

Pizzol Lorenzo

# Ricettine PoP

Sottotitolo

2020



Dedica



---

## Prefazione

Questo “ricettario” nasce durante il lockdown globale dovuto al virus COVID 19, questo solo per farvi capire che si tratta di un testo ad alto contenuto di stronzate, generato da un mix fatale di noia, voglia di cazzeggio e delirio (q.b.). Gli autori sono 3 aspiranti ingegneri che in realtà stanno usando tutta questa cosa solo per imparare ad usare Github (il quale ahimè non ha nulla a che fare con il fratello Porn). Adesso che vi abbiamo messo all’erta sulla vera natura del contenuto possiamo dirvi quale era invece l’idea generata nel delirio di partenza: lo scopo in effetti era scrivere un ricettario un po’ romanzato e con qualche trick per fare bene alcune semplici ricette di cucina. Nessuno di noi ha davvero esperienza culinaria, quindi per lo più quello che scriveremo di seguito non è altro che il frutto di un metodo trial and error di qualche anno. Quindi di fatto la dimostrazione che le ricette funzionino realmente è lasciata al lettore cit. .

Valencia,

*Federico Carlini*  
04, 2020



---

## Indice

---

### Parte I Lore

---

1	Colazione .....	3
2	Pranzo .....	5
3	Cena .....	7
4	Spuntino .....	9

---

### Parte II Fede

---

5	Colazione .....	13
6	Pranzo .....	15
7	Cena .....	17
8	Spuntino .....	19

---

### Parte III Arme

---

9	Colazione .....	23
10	Pranzo .....	25
11	Cena .....	27
12	Spuntino .....	29





## 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



## Colazione



Figura 6.1.

### 6.1 Il Caffè





## Pranzo

### 7.1 Carbonara

Vabbè direte voi, chi non sa fare la carbonara?

Mettiamola sul piano democratico, di questi tempi va molto di moda, e diciamo che tutti noi abbiamo il nostro modo di fare la carbonara. (scrivere da buonista del cazzo è davvero difficile)

Tuttavia bando alle ciance, il primo passo sono gli ingredienti. La carbonara ha 4 ingredienti in croce, quindi se volete farla con i n.3 della barilla il grana padano e la pancetta chiudete il pdf e arrangiatevi. La prima cosa imprescindibile è la pasta, potete scegliere pasta lunga o corta basta che sia buona, la seconda cosa è che le correnti di pensiero su alcune cose non possono esistere, la carbonara va fatta con il guanciale e con il pecorino romano.

#### 7.1.1 Ingredienti

- **Pecorino Romano** (quello con la crosta nera, NON GIA' GRATUGGIA-TO);
- **Guanciale** circa 50/70 gr per persona;
- **Uova** 1 persona → 2 tuorli, 2 p. → 2 tuorli e un uovo intero, 3 p. → 3 tuorli e un uovo intero e così via;
- **Pasta** dipende da quanto mangiate di solito io direi 120gr a testa;
- **Sale** ;
- **Pepe** ;
- **Olio** ;

P.S. Andrebbero solo tuorli, infatti con l'uovo intero si rischia un po' di più l'effetto frittata, io la faccio in questo modo perchè gli albumi li butto e mi dispiace buttarli tutti.

P.P.S. Credo che l'olio si possa anche non mettere, non so se davvero sia utile.

### 7.1.2 Procedimento

Non è un piatto difficile da fare e nemmeno lungo, in verità tutto il procedimento può essere fatto nel tempo in cui

1. Per prima cosa mettete a bollire l'acqua con il sale grosso; in contemporanea mettete il guanciale (tagliato a cubetti) nella padella in cui poi salterete la pasta. La cottura del guanciale è una parte molto importante, deve diventare croccante, ma non deve essere bruciato.  
Nota: per una padella da 28cm di diametro consiglio al massimo 3 porzioni di pasta, se siete più persone fai due padelle.
2. Nel tempo in cui si arrosola il guanciale gratugiate il pecorino e rompete le uova in una scodella. Aggiungete il pecorino alle uova poco per volta e con la forchetta mescolate (non sbattete) in modo che le uova e pecorino formino una crema. Con le ribbe della forchetta schiacciate eventuali grumi o i pezzetti di pecorino in modo che diventino più piccoli. La giusta quantità di pecorino è quella che permette di ottenere una consistenza simile a quella dello yogurt (normale non quello greco). Aggiungete poco sale, un cucchiaino d'olio d'oliva e pepe abbastanza da fare in modo che l'effetto sia lo stesso del ciccolato nella stracciatella.
3. Buttate la pasta e state molto attenti alla cottura, se avete un mestolo bucato (o delle pinze) per scolarla un poco alla volta è meglio, altrimenti poco prima di scolarla salvate un bicchiere di acqua di cottura. La pasta scolata va direttamente sulla padella con il guanciale (fiamma spenta ma padella calda). A questo punto la parte più difficile, aggiungete la crema di uovo e pecorino e subito dopo un po' di acqua di cottura ed iniziate subito a saltare la pasta, è fondamentale non perdere nemmeno un secondo. Inizialmente l'impressione sarà quella di aver fatto un casino perchè la carbonara sembrerà liquida. Continuate a saltare finchè tutto non si sarà amalgamato. Risottare la pasta con l'acqua di cottura funziona al 100%, anche se avete proprio fatto un casino e avete messo troppa acqua. In questo caso accendete la fiamma e non smettete mai di saltare finchè non sarà cremosa al punto giusto.

## Cena

### 8.1 Vellutate







## Parte III

---

### Arme













**12**

---

**Cena**





