ATTACCHI ALLA PENTOLA. A COTTURA QUASI ULTIMATA, AGGIUNGERE I PEZZETTI DI CASTAGNA SECCA GIÀ COTTA PER AMALGAMARE I SAPORI. SI CONSIGLIA DI CONSUMARE LA MINESTRA TIEPIDA, AGGIUSTATA DI SALE, PEPE CON UN RICCIOLO DI BURRO E UN TRITO DI PREZZEMOLO A PIACERE

GASTAGNE E LATTE



DOSI X 4 PERSONE
INGREDIENTI: CASTAGNE 1KG, LATTE 1LT
PREPARAZIONE: CUOLERE LE CASTAGNE
SECCHE (SENZA BUCIA E PELLICINA) IN
PENTOLA A PRESSIONE PER 60 MINUTI CIRCA
(OPPURE PER 45 MINUTI SE PRECEDENTE-
MENTE MESSA A MOLLO PER QUALCHE
ORA), SCOLARE E UNA VOLTA TIEPIDE
IMMERGERLE IN UNA TAZZA DI LATTE CALDO
E GUSTARLE. UNA SEMPLICE BONTÀ!

CASTAGNACCIO



DOSI: X 8 PERSONE

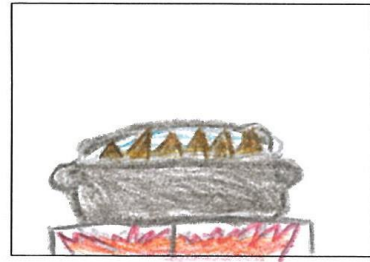
INGREDIENTI:

FARINA DI CASTAGNE 500 g, ACQUA 650 g, PINOLI 100 g, ROSMARINO 1 RAMETTO, UVETTA 80 g, GHERIGLI DI NOCI 100 g, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 40 g, SALE FMO 5 g.

PREPARAZIONE:

METTERE IN AMMOLLO PER 10 MINUTI IN UNA CIOTOLA CON ACQUA FREDDA PER FARLA REIDRATARE. TRITARE GROSSOLANAMENTE I GHERIGLI DELLE NOCI E SFOGLIARE IL ROSMARINO FRESCO. SETACCIARE LA FARINA DI CASTAGNE IN UNA CIOTOLA E AGGIUNGERE 650 g DI ACQUA POCO ALLA VOLTA MESCOLANDO CON UNA FRUSTA A MANO; SI OTTERRÀ UN COMPOSTO LISCIO E OMOGENEO, AGGIUNGERE LE NOCI TRITATE E I PINOLI INTERI E L'UVETTA STRIZZATA AVENDO CURA DI TENERNE DA PARTE UNA PICCOLA QUANTITÀ CHE SERVIRÀ SUCCESSIVAMENTE PER COSPARGERE LA SUPERFICIE DEL CASTAGNACCIO. MESCOLARE BENE IL COMPOSTO E AGGIUNGERE IL SALE. A QUESTO PUNTO OLIARE UNA TORTIERA BASSA TONDA DEL DIAMETRO DI 32 CM E VERSARE L'IMPASTO. COSPARGERE LA SUPERFICIE DEL CASTAGNACCIO CON I PINOLI, LE NOCI E L'UVETTA TENUTI DA PARTE. INFINE AGGIUNGERE ANCHE GLI AGHI DI ROSMARINO, L'OLIO A FUMO E FARE CUOCERE IN FORNO STATICO PRERISCALDATO A 195° PER CIRCA 35 MINUTI.

CASTAGNE LESSE



DOSI: X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

_ CASTAGNE 1 kg

_ 2 FOGLIE DI ALLORO

PREPARAZIONE:

METTERE LE CASTAGNE FRESCHE NELLA PENTOLA A PRESSIONE.

COPRILA CON ACQUA FREDDA E SCARTARE QUELLE CHE VERDANNO A

GALLA. AGGIUNGERE DUE FOGLIE DI ALLORO E LASCIARE CUOCERE ALMENO

PER 30-35 MINUTI DAL FISCHIO. LASCIARE RAFFREDDARE UN

POCHINO E GUSTARE LA POLPA SUCCHIANDO LA DALLA BUCCIA (O

TAGLIANDOLE IN DUE E SCAVANDO CON L'AIUTO DI UN CUCCHIAIO).

