

Pizzol Lorenzo
Carlini Federico
Armenante Davide

Ricettine PoP

2020



Dedica

Prefazione

Fede scriverà una prefazione simpatica

Trieste,

Federico Carlini
04, 2020

Indice

Parte I Lore

1	Colazione	3
2	Pranzo	5
2.1	Gnocchetti alla romana	5
3	Cena	7
4	Spuntino	9
5	Dolci	11
5.1	Pastiera Napoletana	11
5.1.1	Ingredienti	11
5.1.2	Procedimento	11

Parte II Fede

6	Colazione	15
7	Pranzo	17
8	Cena	19
9	Spuntino	21

Parte III Arme

10	Colazione	25
10.1	25

X Indice

11	Pranzo	27
12	Cena	29
	12.1 Pollo al curry	29
13	Spuntino	31

Parte I

Lore

1

Colazione

Pranzo

2.1 Gnocchetti alla romana

Dolci

5.1 Pastiera Napoletana

5.1.1 Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 150gr burro
- 100gr zucchero
- 275gr farina
- 3 tuorli d'uovo

Per la crema:

- 3 uova
- 400gr ricotta
- 150gr orzo
- 500ml latte
- buccia di limone
- 135gr zucchero
- aroma fiori d'arancio
- canditi

5.1.2 Procedimento

Per la pasta frolla

Con le mani lavorare il burro con lo zucchero, e infine aggiungere la farina, fino ad ottenere un impasto granuloso ma omogeneo. Aggiungere i tuorli, lavorare fino a creare una palla da riporre in frigo avvolta nella pellicola.

Per la crema

Cuocere l'orzo nel latte, assieme a 50gr di zucchero e la buccia del limone fino a che non sarà cotto e il latte assorbito. Se risulta non cotto completamente aggiungere un po' d'acqua e continuare la cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata. Una volta cotto lasciarlo raffreddare. Una volta raffreddato in una terrina mescolare la ricotta con lo zucchero rimanente (85gr), le uova e il grano cotto. Aggiungere l'aroma fiori d'arancio e i canditi.

Assemblaggio e cottura

Stendere la pasta frolla su di un foglio di carta forno e posizionarla sulla teglia. Ritagliare le parti in eccesso, stenderle nuovamente e creare delle striscioline con cui decorare la parte superiore della torta, creando una maglia intrecciata. Cuocere in forno statico per 80 minuti a 180 gradi. Nell'ultima fase di cottura, se la superficie risulta già scura, coprirla con un foglio di carta d'alluminio e continuare la cottura abbassando leggermente la temperatura.

Parte II

Fede



Figura 6.1.

Pranzo

Parte III

Arme

10

Colazione

10.1

Cena

12.1 Pollo al curry

Dosi per due persone eroiche, 3 normali Ingredienti

- Petto di pollo (quello da circa 600 *g* che si trova alla coop)
- Latte (circa mezzo litro ma poi anche un poco di più)
- Farina q.b.
- Olio q.b.
- Curry 1 cucchiaino
- Riso 160 *g*

Tagliare il pollo in cubetti di circa 8 *cm*³ stando attenti a rimuovere gli ossicini rimanenti e le parti di cartilagine. Mettere sul fuoco un tegame con tre cucchiari d'olio, nel frattempo impanare i cubetti di pollo con la farina. Una volta che l'olio è entrato in temperatura buttare i cubetti di pollo e

