

Chiara Sala

# Ricette

per cucinare  
con i bambini



a Pasqua, a Natale, alla domenica  
e per tutte le feste

# Biscottí alla cannella



preparazione  
20 minuti  
+ 30 riposo impasto



dosi per  
25 biscotti



Facile

Per prima cosa sul piano di lavoro infarinato mescoliamo insieme farina e uovo utilizzando una forchetta.

Aggiungiamo lo zucchero, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a pezzetti e impastiamo con le mani. Poi aggiungiamo anche la cannella e continuiamo ad impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Avvolgiamo il panetto nella pellicola trasparente e mettiamolo in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti. Stendiamo

C'è l'odore di cannella da spruzzar sulla frittella, poi c'è quello di piadina che fa venire l'acquolina. C'è l'odore di caciotta buona cruda oppure cotta e c'è quello di gorgonzola che ti prende per la gola. Di vaniglia c'è l'odore che ti mette il buonumore, poi c'è quello di cioccolata da spalmar sulla crostata. Ce ne son tanti di odori da abbinar con i sapori,

l'impasto con un mattarello sul piano di lavoro infarinato fino a raggiungere uno spessore di circa  $\frac{1}{2}$  centimetro. Poi ritagliamo i biscottí utilizzando le formine che preferiamo e disponiamoli su una teglia rivestita con carta forno.

Cuociamo i biscottí in

forno a  
170° C  
per 15  
minuti

. Poi sforniamoli e lasciamoli raffreddare. I biscottí alla cannella sono pronti.