LE ERBE



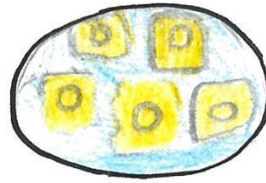
LE ERBE SPONTANEE SONO FOGLIE, GERMOGLI, FRUTTI, FIORI CHE CRESCONO IN NATURA, IN AUTONOMIA.

SI USANO PER CURARSI COME MEDICINE O CREME (ES. TEA O CALENDULA) E ALCUNE ERBE SI MANGIANO.

ABBIAMO RACCOLTO L'ERBA DEL TARASSACO E ABBIAMO SCOPERTO CHE SI PUO' FARE IL PESTO SCHIACCIANDO LE FOGLIE.

ABBIAMO RACCOLTO L'ERBA DELLE UOVA E UN ESPERTO CI HA RACCONTATO CHE CON L'ERBA SI PUO' FARE LA FRITTATA.

RAVIOLI CON RIPieno DI SILENE



DOSI: X 4 PERSONE

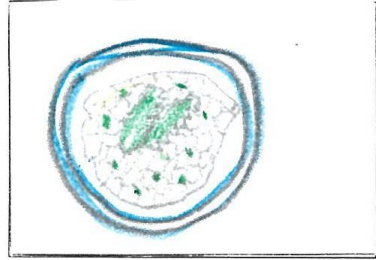
INGREDIENTI: PER LA SFOGLIA: 250 g FARINA 00, 2 UOVA INTERE, 1 pizzico DI SALE
PER IL RIPieno: 1 MAZZETTO DI SILENE (CIRCA 300 g), 180 g RICOTTA FRESCA, 1/2 DI
CIPOLLA, 1 UOVO INTERO, 50 g DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO, q.b. SALE, 1 CUCCHIAIO
OLIO EVO DI OLIVA, PER IL CONDIMENTO: 20 g DI BURRO, q.b. DI PARMIGIANO
GRATTUGGIATO

PREPARAZIONE: - SFOGLIA: SU UNA SPIANATOIA FORMARE UNA FONTANA CON LA FARINA E
LE UOVA, AMALGAMARE BENE TUTTO FINO A FORMARE UN COMPOSTO LISCIO E OMOGENEO E
LASCIARLO RIPOSARE PER 30 MINUTI. CON IL MATARELLO O LA MACCHINA APPOSITA
CREARE DELLE SFOGLIE SOTTILI.

- FARCIA: TAGLIARE LA CIPOLLA E FARLA SOFFRIGGERE, TAGLIARE A PEZZETTI LA
SILENE E AGGIUNGERLA ALLA CIPOLLA, IN UNA CIOTOLA METTERE LA RICOTTA,
L'UOVO, LA SILENE E IL PARMIGIANO E MESCOLARE.

CON UN CUCCHIAINO ADAGIARE UN PO' DI FARCIA A MUCCHIETTI SULLA SFOGLIA,
CHIUDERLA E TAGLIARLA PER FORMARE I RAVIOLI. FARLI CUOCERE IN ACQUA
PER CIRCA 2 MINUTI DA QUANDO ARRIVANO IN SUPERFICIE, SCOLARLI E
CONDIRLI CON BURRO FUSO E PARMIGIANO.

RISOTTO CON LE ORTICHE

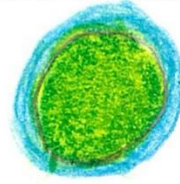


Dosi: x 4 persone

INGREDIENTI: FOGLIE DI ORTICA, 2 MAZZETTI, RISO, $\frac{1}{2}$ BICCHIERE A PERSONA, CIPOLLA $\frac{1}{2}$, PORRO, OLIO EVO 4 CUCCHIAINI, SALE q.b. FORMAGGIO GRATTUGIATO q.b., BURRO 1 NOCE, BRODO VEGETALE 1 LITRO.

