

RICETTARIO SCUOLA DELL'INFANZIA



**SEZIONE GIALLA, ARANCIONE E VIOLA
ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**PER AVERE UNA FORMA SMAGLIANTE
DEVI SAPERE UNA COSA IMPORTANTE:
UTILIZZANDO INGREDIENTI NATURALI
CUCINERAI MENÙ OTTIMALI
CHE FAN BENE ALLA TUA PANCIA
E FAN BENE ALLA TUA MENTE.
ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA
ABBIAM FATTO ALACREMENTE
YOGHURT, PANNA E BUON FORMAGGIO.
ORA A TE TOCCA L'ASSAGGIO!
LEGGI BENE LE RICETTE,
LE PIETANZE SARAN PERFETTE.
LE ISTRUZIONI SEGUI GIUSTE
E POI MANGIA CON GRAN GUSTO.**

VEDRAI CHE SPASSO MANGIAR SANO

FACCIAMO LA RICOTTA



INGREDIENTI:

LATTE

LIMONE

UTENSILI:

PENTOLA

COLTELLO

SPREMIAGRUMI

COLINO

FRUSTA

CIOTOLA

EV. FUSTELLA PER RICOTTA

METTERE UN LITRO DI LATTE IN UNA PENTOLA E RAGGIUNGERE I 90°C
NEL FRATTEMPO TAGLIARE UN LIMONE E SPREMERLO. FILTRARE IL SUCCO
QUANDO IL LATTE HA RAGGIUNTO I 90°, TOGLIERLO DAL FUOCO E UNIRE IL SUCCO
DI LIMONE
MESCOLARE QUALCHE SECONDO CON UNA FRUSTA E COPRIRE CON UN COPERCHIO
DOPO 10 MINUTI ROMPERE LA CAGLIATA CON UN MESTOLO O CON LA FRUSTA
TRASFERIRE CON IL MESTOLO LA CAGLIATA IN UN COLINO O IN UNA FUSTELLA PER
RICOTTA.
LASCIARE RIPOSARE LA RICOTTA NELLA FUSTELLA O IL COLINO SOPRA AD UNA
CIOTOLA PER ALMENO TRE ORE.

CONSIGLI DI ASSAGGIO:

SPALMARE LA RICOTTA SUL PANE OPPURE AGGIUNGERE ALLA RICOTTA DELLO
ZUCCHERO E DELLA CANNELLA, MANGIARE CON UN CUCCHIAINO

PREPARIAMO IL BURRO



INGREDIENTI:

PANNA

UTENSILI:

VASETTO DI VETRO
(IN SOSTITUZIONE USARE UNA
BOTTIGLIA DI PET CON UNA BIGLIA
ALL'INTERNO)

VERSARE LA PANNA INTERA IN UN VASETTO DI VETRO

CHIUDERE IL VASETTO CON IL COPERCHIO A VITE E SCUOTERLO ENERGIAMENTE PER QUALCHE MINUTO

SI OTTERRÀ INIZIALMENTE LA PANNA MONTATA

CONTINUANDO A SCUOTERE USCIRÀ UN LIQUIDO GIALLOGNOLO CHIAMATO LATTICELLO.

(SE USATE LA BOTTIGLIA, A QUESTO PUNTO DOVRETE TAGLIARLA PER TOGLIERE IL CONTENUTO)

DIVIDERE IL LATTICELLO DAL BURRO STRIZZANDO LA PARTE SOLIDA CON LE MANI.

QUANDO TUTTO IL LIQUIDO SI SARÀ SEPARATO OTTERRETE IL BURRO.

DARE AL BURRO LA FORMA CHE SI PREFERISCE.

CONSIGLI DI ASSAGGIO:

SPALMARE IL BURRO SUL PANE, ZWIEBACK O ALTRO

RICETTA DELLO YOGHURT



INGREDIENTI:

- 1 LITRO DI LATTE INTERO
- 1 BACELLO DI VANIGLIA (FACOLTATIVO)
- 1 YOGHURT NATURALE BIO
- 1 VASETTO MARMELLATA (FACOLTATIVO)
- LATTE IN POLVERE

UTENSILI:

- VASETTI DI VETRO
- TERMOMETRO
- CONTENITORE CON COPERCHIO
- UNA COPERTA

IN UNA PENTOLA VERSARE IL LATTE, UN CUCCHIAIO DI LATTE IN POLVERE E A PIACERE IL BACELLO DI VANIGLIA.

SCALDARE FINO ALLA TEMPERATURA DI 45°. FUORI DAL FUOCO, AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI YOGHURT NATURALE BIO (LA PROSSIMA VOLTA, AGGIUNGERETE UN CUCCHIAIO DEL VOSTRO YOGHURT CASALINGO).

MESCOLARE ENERGICAMENTE UN PAIO DI MINUTI.

SE SI DESIDERANO DEGLI YOGHURT ALLA FRUTTA, INSERIRE DELLA MARMELLATA SUL FONDO DEI VASETTI.

VERSARE LA PREPARAZIONE NEI VASETTI E CHIUDERE CON I COPERCHI.

POSIZIONARE I VASETTI NEL CONTENITORE DI PLASTICA O DI METALLO, E RIEMPIRLO DI ACQUA BOLLENTE. IL LIVELLO DELL'ACQUA DEVE ESSERE APPENA SOTTO AL COPERCHIO DEI VASETTI DI YOGHURT. CHIUDERE IL CONTENITORE E AVVOLGERLO IN UNA COPERTA

LASCIARE RIPOSARE UNA NOTTE.

CONSIGLI DI ASSAGGIO

POTETE ASSAGGIARLI TIEPIDI OPPURE DISPORLI QUALCHE ORA IN FRIGORIFERO. AGGIUNGETE A PIACIMENTO FRUTTA FRESCA O SECCA E/O MUESLI