# Ingredienti



120 grammi di burro



1 uovo



100 grammi di zucchero di canna



un pizzico di sale



250 grammi di farina bianca 00



un cucchiaino di cannella



# Crocchette di pollo fritto



preparazione  
20 minuti



dosi per  
6 porzioni



Medio

## Ingredienti



300 grammi  
petto di pollo



60 grammi  
pancarré



50 grammi  
formaggio  
spalmabile



50 ml  
di latte



buccia di mezzo limone  
grattugiato



sale

### per la panatura



30 grammi  
cornflakes



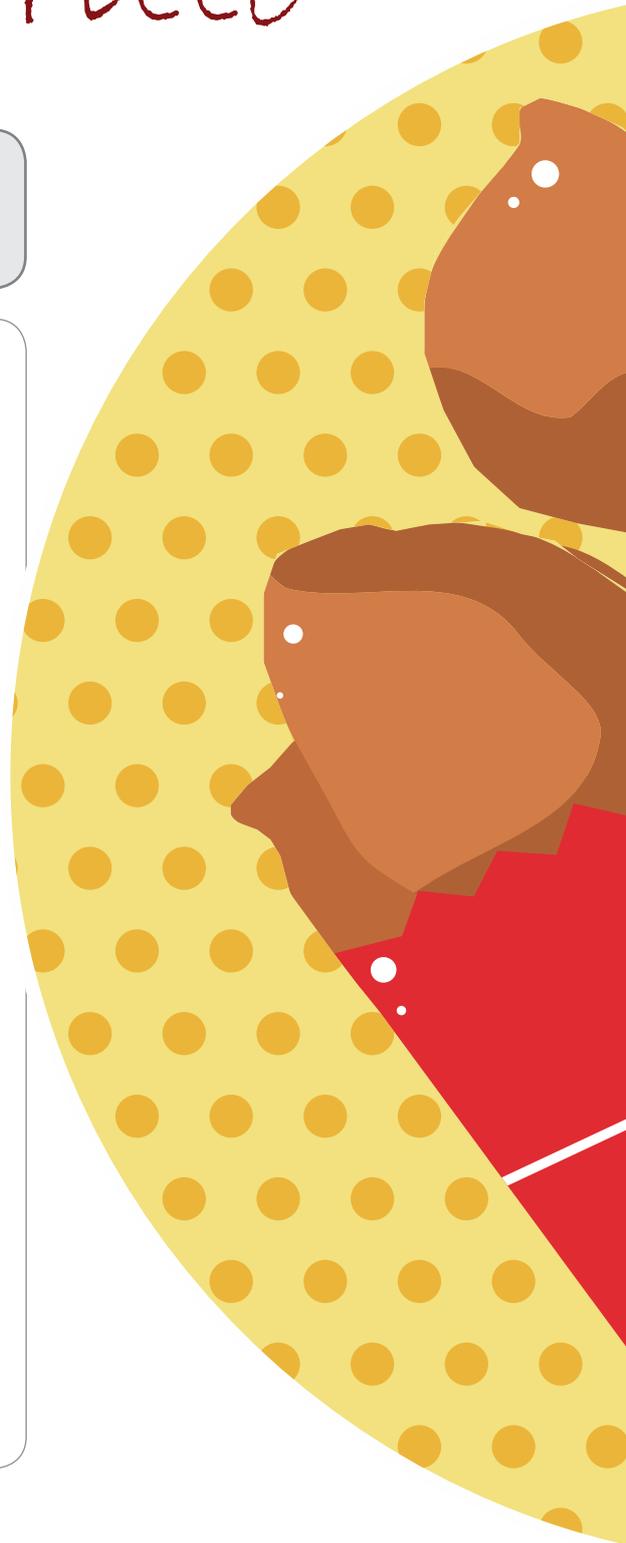
farina  
00



pangrattato



2 uova



uniamo all'interno di un robot da cucina il petto di pollo tagliato a piccoli pezzi, il pancarré spezzettato, il latte, il formaggio spalmabile, la buccia di limone grattugiata e il sale.

Frulliamo tutto insieme per ottenere un composto omogeneo.

In una ciotola mettiamo la farina, in un'altra le uova sbattute con un pizzico di sale e in una terza ciotola i cornflakes sbriciolati e il pangrattato. Diamo la forma alle crocchette con le mani umide e poi passiamo ogni crocchetta prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel mix di cornflakes e pangrattato.

Friggiamo le crocchette in olio di semi di arachidi ben caldo (dovrebbe raggiungere una temperatura di circa 170-180° C). Quando saranno dorate, scoliamole su carta assorbente. Se preferiamo possiamo cuocere le crocchette in forno preriscaldato a 190-200 °C per 20 minuti, disponendole su una teglia con un filo d'olio.

I ricercatori russi sono riusciti a mettere a punto un processo di stampa 3D che consente di ottenere crocchette complete di panatura e spezie, pronte per essere fritte. La materia prima base, la "carne di pollo", è ottenuta artificialmente a partire da proteine animali: pollo sintetico, insomma. Noi preferiamo quelle di vero pollo.

Le crocchette di pollo sono pronte da portare in tavola, con le salse che preferiamo.

# Pizzette di santa Caterina



preparazione  
20 minuti  
+ tempo di lievitazione



dosi per  
34 pizzette



Facile

In una ciotola uniamo gli ingredienti secchi: i due tipi di farina, il lievito di birra e lo zucchero. Mescoliamo con una spatola, poi aggiungiamo l'olio e l'acqua a temperatura ambiente un po' alla volta.

Quando l'impasto avrà preso consistenza iniziamo a lavorarlo con le mani e aggiungiamo il sale. Su una spianatoia infarinata impastiamo fino a formare una sfera.

Mettiamo l'impasto in una ciotola grande coperta con la pellicola trasparente e facciamolo lievitare per 2-3 ore. Il volume dovrà raddoppiare.

Riprendiamo l'impasto e stendiamolo con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 1/2 cm. Ricaviamo tanti cerchi aiutandoci con un bicchiere di circa 7 cm di diametro.

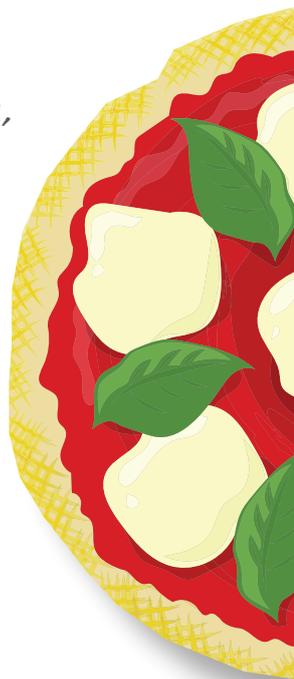
Prendiamo la pasta avanzata, lavoriamola rapidamente e lasciamola riposare coperta per circa 10 minuti. In questo modo l'impasto tornerà elastico e potremo stenderlo nuovamente e ritagliare altre pizzette.

Disponiamo le pizzette in una teglia rivestita con carta forno e facciamole lievitare ancora per circa 30 minuti.

Poi schiacciamo con le dita la parte centrale di ogni pizzetta, aggiungiamo la passata di pomodoro e condiamo con un po' di sale e olio.

Completiamo con la mozzarella ben sgocciolata tagliata a pezzetti, poi cuociamo le pizzette in forno preriscaldato a 180° per circa 10-15 minuti.

Sforniamole e serviamole ben calde!