PREPARAZIONE: RACCOGLIERE L'ORTICA PROTEGGENDOSI CON DEI GUANTI DI PLASTICA, STACCARE LE FOGLIE DAI GAMBI E LAVARLE MOLTO BENE! PREPARARE UN BEL BRODO SALATO DI VERDURE (NE SERVIRÀ ALMENO UN LITRO). PULIRE PORRO E CIPOLLA E TRITARLI FINIMENTE. FAR ROSOLARE IN UNA CASSERUOLA L'OLIO E POI AGGIUNGERE IL TRITO DI PORRO E CIPOLLA E UN PIZZICO DI SALE. AGGIUNGERE AL SOFFRITTO LE FOGLIE DI ORTICA TRITATE GROSSOLANAMENTE E AGGIUNGERE IL RISO PER QUALCHE MINUTO. FOCO PER VOLTA AGGIUNGERE IL BRODO CALDO CON L'AUTO DI UN MESTOLO E INIZIARE A CUOCERE IL RISO GIRANDO SPESSO, FINO A COTTURA ULTIMATA E FINO A QUANDO IL BRODO AGGIUNTO NON SI SARÀ BEN ASSORBITO. SPEGNERE IL FUOCO, AGGIUNGERE 1 NOCE DI BURRO, IL FORMAGGIO GRATTUGIATO E COPRIRE LA CASSERUOLA PER FAR MANTENERE IL RISOTTO PER QUALCHE MINUTO E RENDERLO CREMOSO PRIMA DI SERVIRLO.

ERBA DELL'UOVA



DOSI:

X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

6 UOVA

500 g DI ERBE DI CAMPO (TARASSACO, MALVA, ORTICA, LUPPOLO SELVATICO...)

50 g DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO

20 ml DI LATTE

SALE, PEPE, OLIO EVO

PREPARAZIONE

PULIRE E LAVARE CON MOLTA CURA LE ERBE RACCOLTE, TAGLIARE A PEZZETTI PICCOLI.

IN PADELLA SCALDARE DUE CUCCHIAI DI OLIO EVO, UNIRE LE ERBETTE, MEZZO BICCHIERE DI ACQUA E CUOCERE PER QUALCHE MINUTO.

IN UNA CIOTOLA SBATTERE L'UOVO CON SALE E PEPE. UNIRE IL LATTE, IL PARMIGIANO GRATTUGGIATO E LE ERBE COTTE.

VERSARE IL COMPOSTO NELLA PADELLA IN CUI AVETE COTTO LE ERBE E FATE CUOCERE L'OMELETTE CON COPERCHIO A FUOCO DOLCE A METÀ COTTURA GIRARE LA FRIYTATA

PESTO DI TARASSACO



DOSI: x 1 VASETTO

INGREDIENTI

- FOGLIE DI TARASSACO 1 MEZZETTO (200g)
- FARINA DI MANDORLE O PECORINO GRATTUGGIATO 50 gr
- AGLIO 1 SPICCHIO
- OLIO 3 CUCCHIAI
- SALE FINO $\frac{1}{2}$ CUCCHIAINO

PREPARAZIONE

SCIACQUARE BENE LE FOGLIE DI TARASSACO CHE HAI RACCOLTO IN NATURA, ASCIUGARE CON UNO STROFINACCIO, RIMUOVERE LA NERVATURA CENTRALE, SMINUZZARE CON LE MANI LE FOGLIE E METTERLE IN UN MORTAIO.

AGGIUNGERE 1 SPICCHIO A PEZZETTINI, 3 CUCCHIAINI DI OLIO, $\frac{1}{2}$ CUCCHIAINO DI SALE FINO.

