

LABORATORIO DI CUCINA

IC "G. Segantini" SSI° scuola interna PCT - ASSO

CERERE LAB

A.S. 2016/2017

OMAGGIO A CERERE OTTO PRODOTTI DELLA TERRA PER QUATTRO MENU' A TEMA

LABORATORIO TRASVERSALE E MULTIDISCIPLINARE
per una didattica inclusiva

CON REALIZZAZIONE FINALE DI RICETTARIO

OGNI ULTIMO MERCOLEDI' DEL MESE TUTTI GLI ALUNNI, DIVISI IN GRUPPI, PENSANO, REALIZZANO E DEGUSTANO INSIEME UN MENU' COMPLETO CHE VEDE OGNI VOLTA PROTAGONISTI DUE PRODOTTI DELLA TERRA ORIGINARI DEI VARI CONTINENTI.

CON "LE MANI IN PASTA" e "IL MONDO IN TAVOLA"
SI OSA, SI SPERIMENTA,
SI APPRENDONO CONOSCENZE E ABILITA'

RICETTARIO



CERERE LAB
LABORATORIO DI CUCINA A.S. 2016/2017
IC "G. Segantini" SSI° scuola interna PCT - ASSO

OMAGGIO A CERERE
OTTO PRODOTTI DELLA TERRA PER QUATTRO MENU' A TEMA

Le nostre ricette
I nostri menù

- Geografia e storia dei prodotti
- Proprietà nutrizionali
- curiosità

Duetto CACAO - PATATE

Menu'

- Primo piatto
Ravioli Maya
- Secondo piatto
Rosti alle erbe mediterranee
- Dessert
Brownie
Ciambellone patatoso

...e per concludere«Bevanda degli Dei»

Duetto CACAO - PATATE

Ravioli Maya
INGREDIENTI per 4 persone

PASTA
150 g farina 00
150 g farina di semola
3 uova
30 g cacao amaro, un pizzico di sale

RIPIENO
100 g ricotta
100 g robiola
100 g parmigiano grattugiato
1 patata lessa
1 uovo
Pan grattato qb
Noce moscata qb
Sale, pepe, maggiorana qb

CONDIMENTO
70 g zola
1 pera
60 g burro
Salvia
Pepe
2 fette di speck

COORDINATRICI PROGETTO: Maria Pia Bresca (Docente SSI° PCT), Mariella Gatti (Educatrice Scuola interna PCT)

Con la collaborazione di tutti i docenti ed educatrici Scuola interna PCT