

Ricette *di famiglia* **del Monte di Brianza**



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

Un progetto di:



Con il contributo di:



MARMELLATA

- 1° NESPOLE 
- 2° MELA 
- 3° LIMONE 
- 4° ZUCCHERO 



PROCEDIMENTO

- 1° SBUCIARE LE NESPOLE E SNOCCIOLARE
- 2° TOGLIERE IL GAMBO
- 3° METTERLE IN PENTOLA
- 4° FARLE QUOCERE
- 5° SCIACCIARLE

Marmellata

INGREDIENTI

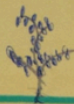
- nespole
- mela
- limone
- zucchero



PROCEDIMENTO

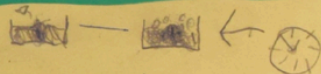
- Sbucciare le nespole e snocciolare
- Togliere il gambo
- Metterle in una pentola
- Farle cuocere
- Schiacciarle

RICETTA: SCIROPO DI SAMBRO



- INGREDIENTI:
- ACQUA 
 - ZUCCHERO 
 - FIOR DI SAMBRO 
 - LIMONE 

PROCEDIMENTO:



1. PASSAGGIARE FIORI DI SAMBRO ~~IN MORTAIO~~  →  →  → 
2. MESCOLARE L'ACQUA CON LO ZUCCHERO E POI METTERE SU FUOCO E AGGIUNGERE
3. QUANDO BOLLE, Togliere dal FUOCO E AGGIUNGERE METTERE I FIORI NELLA PENTOLA
4. SCHIACCIARE IL LIMONE NELLA PENTOLA!
5. METT. IN FRIGO!!

Sciroppo di sambuco

INGREDIENTI

- Acqua
- Zucchero
- Fiori di sambuco
- Limone



PROCEDIMENTO

- Raccogliere fiori di sambuco
- Mescolare l'acqua con lo zucchero e poi mettere sul fornello e aspettare quando bolle
- Togliere dal fornello e dopo mettere i fiori nella pentola
- Schiacciare il limone nella pentola!
- Metti in frigo !!

SUGO

INGREDIENTI

- CIPOLLE

- AGLIO

- PASSATA DI POMODORO



PROCEDIMENTO

1) LAVARE LE CIPOLLE E L'AGLIO. 2) TAGLIARE LE CIPOLLE A CUBETTI. 3) METTERE I CUBETTI DI CIPOLLE NELLA PENTOLA + SPICCHIO DI AGLIO. 4) VERSARE LA PASSATA DI POMODORO. 5) FRIGGERE IL GUGO PER 30 MINUTI CIRCA ED È PRONTO!

RECENSIONI

- 1) FORTISSIMO
- 2) FIGO
- 3) MITICO
- 4) LEGGENDARIO

STELLE

COSTO

1.000.000



Sugo di pomodoro

INGREDIENTI

- Cipolle
- Aglio
- Passata di pomodoro



PROCEDIMENTO

- Lava le cipolle e l'aglio
- Taglia le cipolle a cubetti
- Metti i cubetti di cipolle nella pentola con uno spicchio di aglio
- Versa la passata di pomodoro
- Friggi il sugo per 30 minuti circa ed è pronto!

CASTAGNA AL LATTE

INGREDIENT

-LATE A - SALE

-(ASTAGNE)*- ZUCCHERO 

Acqua

- CAMELLA



PROCEDIMIENTO

① METTERE LE CARTE IN ACQUA E FARE RIPSARE PER 1 GIORNO

② METTERE UNA PENNOLA ~~IN~~ L'ACQUA E IL LATTE E FAR
BOLLIRE

③ QUANDO BOLLE, METTERE LE CASTAGNE E LASCIAR BOLLIRE PER UN
ORA

③ QUANDO BOLLE, METTERE LE CASTAGNE E LASCIAR BOLLIRE PER
ORA

Castagna al latte

INGREDIENTI

- Latte
- Sale
- Castagne
- Zucchero
- Acqua
- Canella



PROCEDIMENTO

- Mettere le castagne in acqua e far riposare per 1 giorno
- Mettere in una pentola l'acqua e il latte e far bollire
- Quando bolle, mettere le castagne e lascia bollire per un'ora

PESTO (A ORTICHE)

INGREDIENTI

- ORTICHE
- OLIO
- GRANA

PROCEDIMENTO

- SCHIACCIARE LE ORTICHE
- MISCHIARE CON GRANA E OLIO
- PRONTO! MANGIARE!

