

*Il ricettario di*  
*Madame Pasticcia*

VOLA VOLA LA FARINA  
CHE CONFUSIONE C'E' IN CUCINA

E' TUTTO UN GRAN PASTROCCHIO!  
MA IN CUCINA C'E' UN RANOCCHIO?

NO!!

CI SONO TANTI BIMBI CHE FELICI STAN CANTANDO

"W W LA FARINA

ORA ARRIVA LA FATINA

CHE FARA' UNA MAGIA

" RICCO PICCO RICCIO PICCIO "

ECCO LE RICETTE DI

*Madame Pasticcio*

## LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO

### RICETTA

#### UOVA IN BARCHETTA

PER 4/6 PERSONE

6 UOVA SODE

UNA SCATOLA DI TONNO SOTT'OLIO DA 80 GR.

MAIONESE

SUCCO DI LIMONE

CAPPERI - SALE E PEPE

LESSARE LE UOVA, FARLE FREDDARE IN ACQUA FREDDA, SGUSCIARLE E TAGLIARLE PER IL LUNGO, CON UN CUCCHIAINO LEVARE I TUORLI, METTERLI IN UN PIATTO E SCHIACCIARLI CON UNA FORCHETTA, AGGIUNGERE IL TONNO LA MAIONESE IL SUCCO DEL LIMONE; LAVORARE BENE IL TUTTO RENDENDOLO CREMOSO, A PIACERE METTERE ANCHE DEI CAPPERI SOTTO ACETO. RIEMPIRE CON QUESTO IMPASTO LE MEZZE UOVA DISPONENDOLE SU UN PIATTO DI PORTATA, DECORARE LE UOVA CON UNO STUZZICADENTE CON INFILATA UNA FOGLIA DI LATTUGA, COME SE FOSSE LA VELA DELLA BARCHETTA E BUON APPETTITO.



## LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO

### RICETTA

#### INSALATA DI RISO SCOMPOSTA

PER 4 PERSONE

300 GR DI RISO LESSATO

100 GRAMMI DI PROSCIUTTO COTTO A DADINI

100 GRAMMI DI FORMAGGIO A DADINI

4 WURSTEL

POMODORINI PACHINO O DATTERINI

OLIVE VERDI

SUCCO DI UN LIMONE

SALE PEPE Q.B.

LESSARE IL RISO IN ACQUA BOLLENTE A FINE COTTURA SCOLARLO E FREDDARLO SOTTO L'ACQUA FREDDA

METTERE IL RISO IN UNA CIOTOLA E CONDIRLO CON SALE PEPE OLIO E SUCCO DI LIMONE

INTANTO PREPARARE TUTTI GLI INGREDIENTI IN PICCOLI PEZZI.

CON L'AIUTO DI UN COPPA PASTA PREPARO L'INSALATA DI RISO SCOMPOSTA A STRATI

IL PRIMO STRATO DI RISO, POI IL SECONDO STRATO DI UNO DEGLI INGREDIENTI A PIACERE O UN MISTO DI ESSI, IL SECONDO STRATO DI RISO, PRESSO BENE E POI TOLGO IL COPPA PASTA, POSSO FARE PER OGNI CONMENSALE UNO O DUE FORME DI RISO A PIACERE, DECORARE POI L'ULTIMO STRATO DI RISO COME LA NOSTRA FANTASIA CI SUGGERISCE E IRRORARE CON DELL'OLIO DI OLIVA.



## LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO

### CIAMBELLE FRITTE DI NONNA PASTICCIO

DOSE PER CIRCA 20 30 CIAMBELLE

1Kg e 200 gr di farina

2 patate lesse

2 uova intere

70 gr di zucchero

Un pizzico di sale

1 panetto di lievito di birra

Acqua o latte tiepido quanto basta

40 gr di burro a temperatura ambiente

Buccia grattugiata di un limone biologico

Olio di arachide per la frittura

Una larga padella dai margini alti

Lessare le patate

Poi su un tavolo da lavoro mettere la farina a fontana

Schiacciare le due patate e farle freddare.