PESARE CON L'AUTO DI UNA BILANCIA 50 gr DI FARINA DI MANDORLE O DI PECORINO GRATTUGGIATO E AGGIUNGERLO NEL MORTAIO, PESTARE IL TUTTO FINO A OTTENERE UNA SALSA OMOGENEA

I FUNGHI



I FUNGHI SONO ESSERI VIVENTI (E.S. MUFFA). SUGGERIAMO IL NUTRIMENTO DAL TERRENO E NON HANNO CLOROFILLA. POSSONO ESSERE COMMESTIBILI OPPURE VELENOSE. I FUNGHI SI TROVANO NEL BOSCO; CRESCONO SUI TRONCHI E NEL TERRENO. ABBIAMO VISTO DEI FUNGHI MOLTO INTERESSANTI: IL PORCINI, I CHIODINI, IL PAXILLUS INVOLUTUS E MAZZE DI TAVOLO. CI SONO FUNGHI DI OGNI TIPO E DIMENSIONE. ABBIAMO OSSERVATO I FUNGHI AL MICROSCOPIO E CON LA LENTE D'INGRANDIMENTO, ABBIAMO NOTATO DIVERSE PARTICOLARITÀ: PELI, VERMI, CANALI, COLORI. CON I FUNGHI POSSIAMO CUCINARE IL RISOTTO, METTERLI SOTTO L'OLIO. POSSIAMO ANCHE CREARE OPERE ARTISTICHE LASCIANDOLI APPOGGIANDOLI SU ALCUNI CARTONCINO DI NOTTE; LASCELANNO LE LORO SPORE!

PORCINI SOTT'OLIO



DOSI: X1 VASETTO

INGREDIENTI: PORCINI 125 GRAMMI, ALLORO 5 FOGLIE, SALE UN CUCCHIAINO, PEPE BIANCO E NERO, ACETO UN LITRO, VINO BIANCO UN BICCHIERE, ACQUA 1 BICCHIERE, PEPERONCINO, AGLIO.

PREPARAZIONE: FAR BOLLIRE INSIEME ACETO, VINO BIANCO, ALLORO, SALE E MEZZO CUCCHIAINO DI PEPE BIANCO, IMMERGERVI I FUNGHI PER DUE MINUTI, SCOLARLI ED AGITARLI SU UN CANOVACCIO PULITO PER 24 ORE.

NEL FRATTEMPO PREPARARE UN RECIPIENTE CON MEZZO LITRO DI OLIO, UN PIZZICO DI PEPERONCINO, 3 FOGLIE DI ALLORO SPEZZETTATE, UN PIZZICO DI PEPE NERO MACINATO E AGLIO.

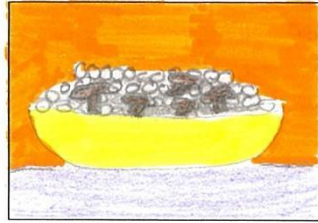
VERSARVI I FUNGHI E MESCOLARE 3 VOLTE AL GIORNO PER 2 GIORNI. PER INVASARE I FUNGHI: METTERE UNA FOGLIA DI ALLORO SUL FONDO DEL VASETTO E DUE CUCCHIAI DI OLIO, RIEMPIRE IL VASETTO CON I FUNGHI, A RIEMPIMENTO ULTIMATO ADAGIARE UNA FOGLIA DI ALLORO SULLA SOMMITÀ. RIEMPIRE CON OLIO. APPOGGIARE IL TAPPO SENZA CHIUDERLO, DOPO 24 ORE, SE IL LIVELLO DELL'OLIO È CALATO, RABBOCCARE FINO ALL'ORLO DEL VASETTO E CHIUDERE.

RISOTTO

CON I

PORCINI

di
Antonio



DOSI X 4 PERSONE

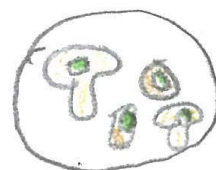
INGREDIENTI:

- RISO 400 GRAMMI
- FUNGHI PORCINI 400 GRAMMI
- SCALOGNO 1
- BURRO q.b.
- OLIO 4 q.b.
- UN BICCHIERE DI VINO BIANCO
- BRODO UN LITRO E MEZZO
- GRANA 100 GRAMMI

PREPARAZIONE:

SOFFRIGGERE LO SCALOGNO E VERSARE IL RISO TOSANDOLO PER UN MINUTO, SFUMARLO CON IL VINO BIANCO E CONTINUARE LA COTTURA AGGIUNGENDO IL BRODO DI VOLTA IN VOLTA. NEL FRATTEMPO CON OLIO E BURRO SOFFRIGGERE I FUNGHI, E A CIRCA METÀ COTTURA DEL RISO AGGIUNGERE I FUNGHI. A FUOCO SPENTO MANTECARE CON BURRO E FORMAGGIO.

