



COMUNE DI CASALE SUL SILE

Provincia di Treviso

Area 1[^] - Servizi Amministrativi e alla Persona

Via Vittorio Veneto 23 – 31032 Tel 0422 – 784511 / Fax 0422 – 784509
P.I. 01557090261 C.F. 80008210264



CHI CUCINA OGGI

"gara gastronomica"

per i Genitori dei bambini delle
scuole dell'infanzia dell'Istituto
Comprensivo Statale
di Casale sul Sile e del Nido "il
Castello".

RICETTE VINCITRICI E FINALISTE 15 maggio 2019

	RICETTA	SCUOLA
1[^] classificata	Risotto con crema di rapa rossa e robiola ingredienti: 300 gr riso, 50 gr rapa rossa pre cotta, brodo vegetale q.b., cipolla, olio, 100 gr robiola preparazione: tritare finemente la cipolla e stufarla con l'olio, unire il riso e tostarlo a fuoco moderato. Versare il brodo e continuare fino alla cottura del riso. Aggiungere la rapa pre cotta frullata con un po' di brodo. Spegnerne il fuoco e unire la robiola	Infanzia Collodi
Finalista	Uova sode con pomodoro ingredienti: per 4 persone 6 uova, 300 gr passata pomodoro, 1 cipolla piccola, 1 carota, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 150 gr di mozzarella preparazione: lessare le uova, sgusciarle, tritare la cipolla, la carota e soffriggere con l'olio, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere il sugo per 10 minuti, aggiungere le uova sode tagliate a metà, cospargerle di sugo, coprirle con fettine di mozzarella. Cuocere per 5 minuti a fuoco basso	Infanzia Collodi
2[^] classificata	Polpette di broccoli e spinaci ingredienti: 4 persone 200 gr broccoli, 200 gr ricotta, 200 gr pane raffermo, 1 uovo, 2 cucchiaini di parmigiano, preparazione: cuocere 10 minuti i broccoli, frullarli e versarli in una ciotola, unire l'uovo, la ricotta, il pangrattato, il parmigiano. Formare un composto compatto, formare le polpette, passarle nel pangrattato infornarle per la cottura.	Infanzia Collodi

3^ classificata	Mezze penne sedano e merluzzo ingredienti: 200 gr di mezze penne, 200 gr di merluzzo o altro pesce bianco, 2 coste di sedano, olio preparazione: tagliare il sedano a piccoli dadini e fare cuocere qualche minuto, nella stessa acqua lessare la pasta. Tagliare il pesce a dadini, cuocerlo in padella con un filo d'olio. Scolare la pasta e impadellarla col pesce a fuoco alto per 1 minuto	Infanzia Collodi
Finalista	Primavera di cereali ingredienti: 3 tazzine di cereali misti, 1 carota, 1 zucchina, 1 cipolla, 1 pomodoro, 1 pizzico di curcuma preparazione: tagliare a cubetti piccoli le verdure e cuocerle facendole saltare con un goccio d'olio. Cuocere i cereali, sclarli e aggiungerli alle verdure cotte. Aggiungere la curcuma sciolta in un po' d'acqua mescolare e servire	Infanzia Collodi
Finalista	Gnocchi di barbabietola ingredienti: 250 gr ricotta, 2 rape rosse lessate, 70 gr grana, 160 gr farina di farro, noce moscata preparazione: frullare le rape con la ricotta aggiungere la farina, il grana e la noce moscata. Formare un composto che sarà lasciato in frigorifero mezz'ora. Fare gli gnocchi da cucinare come di consueto in acqua bollente. Servire con olio e grana.	Infanzia Andersen
Finalista	Straccetti con carciofi ingredienti: gr. 125 di petto di tacchino, gr 125 di cuori di carciofo, aglio, prezzemolo Preparazione: tagliare a listarelle il petto di tacchino, tagliare i cuori di carciofo a pezzettini soffriggere l'aglio in padella aggiungere il tacchino, i cuori di carciofo, prezzemolo. Cucinare per 10/15 minuti	Infanzia Collodi
Finalista	Pizza di cavolfiore ingredienti: 1 cavolfiore, formaggio fresco gr. 100, passata di pomodoro gr. 300, 50 gr grana, olio preparazione: cuocere il cavolfiore a vapore, una volta freddo schiacciarlo, aggiungere il formaggio fresco, un po' di grana un filo d'olio. Stendere il composto su una teglia da forno stendere sopra la passata di pomodoro e il grana rimasto. Informare a 180° per 20 minuti	Nido "il Castello"

Sono ricette buonissime!
Provatele