Aggiungere all'impasto le uova, lo zucchero un pizzico di sale e il burro ed iniziare ad impastare aggiungere il lievito di birra sciolto in un bicchiere di acqua o latte tiepido e impastare piano piano il tutto.

Nel caso l'impasto risultasse troppo duro aggiungere altra acqua o latte tiepido, se risultasse troppo molle aggiungere un po' di farina.... lavorare l'impasto a lungo fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Mettere in una ciotola coperta da un canavaccio e lasciare lievitare in un luogo riparato per circa uno ora.

Prendere l'impasto lievitato rilavorarlo sul piano di lavoro staccarne dei pezzi lavorarli con il palmo delle mani sul tavolo a formare dei cilindri e poi dare la forma della ciambella unendo bene i due capi.

Mettere le ciambelle su un piano infarinato coprirle con un canavaccio e lasciarle lievitare. Nel frattempo scaldare in una capiente padella dell'olio di arachide, quando è pronto (per saperlo pasta mettere la punta di uno stuzzicadenti e vedere se frigge o un pezzettino di pasta lievitata) l'olio non deve essere né troppo caldo né troppo freddo.

Friggere le ciambelle, girandole da una parte a l'altra, la frittura sarà veloce le ciambelle cuociono in fretta, appena sono dorate da entrambi i lati toglierle dall'olio e metterle su di un piatto con la carta assorbente lasciarle ad asciugare e poi passarle su un altro piatto contenente dello zucchero... continuate queste operazioni fino a quando avrete fritto l'ultima ciambella..... E buon appetito.

P.S. le ciambelle possono essere anche cotte in forno in questo caso far scaldare il forno a 180° e cuocere per circa 15 20 minuti fino a che le ciambelle risultino dorate, sfornarle e cospargerle di zucchero a velo

## FILASTROCCA DEGLI STROZZAPRETI

PRENDO UN POCO DI FARINA  
POI LA IMPASTO CON LA BRINA!

CI METTO UN PO' D'ACQUA  
E VELOCE INPASTO UN PO'!

FACCIO UNA PALLA CHE POCO RIMBALZA  
E LA FACCIO RIPOSARE  
UN Pochino PUO' BASTARE  
POI PIZZICO UN PO' DI IMPASTO E LO  
METTO NELLA MANO  
E LE SFREGO ASSAI CONTENTA  
E LA PASTA E' PRONTA GIA'

# LABORATORIO DI MADAM PASTICCIO

## RICETTA PASTA FRESCA

### STROZZAPRETI

#### INGREDIENTI per 6 persone

1.000 Gr di farina

Acqua tiepida e sale

#### Preparazione

Mettere la farina sul tavolo da lavoro e fare una fontana



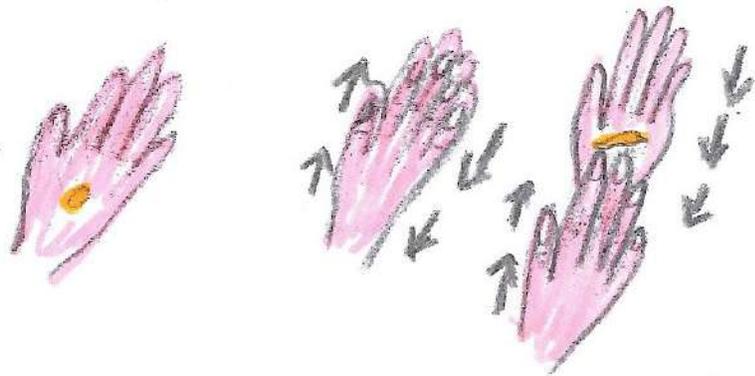
Aggiungere un pizzico di sale e versare l'acqua nella farina in quantità sufficiente per ottenere un impasto piuttosto consistente ma omogeneo.



Lavorarlo per qualche minuto con il palmo della mano quindi far riposare per venti minuti.



Poi pizzicare con le dita un po' di impasto metterlo al centro del palmo della mano e con l'altra mano coprirlo e strofinarlo in senso rotatorio come se ci stessi sfregando le mani.