FUNGHI TRIFOLATI



DOSI: PER 4 PERSONE

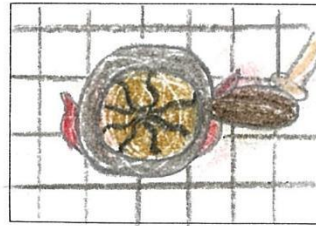
INGREDIENTI:

FUNGHI 800 g CIRCA, AGLIO UNO SPICCHIO, CIPOLLA 1/4,
DADO 172 E OLIO

PREPARAZIONE:

METTERE IN UNA PADELLA, A FREDDO, I FUNGHI LAVATI
E SPEZZETTATI ASSIEME AD UN PESTO COMPOSTO DA DUE
SPICCHI D'AGLIO E POCHE CIPOLLE. VERSARE L'OLIO, SALARE
PEPARE ED AGGIUNGERE UN PEZZETTO DI DADO, CUOCERE
PER UNA TRENTINA DI MINUTI A FUOCO VIVACE PUNTO A
FINE COTTURA AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO
TRITATO ED UNA SPRUZZATA DI VINO BIANCO.

MAZZE DI TAMBURO



DOSI: X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

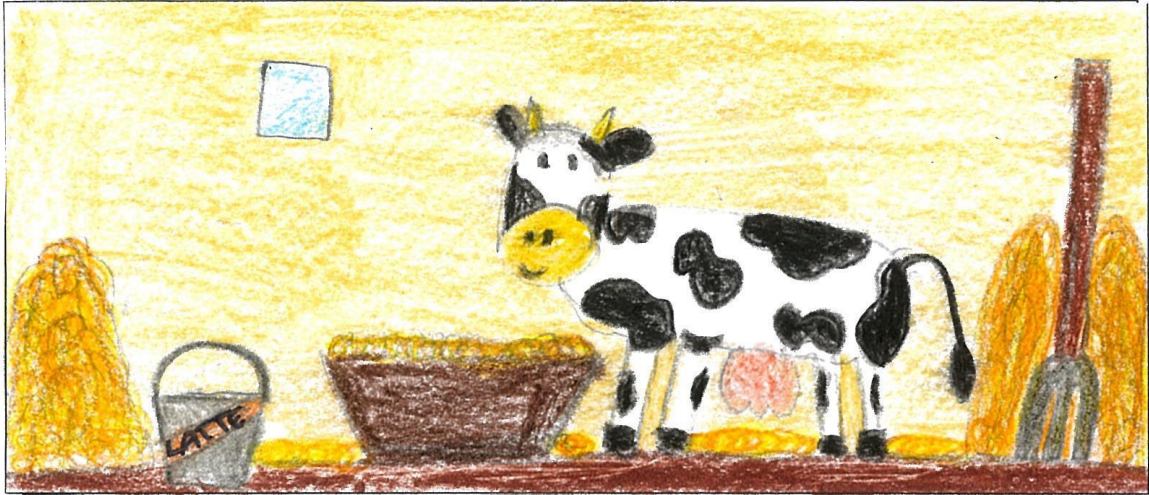
MAZZE DI TAMBURO 4 (ANCHE 8 SE SONO PICCOLINE), CUCCHIAI
FARINA 3, UOVA 2, SALE Q.B., PEPE Q.B., PANGRATTATO 200 g,
OLIO DI ARACHIDE 400 ml

PREPARAZIONE:

RIMUOVERE IL GAMBO DELLE MAZZE DI TAMBURO E PULIRE
ACCURATAMENTE. PREPARARE IL NECESSARIO PER IMPANARLE:
1 PIATTO CON LA FARINA, 1 CON LE UOVA, CHE SBATTERETE CON UNA
FORCHETTA DOPO AVER UNITO SALE E PEPE, E UN TERZO PIATTO
CON IL PANE GRATTUGIATO. PASSARE TUTTE LE MAZZE DI
TAMBURO NELLA FARINA, IN MODO CHE SIANO RICOPERTE, E
ADAGIATELE SU DELLA CARTA DA CUCINA, QUINDI PASSARLE
PRIMA NELL' UOVO SBATTUTO E POI NEL PANGRATTATO,
PREMENDO LEGGERMENTE AFFINCHÉ ADERISCA BENE SU TUTTA
LA SUPERFICIE.

