

# **Cuciniamo INSIEME!**



## **Il ricettario delle famiglie del gruppo Babele**

**Festa finale "Aspettando l'estate" 7 giugno 2013**

# ARANCINI DI RISO

Famiglia ALESSANDRETTO  
Provenienza SICILIA

## INGREDIENTI

### PER IL RISO

- Zafferano 1 bustina
- Riso superfino (o a chicco tondo, per sformati, timballi, ecc) 1 kg
- Sale q.b.
- Grana grattugiato 100 gr
- Burro 50 gr

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- Sale q.b.
- Cipolla ½
- Carota 1
- Sedano 50 gr
- Vino rosso 100 ml
- Piselli surgelati o freschi sgranati 200 gr
- Passata di Pomodoro 750 ml
- o mozzarella a dadini 200 gr
- Carne bovina e suina tritata 300 gr
- Olio di oliva extravergine 1 cucchiaio

### PER IMPANARE

- Pangrattato q.b.
- Farina q.b

### PER FRIGGERE

Olio di semi di arachide (o di oliva)

## PREPARAZIONE

Lessate il riso in poca acqua fino al completo assorbimento della stessa. Intanto sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e unite il composto al riso prima della fine della cottura. A cottura ultimata, unite il formaggio grattugiato e il burro, mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su di un grande piatto e fatelo raffreddare.

Fate soffriggere cipolla, carota e sedano finemente tritati in un tegame con 1 cucchiaio d'olio, poi unite la carne macinata; fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino e poi lasciatelo sfumare. A questo punto aggiungete il pomodoro diluito, aggiustate di sale e fate cuocere a fuoco moderato. Deve venire un ragu' molto ristretto. A meta cottura unire i piselli.

Tagliate la mozzarella a cubetti e mettetela da parte.

Con il riso ormai freddo, formate uno strato sottile schiacciandolo sul palmo della mano; tenendo la mano piuttosto raccolta, formate un incavo al centro dove porrete un cucchiaio di ragu' e piselli, e due o tre dadini di mozzarella, poi chiudete con un altro strato sottile di riso. Potete modellare gli arancini la forma prescelta: a palla o a pera. Proseguite così fino all'esaurimento degli ingredienti.

Dopodiché passate tutti gli arancini così ottenuti in un pastella formata mescolando farina e acqua; passateli poi nel pangrattato e per ultimo frigeteli in abbondante olio bollente, (a 180°). Immergete gli arancini nell'olio bollente servendovi di un mestolo forato, e toglieteli dall'olio quando saranno ben dorati. Lasciate infine scolare gli arancini su un foglio di carta assorbente.

## **Pizzette di mamma Pamela**

Famiglia FRANCOBANDERA  
Provenienza ITALIA

### **INGREDIENTI**

Impasto: farina, lievito, latte, acqua, sale, olio di semi  
Salsa: pomodoro, origano, pepe, sale, olio

### **PREPARAZIONE**

Il giorno prima si prepara l'impasto con tutti gli ingredienti. Si fanno le forme e si lasciano riposare. Prima di infornarle si mette il condimento.

## **Torta nera**

Famiglia MONARI  
Provenienza EMILIA ROMAGNA

### **INGREDIENTI**

250g. zucchero  
5 uova  
150 cioccolato dolce in polvere  
50g. cacao  
50 g. fecola  
1 cucchiaino di caffè in polvere  
180 g. burro (anche sciolto)

### **PREPARAZIONE**

Mescolare tutti gli ingredienti con i tuorli. Unire gli albumi montati a neve. Cuocere a bassa temperatura (150°) per un ora circa. Al termine della cottura, lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

## **Torta di mele**

Famiglia CANALINI/RADICCHI  
Provenienza EMILIA ROMAGNA

### **INGREDIENTI**

3/4 mele  
150g. di zucchero  
150 g. di farina  
1 uovo  
1 bustina di lievito in polvere  
latte q.b.  
1 pizzico di sale

### **PREPARAZIONE**

Rompete l'uovo in una terrina e mescolatelo con 150 grammi di zucchero e un pizzico di sale. Unite a poco a poco la farina, alternandola con un pochino di latte per rendere l'impasto abbastanza morbido. Aggiungete all'impasto le mele sbucciate e tagliate a pezzetti, mescolate bene e versate in uno stampo imburrato e leggermente infarinato. Il tempo necessario per la cottura è di circa 25 minuti a 180/200 C°.

## **Batbut**

Famiglia BIAD  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

pane con carne bovina, cavolo, olive.

## **Stuzzichini misti**

Famiglia:TAROZZI  
Provenienza MODENA

### **INGREDIENTI**

pasta sfoglia  
wurstel pollo e tacchino  
emmental  
affettati misti

### **PREPARAZIONE**

stendere la sfoglia e farcire con gli ingredienti sopra elencati, mettere in forno caldo per 15 minuti.

## **Torta salata di zucchine**

Famiglia CASTALDO  
Provenienza ITALIA

### **INGREDIENTI**

zucchine  
prosciutto cotto  
uova  
parmigiano  
sale  
pepe

### **PREPARAZIONE**

stendere la pasta sfoglia in una teglia , mettere gli ingredienti del ripieno e infornare per 20 minuti.

## **Msmn con il miele**

Famiglia: El Asry  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

olio  
farina  
lievito  
miele

## **Tè arabo**

Famiglia: El Asry  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

acqua  
foglie di tè alla menta  
zucchero

## **Torta salata**

Famiglia RUBERTO  
Provenienza ITALIA

### **INGREDIENTI**

pasta sfoglia  
spinaci  
ricotta

### **PREPARAZIONE**

stendere la pasta sfoglia in una teglia, mettere gli ingredienti del ripieno e infornare per 20 minuti.

## **Dolce di semola**

Famiglia: ZADOUD  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

2 bicchieri di semola  
1 bicchiere di farina  
2 uova  
Lievito per dolci  
1 bicchiere di zucchero  
1\2 bicchiere di cocco  
Vaniglia  
1 yogurt alla vaniglia

### **PREPARAZIONE**

mettere tutti gli ingredienti della ricetta in una terrina aggiungendo lievito solo alla fine. Mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea trasferire il composto in una teglia e cuocere a 180° per circa 30 minuti.

## **Insalata fredda**

Famiglia: ZADOUD  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

insalata  
rape  
carote  
cipolla  
patate  
tonno  
maionese  
uova  
un pizzico di sale

### **PREPARAZIONE**

cuocere rape, patate, carote e uova e poi lasciarle raffreddare. Tagliare a pezzettini la cipolla e le uova e aggiungere il tonno. Impiattare facendo uno strato di cipolla uova e tonno uno di maionese e uno di patate, rape e carote grattugiate.

## **MSMN RIPIENO**

Famiglia: ABDELLAOUI  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

#### **PASTA:**

500g di farina  
Un pizzico di sale  
Un po' di lievito

#### **RIPIENO:**

un po' di carne di pollo  
una cipolla  
olive nere

## **MSMN NORMALE**

Famiglia JARMUNI  
Provenienza MAROCCO

### **INGREDIENTI**

farina di grano  
un pizzico di sale  
un pizzico di zucchero  
metà lievito

### **PREPARAZIONE**

impastare con l'acqua tutti gli ingredienti.

Preparato l'impasto bagnarsi le mani con l'olio e formare delle palline e metterli a cuocere nella pentola.