Lasciare cadere lo strozzaprete in un piatto con della semola di grano duro. Procedere alla preparazione fino a che non si termina la pasta facendo attenzione a lasciare i strozzapreti separati uno dall'altro.



Lessare in abbondante acqua bollente condire a piacere.

E Buon  
Appetito

GLI INGREDIENTI SONO TANTI  
VAN MESCOLATI BENE TUTTI QUANTI!  
L'ORDINE E' BEN PRECISO  
E SOLO SE MI FAI UN SORRISO  
PIANO PIANO SOTTO VOCE  
TE LI VADO AD ELENCAR

LIMONE SALE E FARINA NELLA GIUSTA QUANTITA'  
BURRO, SOLO AMMORBIDITO E UN PO' IMPASTO GIA'

DUE TUORLI E UN UOVO INTERO  
CON LO ZUCCHERO MA NON A VELO

VANILLINA, LIEVITO E UN PIZZICO DI SALE  
E L'ACQUOLINA GIA' COMPARE!

STENDE STENDE E STENDE IL MATTARELLO  
MENTRE PENSA IL MIO CERVELLO!  
"POSSO FARE QUESTO O QUELLO!?"  
DEI BISCOTTI, UNA CROSTATA O UNA TORTA O POI CHISSA'?"  
CHIUDI GLI OCCHIE E.....  
ASSAGGIA QUA'

# LABORATORIO DI MADAM PASTICCIO

## RICETTA

### PASTA FROLLA PER CROSTATE E BISCOTTI

#### INGREDIENTI

350 GR. DI FARINA



120 GR DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE



100 GR DI ZUCCHERO



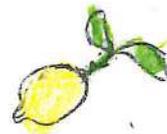
2 TUORLI D'UOVO



1 UOVO INTERO



BUCCIA DI MEZZO LIMONE GRATTA



UN PIZZICO DI SALE



1 BUSTINA DI VANILLINA



#### PREPARAZIONE

VERSATE LA FARINA SUL TAVOLO DA LAVORO E FATE  
UNA FONTANA



UNITE LA BUCCIA GRATTUGIATA DI LIMONE



UN PIZZICO DI SALE



E LA VANILLINA



AMALGAMATEVI IL BURRO AMMORBIDITO SENZA FORMARE UN VERO E PROPRIO IMPASTO.

AGGIUNGETE LO ZUCCHERO I TUORLI E L'UOVO INTERO



INCORPARANDOLI IL PIU' POSSIBILE MA SENZA LAVORARE TROPPO LA PASTA, CHE NON DEVE DIVENTARE ECCESSIVAMENTE ELASTICA.

FARE RIPOSARE LA PASTA PER CIRCA MEZZ'ORA E POI LAVORARLA A PIACERE PER FARE GUSTOSE CROSTATE

E FARE I BISCOTTI AL MOMENTO CHE AGGIUNGETE LO ZUCCHERO METTERE UN PIZZICO DI LIEVITO IN POLVERE.

SCATENATE LA VOSTRA FANTASIA E.....

**GUSTATEVI I VOSTRI FAVOLOSI DOLCI**

## LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO

### FOCACCINE DOLCI

#### SOLE OMBRE

#### DOSE PER 9-12 FOCACCINE

#### INGREDIENTI:

<i>Gr. 260 di farina</i>	<i>Mezza bustina di lievito per dolci</i>
<i>Gr. 120 di acqua</i>	<i>Un pizzico di sale</i>
<i>Gr. 30 di olio di girasole</i>	<i>Gr. 200 di Nutella</i>
<i>Gr. 90 di zucchero</i>	<i>2 cucchiaini di cacao in polvere</i>
<i>La buccia grattugiata di un limone</i>	<i>Zucchero a velo</i>

*Mescolare in una ciotola la farina con lo zucchero il sale e il lievito, aggiungere impastando con le mani l'acqua e l'olio e la buccia grattugiata del limone, spostare l'impasto su un piano infarinato e lavorarlo fino a farlo diventare morbido e liscio.*