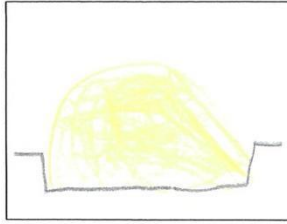
SCALDARE L'OLIO IN UNA PADELLA CADIENTE, INSERIRE LE MAZZE
DI TAMBURO IMPANATE NELL' OLIO BOLLENTE E LASCIARE
FRIGGERE PER 3-4 MINUTI, GIRANDOLE FINO A QUANDO
SARANNO BELLE DORATE.

IL LATTE



IL LATTE È UN LIQUIDO NUTRIENTE BIANCO E OPAO PRODOTTO DALLE MAMMELLE DELLE FEMMINE DEI MAMMIFERI DOPO IL PARTO PER NUTRIRE I PICCOLI. È QUINDI DI ORIGINE NATURALE. IL LATTE CHE NOI ABBIAMO OSSERVATO ALLA LATTERIA SOCIALE DI ELLO È QUELLO CHE DERIVA DALLE VACCHE. LE VACCHE SONO LE FEMMINE DEI BOVINI CHE HANNO GIÀ PARTORITO. DAL LATTE SI POSSONO RICAVARE TANTI PRODOTTI: LA CAGLIATA, IL BURRO E IL FORMAGGIO. ALLA LATTERIA ABBIAMO VISTO ANCHE UN MACCHINARIO ANTICO. AVEVA DUE TUBI: UNO IN ALTO E PICCOLO ED UNO IN BASSO PIÙ GRANDE. DA QUELLO GRANDE USCIVA IL LATTE SCREMATO E DA QUELLO PICCOLO USCIVA LA PANNA. LA PANNA USCIVA IN ALTO PERCHÉ MENTRE LO STRUMENTO GIRAVA SI SOLLEVAVA PERCHÉ È PIÙ LEGGERA. IL LATTE INVECE RESTAVA IN BASSO PERCHÉ È PIÙ PESANTE.

POLENTA E LATTE



DOSI: X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

FARINA GIALLA 500 g

ACQUA 2 Lt

SALE 2 CUCCHIAINI

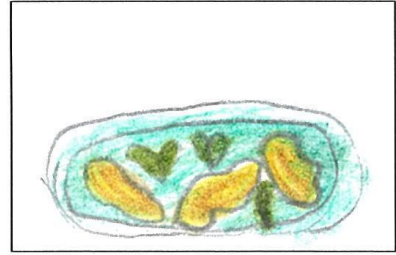
LATTE 1 Lt

PREPARAZIONE:

VERSARE NEL PAIOLO 2 Lt DI ACQUA, FARLA BOLLIRE E SALARLA. VERSARE A PIOGGIA LA FARINA POCO PER VOLTA, MESCOLANDO IN CONTINUAZIONE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO E FACENDO ATTENZIONE E AFFINCHÉ NON SI FORMINO DEI GRUMI. FARE CUOCERE LA POLENTA PER 60 MIN, MESCOLANDO SPESSO.

QUANDO LA POLENTA È PRONTA ADAGIARLA SUL TAGLIERE E FARLA INTIEPIDIRE, DOPO CHE TAGLIARLA A DADINI. TRASFERIRE IL DADINI DI POLENTA NELLE CIOTOLE, ARRIVANDO FINO A METÀ DELLA LORO ALTEZZA. INFINE, VERSARE IL LATTE FREDDO IN MODO DA RICOPRIRE LA POLENTA

PETTI DI POLLO AL LATTE



DOSI: X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

- PETTO DI POLLO A FETTE 400 g

- FARINA 40 g

- BURRO 40 g

- LATTE 150 ml

- SALVIA q.b. FRESCA

- PEPE q.b.

