

LABORATORIO STORICO-ARTISTICO

**LABORATORIO STORICO-ARTISTICO  
"LA BOTTEGA DEGLI ARTIGIANI"**

*.....una finestra sulla cucina del passato*

**2/6 AGOSTO 2021**

**SCUOLA PRIMARIA PALESTRINA**

# IL NOSTRO RICETTARIO







## UNA RICETTA AL GIORNO PER....6 GIORNI

### IL PANCOTTO

TAGLIARE A PEZZI IL PANE DURO,  
BOLLIRLO IN ACQUA CON AGLIO,  
ROSMARINO, ALLORO E SALE E CONDURLO  
CON OLIO EXTRAVERGINE.



### LA CIPOLLATA

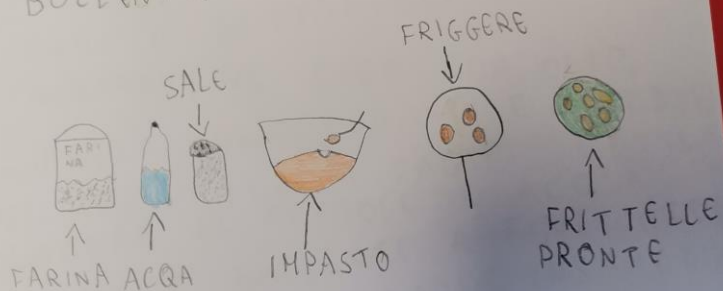
CUOCERE A LUNGO LE CIPOLLE  
TAGLIATE A FETTINE IN UN  
TEGAME DI COCCIO. A FINE COTTURA  
AGGIUNGERE UN PO' DI POMODORI  
Maturi E UN FILO DI  
OLIO D'OLIVA.





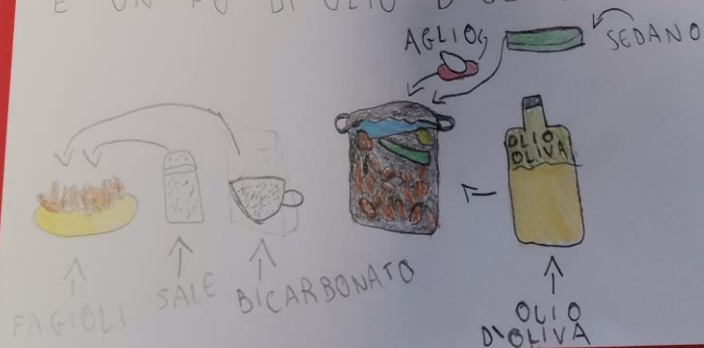
## FRITTELLE POVERE

MESCOLARE INSIEME FARINA, ACQUA E SALE. PRENDERE UN PO' ALLA VOLTA CON UN CUCCHIAIO L'IMPASTO OTTENUTO E FRIGGERLO IN OLIO BOLLENTE.



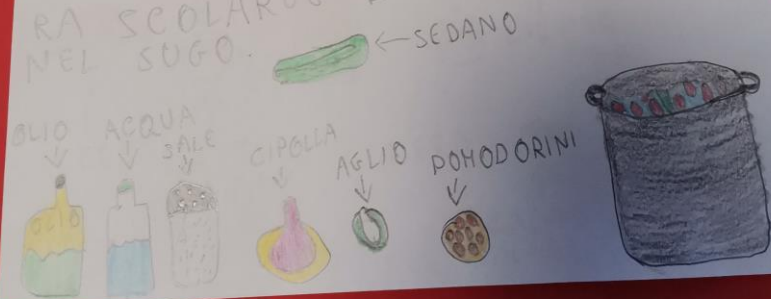
## COME CUCINARE I FAGIOLI SECCHI

METTERE A BAGNO LA SERA I FAGIOLI SECCHI CON UN PO' DI SALE E UN PO' DI BICARBONATO. LA MATTINA FARE BOLLIRE L'ACQUA CON I FAGIOLI, SCOLARE POI I FAGIOLI E CONDIRLI CON SEDANO, AGLIO, PREZZEMOLO E OLIO E UN PO' DI OLIO D'OLIVA.



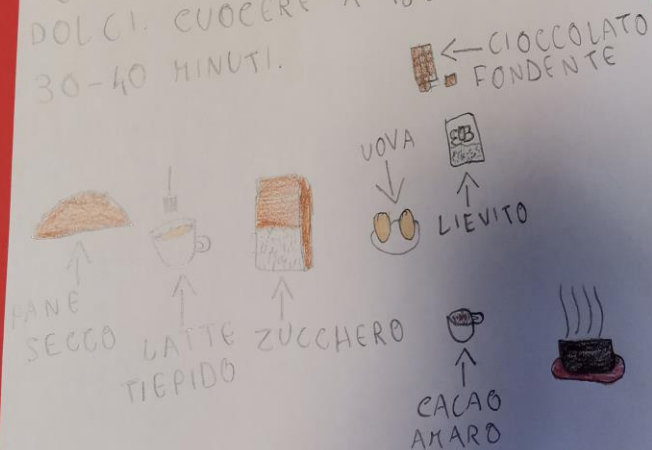
## PETTOLE E FAGIOLI

IMPASTARE LA FARINA CON SALE,  
OLIO E ACQUA. STENDERE LA PASTA  
NON TROPPO SOTTILE, TAGLIARLA A  
FORMA DI RETTANGOLI O ROMBI.  
PREPARARE IL SUGO CON OLIO,  
CIPOLLA, AGLIO, SEDANO E POMODORI  
NI. AGGIUNGERE I FAGIOLI COTTI.  
CUOCERE LE PETTOLE IN ACQUA  
SALATA E BOLLENTE. A FINE COTTU  
RA SCOLARLE E FARLE INSAPORIRE  
NEL SUGO.



## TORTA DI PANE

SPEZZETTARE IL PANE RAFFERHO  
E BAGNARLO CON LATTE TIEPIDO.  
AGGIUNGERE 120 GRAMMI DI ZUCCHERO,  
RO, 2 UOVA, 20 GRAMMI DI CACAO  
AMARO E PEZZETTINI DI CIOCCOLATA  
DOLCE. CUOCERE A 180° PER CIRCA  
30-40 MINUTI.





..... e altro nei ritagli di tempo (i portamatite per settembre, i nostri animali preferiti,.....)





## LA MOSTRA DEI..... MANUFATTI

