

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



Duetto CACAO - PATATE											
<p>Menu'</p> <ul style="list-style-type: none">Primo piatto Ravioli MayaSecondo piatto Rosti alle erbe mediterraneeDessert Brownie Ciambellone patatoso <p>...e per concludere«Bevanda degli Dei»</p>	<p>Ravioli Maya INGREDIENTI per 4 persone</p> <table border="0"><tr><td>PASTA</td><td>CONDIMENTO</td></tr><tr><td>150 g farina 00</td><td>70 g zola</td></tr><tr><td>150 g farina di semola</td><td>1 pera</td></tr><tr><td>3 uova</td><td>60 g burro</td></tr><tr><td>30 g cacao amaro, un pizzico di sale</td><td>Salvia</td></tr></table> <p>RIPIENO</p> <ul style="list-style-type: none">100 g ricotta100 g robiola100 g parmigiano grattugiato1 patata lessa1 uovoPan grattato qbNoce moscata qbSale, pepe, maggiorana qb	PASTA	CONDIMENTO	150 g farina 00	70 g zola	150 g farina di semola	1 pera	3 uova	60 g burro	30 g cacao amaro, un pizzico di sale	Salvia
PASTA	CONDIMENTO										
150 g farina 00	70 g zola										
150 g farina di semola	1 pera										
3 uova	60 g burro										
30 g cacao amaro, un pizzico di sale	Salvia										

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