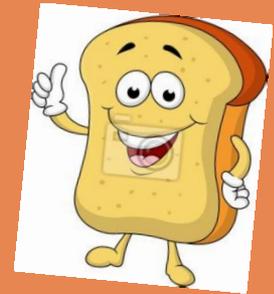


PROGETTO DI CUCINA



ALUNNI DI IV A



I nostri piccoli chef sono diventati
bravissimi.

Si sono cimentati nell'esecuzione dei
tortelli di zucca.

Zucca coltivata nel nostro orto.





*“Un po’ di storia”:
Dal Rinascimento ai giorni nostri.
Ecco la nobile ricetta.*

I tortelli di zucca appartengono alla cucina tipica mantovana, ma nel tempo sono diventati, con alcune varianti, anche un piatto tipico di altre zone quali Reggio Emilia e anche Modena.

Questi tortelli, fatti dai nostri bimbi, sono la versione “Modenese-Sant’agostinese”.



TORTELLI DÌ ZUCCA

**Per la pasta:
500 g di farina
n°5 uova intere
un filetto di olio extra vergine
un pizzico di sale.**

**Per il ripieno:
1 kg di zucca
300g di parmigiano grattugiato
60 g di pangrattato
80 g di amaretti polverizzati
1 limone (buccia grattugiata)
sale e noce moscata q. b.**

**Per il risultato:
Amore e tanta voglia di riuscire**



Io impasto !



Lavoriamo bene il nostro impasto!



Dai , che è molto divertente!

A lavoro!

Che fatica!

Ragazze " dai mo" !



Si lavora a pieno
ritmo!

E la
matematica:
7 cm ogni
tortello!

Devo fare a
modo!

GIULIO



Fantastico
che bello!



Bravi ai
futuri
chef!



Il parere:
Nicole, va
bene così?



Ma è
proprio
divertente!



Non si molla:
forza ragazzi
siamo alla fine, un
ultimo sforzo.

Si , siamo alla
fine .
E con questi
saranno pronti
tutti.

Bravi!



Signori e signore i nostri tortelli di zucca.





“La maestra”

La passione per la cucina è un crescere continuo e senza limiti.

Mi piace pensare che non solo ciò che i nostri bimbi fanno di buono, interessante, o curioso, ma che fanno qualcosa di bello, che possa comunicare emozioni e stuzzicare la fantasia, mettersi in gioco e accettare la sconfitta.

Si farà sempre di più affinché ogni contenuto possa essere una nuova emozione, un angolo di piacere e di benessere.