*Dividere a metà l'impasto e su una metà aggiungere i due cucchiaini di cacao e lavorare bene, se l'impasto si indurisce aggiungere un po' di acqua.*

*Poi stendere con un mattarello i due impasti formando un rettangolo dello spessore di mezzo centimetro. Tagliare la pasta con un coppapasta del diametro di 6/8 cm tanti dischetti sia nella pasta bianca che quella al cacao.*

*Mettere al centro del dischetto di pasta bianca un cucchiaino di nutella e coprirlo con un dischetto di pasta al cacao unendo bene i lati precedentemente bagnati con un po' di acqua, incidere i lati della focaccina con un coltellino a raggiera sia da un lato che dall'altro.*

*Mettere su una teglia ed infornare per circa 20 minuti in forno caldo a 180°.*

*Una volta sfornate cospargere di zucchero a velo.*

*Queste focaccine possono essere cotte anche in una padella antiaderente scaldata e fare cuocere per lato circa 15 minuti a fiamma bassa con coperchio.*

LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO

RICETTA

PAN CAKE

PER 8 PEZZI

INGREDIENTI

200 gr. FARINA

250 ml LATTE

2 UOVA

30 gr. ZUCCHERO

10 gr. LIEVITO PER DOLCI

1 CUCCHIAIO DI ACETO

UN PIZZICO DI SALE

BUCCIA GRATTUGGIATA LIMONE

POCO BURRO PER LA COTTURA

DIVIDERE I TUORLI DAGLI ALBUMI MONTARE GLI ALBUMI A NEVE BEN FERMA  
IN UNA CIOTOLA MESCOLARE I TUORLI CON OLIO, LATTE E ACETO.

A PARTE UNIRE FARINA, LIEVITO, ZUCCHERO E SALE. UNIRE POI GLI INGREDIENTI  
SECCHI A QUELLI LIQUIDI GIRANDO CON LA FRUSTA.

INFINE INCORPORARE GLI ALBUMI DELICATAMENTE CON UNA SPATOLA, FACENDO  
DEI MOVIMENTI DAL BASSO VERSO L'ALTO.

L'IMPASTO DEVE PRESENTARSI MORBIDO, FLUIDO, CORPOSO NON ECCESSIVAMENTE  
LIQUIDO, SCALDARE UNA PADELLA ANTIADERENTE, PASSARE UN PO' DI BURRO  
NELLA PADELLA METTERE CON UN MESTOLINO UN PO' DI IMPASTO, CUOCERE A  
FUOCO LENTO, LASCIARE CUOCERE QUALCHE SECONDO, APPENA VEDETE COMPARIRE  
LE PRIME BOLLICINE IN SUPERFICIE CON UNA PALETTA VEDETE SE IL PAN CAKE SI  
STACCA FACILMENTE A QUEL PUNTO GIRARLO E FATE CUOCERE ANCORA POCHI  
SECONI, DOPO COTTI ADAGIATELI SU UN PIATTO DI PORTATA. POTETE  
ASSAPORARLI ACCOMPAGNATI DA DEL SUCCO DI ACERO, MIELE, DALLA VOSTRA  
MARMELLATA PREFERITA O DA FRUTTA FRESCA E YOGURT.

