



**Città di
Paderno Dugnano**

www.comune.paderno-dugnano.mi.it

settore Socioculturale

segreteria.socioculturale@comune.paderno-dugnano.mi.it

Piano per il Diritto allo Studio a.s. 2015/2016

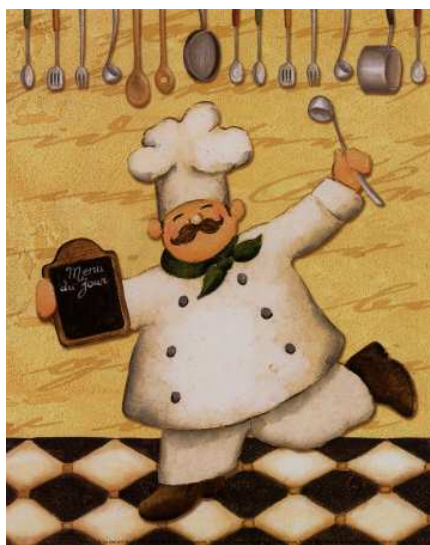
NEI CASSETTI DELLA NONNA: LE VIDEORICETTE DELLA TRADIZIONE
1° edizione

MENU' TRADIZIONALE

Istituto Comprensivo

Paderno Dugnano
di via Manzoni

classe
III° A



Scuola Primaria

De Vecchi Fisogni.

Insegnante referente

Giorgia Callegaro



MENU' VINCITORE

DAL SUD AL NORD

Prima Portata

PASTA CON PESTO ALLA TRAPANESE

Seconda Portata

POLPETTONE

Dessert

TORTA DI MELE

Prima Portata

PASTA CON PESTO ALLA TRAPANESE



Sicilia

Ingredienti:

- 1 spicchio di aglio
- Una manciata di mandorle pelate
- 6/7 pomodorini maturi
- Parmigiano grattugiato o pecorino
- Sale
- Pepe o peperoncino

Preparazione:

Pestare tutti gli ingredienti in un mortaio di legno o, in alternativa, in un frullatore fino ad ottenere una crema per condire pasta o fare bruschette.

Seconda Portata

POLPETTONE



Lazio

Ingredienti:

- Carne macinata
- mortadella
- carciofi
- provola
- uova
- Sale
- Pepe
- Speck a fette

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti e modellare a forma di polpettone. Cuocere in forno per circa 60 minuti a 180 gradi.

Dessert

TORTADIMELE



Origini anglosassone

Ingredienti:

- 250 g. di farina
- 50 g. di fecola di patate
- 100 g. di zucchero
- 100 ml di latte
- 50 g. di burro a temperatura ambiente
- Una bustina di lievito
- Mele q.b tagliate a fettine sottili

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido. Versare l'impasto in una tortiera già imburata e decorarla con fettine di mele sulla superficie. Infornare per 40 minuti a 180° con forno statico.