DISEGNO



Pesto di ortiche

INGREDIENTI

- Ortiche
- Olio
- Grana



PROCEDIMENTO

- Schiacciare le ortiche
- Misurare con grana e olio
- Pronto! Mangiare

PASTA DI ORTICHE

Ingredienti:

- Ortiche
- Uova
- Farina
- Acqua



Procedimento:

- FARE UNA MONTAGNETTA DI FARINA CON UN BUCO IN MEZZO
- METTERE L'UOVO NEL BUCO
- IMPASTARE!!!!
- LASCIARE RIPOSARE PER 30 MINUTI
- METTERE L'IMPASTO IN POGA FARINA
- STENDERE SOTTILE LA PASTA
- TAGLIARE A RIGHE
- CUOCERE E MANGIARE!!!!



Pasta di ortiche

INGREDIENTI

- Ortiche
- Uova
- Farina
- Acqua



PROCEDIMENTO

- Fare una montagnetta di farina con un buco in mezzo
- Mettere l'uovo nel buco
- Impastare!!
- Lasciare riposare per 30 minuti
- Mettere l'impasto in poca farina
- Stendere sottile la pasta
- Tagliare a righe
- Cuocere e mangiare!!!

FRITTATA!!!

SUPER BUONA!

10/10!

INGREDIENTI

- UOVA
- CIPOLLE
- ERBE
- OLIO (qb)
- PARMIGIANO



PROCEDIMENTO

• SBATTERE LE UOVA

• TAGLIARE E PULIRE LE ERBE

• GRATTUGIARE IL PARMIGIANO (TANTO!)

• METTERE LE CIPOLLE

• MESCOLARE TUTTO

PIZZA

• METTERE IN PADELLA CON UN PO' DI OLIO
E CUOCERE

• PRONTO!
MANGIARE E

Frittata

INGREDIENTI

- Uova
- Erbe
- Parmigiano
- Cipolle
- Olio



PROCEDIMENTO

- Sbattere le uova
- Tagliare e pulire le erbe
- Grattugiare il parmigiano (TANTO!)
- Mettere le cipolle
- Mescolare tutto
- Mettere in padella con un po' di olio
e cuocere
- PRONTO! MANGIARE!

MARMELATA

INGREDIENTI:

- MERTILI
- LAMONI
- MELA
- LIMONE
- ZUCCHERO

PROCEDIMENTO

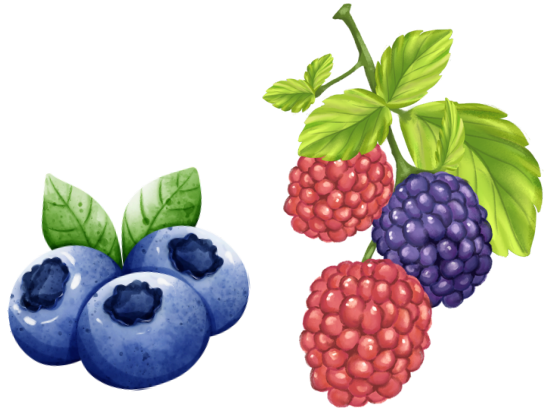
ABBIAMO RACCOLTO I LAMONI E I MERTILI, POI LI ABBIAMO LAVATI, LI ABBIAMO MESSI IN UNA PENTOLA. DOPO ABBIAMO MESSO IL LIMONE E LA MELA E LO ZUCCHERO E INFINE ABBIAMO COTTO IL TUTTO.



Marmellata

INGREDIENTI

- Mirtilli
- Lamponi
- Mela
- Limone
- Zucchero



PROCEDIMENTO

- Abbiamo raccolto i lamponi e i mirtilli,
- Poi abbiamo lavati
- Abbiamo messi in una pentola
- Dopo abbiamo messo il limone, la mela e lo zucchero
- E infine abbiamo cotto il tutto

PASTA

INGREDIENTI

- UOVA
- FARINA
- ACQUA

PROCEDIMENTO

- ① FARE UN MUCCHIETTO DI FARINA E FARE UN BUCO AL CENTRO ^{E METTERE} UN UOVO
- ② MISCHIARE
- ③ FARLO RIPOSARE
- ④ STENDERLA E TAGLIARLA
- ⑤ CUocerla



Pasta

INGREDIENTI

- Uova
- Farina
- Acqua



PROCEDIMENTO

- Fare in mucchietto di farina e farci un buco al centro e mettere un uovo
- Mescolare
- Farlo risposare
- Stenderla e tagliarla
- Cuocerla