# Ingredienti



200 gr. farina manitoba



300 gr. farina 00



350 ml. acqua



3 gr. lievito di birra secco



1 cucchiaino di zucchero



10 gr. sale



2 cucchiai olio extravergine

per farcire



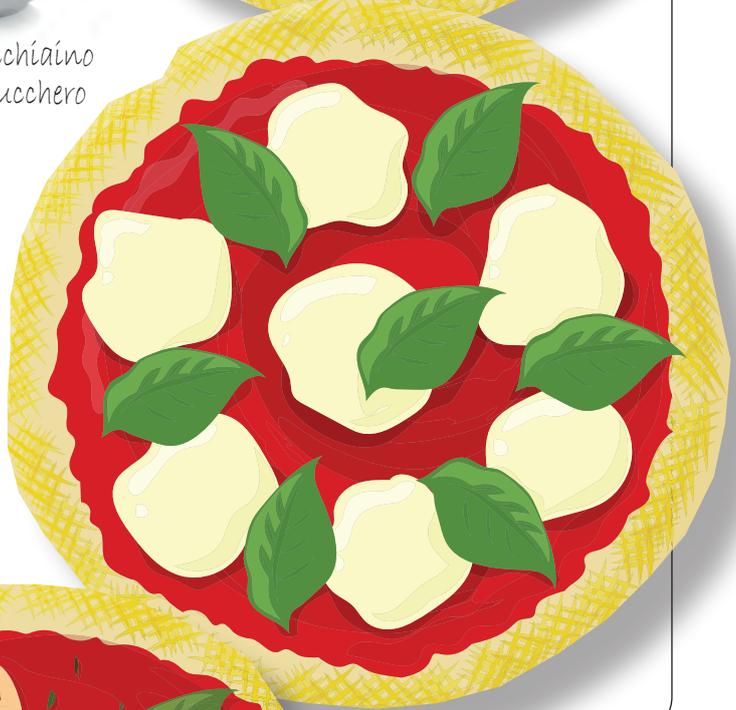
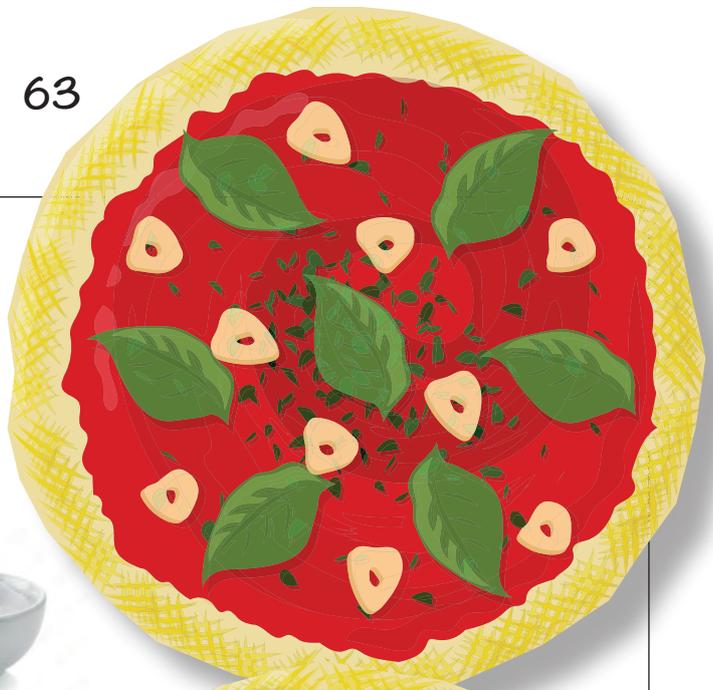
300 gr. passata di pomodoro



200 gr. mozzarella



basilico



Se vuoi fare una pizza paza con la farina riempi una tazza aggiungi lievito, acqua e sale e con le mani inizia a impastare.

Stendila bene con il mattarello accendi il forno, è quasi pronta che bello! Mancano solo pochi ingredienti prima di metterla sotto i denti:

# Le ricette

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Biscotti alla cannella               | 4  |
| Crocchette di pollo                  | 6  |
| Ravioli dolci di sant'Apollonia      | 8  |
| Ciocolata calda con piccole meringhe | 10 |
| Crêpes dolci e salate                | 12 |
| Biscotti di pan di zenzero           | 14 |
| Panettone                            | 16 |
| Galette des rois                     | 18 |
| Zeppole di San Giuseppe              | 20 |
| Ratatouille                          | 22 |
| Colomba pasquale                     | 24 |
| Spiedini di pollo                    | 26 |
| Torta per la festa della mamma       | 28 |
| Salame di cioccolato                 | 30 |
| Torta di carote                      | 32 |
| Hamburger e patatine fritte          | 34 |
| Tiramisù                             | 36 |
| Pesce finto (di tonno)               | 38 |
| Macedonia di frutta                  | 40 |
| Polpette di sant'Antonio             | 42 |
| Ghiaccioli fragola e limone          | 44 |
| Crema caramel                        | 46 |
| Biscotti di santa Brigida            | 48 |
| Arancini di santa Rosalia            | 50 |
| Chips di verdure                     | 52 |
| Torta di mele per la festa dei nonni | 54 |
| Pane di san Francesco                | 56 |
| Caldarroste                          | 58 |
| Torta di san Giovanni Paolo II       | 60 |
| Pizzette di santa Caterina           | 62 |