# LABORATORIO DI MADAM PASTICCIO

## RICETTA

### SALAME DI CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI:

250 G. DI BISCOTTI SECCHI



150 G. DI CACAO AMARO



150 G. DI ZUCCHERO



150 G. DI BURRO (a temperatura ambiente morbido)

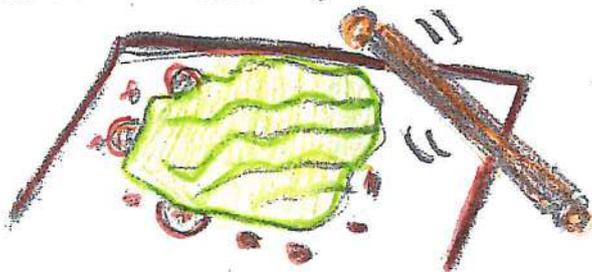


2 TUORLI D'UOVO



#### PREPARAZIONE

- 1) SBRICIOLA I BISCOTTI METTENDOLI IN UNO STROFINACCIO E PESTALI CON UN MATTARELLO, METTILI DA PARTE



- 2) IN UNA CIOTOLA GRANDE METTICI LO ZUCCHERO CON IL BURRO E I ROSSI D'UOVO, MESCOLA BENE

3) AGGIUNGI IL CACAO E MESCOLA ANCORA



4) ORA AGGIUNGI I BISCOTTI E LAVORA BENE L'IMPASTO



5) ORA USA LE MANI E DAI ALL'IMPASTO UNA FORMA DI UN SALAME. AVVOLGILO NELLA PELLICOLA O NELLA CARTA DI ALLUMINIO E METTILO IN FRIGO PER ALMENO 4 ORE

6) AL MOMENTO DI SERVIRLO TOGLI LA CARTA E TAGLIALO A FETTE....



**Gustalo insieme ad i tuoi amici**

LABORATORIO DI MADAME PASTICCIO  
RICETTA  
SALAME DI CIOCCOLATO SENZA BURRO E UOVA

INGREDIENTI:

250 gr. BISCOTTI SECCHI

200 gr. CIOCCOLATA FONDENTE

50 gr. LATTE

50 gr. ZUCCHERO

50 gr. CACAO AMARO

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

SBRICIOLA I BISCOTTI METTENDOLI IN UNO STROFINACCIO E PESTALI CON UN MATTARELLO, METTILI DA PARTE

SCIOGLI A BAGNO MARIA LA CIOCCOLATA FONDENTE

IN UNA CIOTOLA GRANDE METTI LO ZUCCHERO I BISCOTTI E IL CACAO AMARO E MESCOLA BENE POI AGGIUNGI LA CIOCCOLATA FONDENTE E IL LATTE

IMPASTA BENE FINO A FORMARE UN IMPASTO DURO LAVORABILE CON LE MANI

ORA USA LE MANI E DAI ALL'IMPASTO LA FORMA DI UN SALAME. AVVOLGILO NELLA PELLICOLA TRASPARENTE O NELLA CARTA DI ALLUMINIO E METTILO IN FRIGO PER ALMENO 4 ORE.

AL MOMENTO DI SERVIRLO TOGLI LA CARTA PASSALO SU DELLO ZUCCHERO A VELO E TAGLIALO A FETTE.

## LE RICETTE DI MADAM PASTICCIO

### PESCE FINTO

(antipasto o pietanza per pranzo estivo)

INGREDIENTI per 4 persone

600 Gr patate

240 Gr tonno sott'olio

Prezzemolo q.b.

1 cucchiaio di capperi

4 cucchiari di Maionese (facoltativa)

Sale e pepe q.b.

Per decorare qualsiasi alimento a piacere:

pomodorini, wurstel, olive, semi di zucca, capperi, cetriolini, carote, zucchine

Far lessare le patate, sbuciarle e passarle nello schiacciapatate;

aggiungere alle patate il tonno, i capperi tritati, il prezzemolo e la maionese regolare di sale, pepe amalgamare bene gli ingredienti.

Mettere su un piatto di portata l'impasto ottenuto e dargli la forma di pesce e poi decorarlo con gli ingredienti preferiti e scatenare la fantasia..... E buon appetito!!!!!!!!!!!!!!



## FILASTROCCA DELLE ORME

IO CAMMINO SULLE ORME DEI MIEI NONNI  
A ME PIACE DISTURBARE I LORO SONNI  
CON DOMANDE CHE NON RIESCO A TRATTENERE  
E LI SVEGLIO PERCHE' IO DEVO SAPERE.....  
MENTRE ASCOLTO LE PAROLE E IL LORO CANTO  
TUTTO QUELLO CHE IO SENTO LO RICANTO  
TUTTO QUELLO CHE C'E' SCRITTO LO RISCRIVO  
CAMMINANDO RICREO IL MONDO DOVE VIVO  
RESTA UN SEGNO SULLE ORME DEI MIEI PIEDI  
FORSE UN GIORNO CAMMINANDO TU LO VEDI