- SALE FINO q.b.

PREPARAZIONE:

METTERE LA FARINA IN UN PIATTO E INFARINARE LE FETTE DI PETTO DI POLLO IN ENTRAMBI I LATI. SCALDARE IL BURRO IN UNA PADELLA E FARLO SCIUGLIERE DOLCEMENTE.

METTERE IN PADELLA LE FETTINE DI PETTO DI POLLO E ROSOLARLE PER 5 MINUTI,

GIRANDO APPENA SARANNO DORATE. AGGIUNGERE IN PADELLA IL LATTE A FILO.

INSAPORIRE CON IL PEPE E DELLE FOGLIE DI SALVIA, METTERE IL COPERCHIO E CUOCERE PER ALTRI 10 MINUTI CIRCA, GIRANDO IL POLLO A METÀ COTTURA. IL LATTE SI ADDENSERÀ E FORMERÀ UNA CREMINA DELIZIOSA.

CREMA DI LATTE



DOSI: X 4 PERSONE

INGREDIENTI:

- LATTE 800 ml

- VANILLINA 1 BUSTINA

- AMIDO DI MAIS 40 g

- ZUCCHERO SEMOLATO 100 g

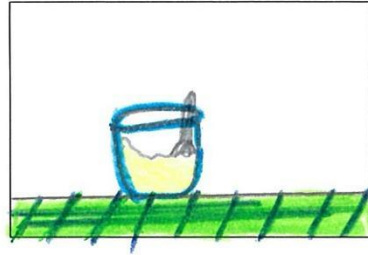
PREPARAZIONE:

VERSARE IL LATTE IN UN PENTOLINO E SCALDARLO SUL FUOCO, SENZA FARLO BOLLIRE. AGGIUNGERE UNA BUSTINA DI VANILLINA E MESCOLARE PER FARLA SCIogliere.

IN UNA PENTOLA MESCOLARE CON LA FRUSTA L'AMIDO DI MAIS E LO ZUCCHERO. VERSARE IL LATTE CALDO POCO PER VOLTA, MESCOLANDO PER EVITARE LA FORMAZIONE DI GRUMI.

PORTARE LA PENTOLA SUL FUOCO E CONTINUARE A MESCOLARE PER 4 MINUTI CIRCA. QUANDO LA CREMA DARA' DENSA SPEGNERE IL FUOCO. LASCIARE RAFFREDDARE LA CREMA PRIMA DI UTILIZZARLA.

ÜL
PÜTÖ



DOSI: x 4 PERSONE

INGREDIENTI:

-LATTICELLO

-FARINA DI GRANO TURCO

-VINO

PREPARAZIONE:

SCALDARE IL LATTICELLO IN UN PENTOLINO
SENZA PORTARLO A BOLLORE, METTERE
LA FARINA NEL LATTICELLO (RESIDUO
LIQUIDO CHE DERIVA DALLA LAVORAZIONE
DELLA PANNA IN BURRO) MESCOLANDO PER
EVITARE I GRUMI,

TOGLIERE DAL FUOCO E METTERE IL
VINO.

PER I BAMBINI NON AGGIUNGERE IL VINO.

PER LA REALIZZAZIONE DI QUESTO RICETTARIO LA CLASSE

QUARTA DI ELLO E LE INSEGNANTI RINGRAZIANO:

- IL SINDACO E GLI ALPINI DI ELLO.

- ESPERTI MICOLOGI (FUNGHI)

- SIG. ELDA ESPERTA DELLE ERBE

- LE NOSTRE GUIDE BEATRICE E MARTA DELL'ASSOCIAZIONE
"LIBERI SOGNI".

- SOPRATTUTTO IL SIGNOR GIANFRANCO TENTORIO, MEMORIA
STORICA DEL PAESE DI ELLO.

E TUTTI QUELLI CHE LEGGERANNO LE NOSTRE RICETTE

PREZIOSE ATTE A VALORIZZARE LA TRADIZIONE DEL NOSTRO
TERRITORIO