



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

AF019

Tappa 8.2 (medie)

COSE E DENARO

Relazione con il possesso

Master Grest

Ecco le ricette delle lasagne e del tiramisù.

Ingredienti da mettere nel mucchio (disegnati, veri o scritti su foglietti): pomodoro, carne macinata, cipolla, burro, besciamella, sfoglia per le lasagne, sale, zucchero, mascarpone, caffè, savoiardi, cacao, uova.

Aggiungete anche ingredienti che non c'entrano con le ricette: ad esempio panna, latte, acqua, lievito... e tutti quelli che vi vengono in mente.

Lasagne:

Preparare un ragù alla bolognese. Mentre il ragù cuoce, preparate la besciamella. Una volta pronto il ragù, fate preriscaldare il forno a 160° e iniziate ad assemblare le vostre lasagne: imburrate una teglia rettangolare, stendete un paio di cucchiari di ragù e rivestite il fondo con la pasta, poi coprite con qualche cucchiario di besciamella. Coprite poi con abbondante ragù e una spolverata di parmigiano. Coprire il tutto con altra pasta e procedete nello stesso modo per realizzare il secondo strato. Formate più strati a seconda della teglia, fino a esaurire tutti gli ingredienti. In un pentolino mischiate il ragù con un po' di besciamella e terminate le vostre lasagne con uno strato sottile e leggero con il composto ottenuto. Per finire, infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 150° per almeno cinquanta, sessanta minuti, controllando ogni tanto la cottura: le lasagne saranno pronte quando avranno assunto un bel colorito ed una crosticina dorata.

Una volta pronte, togliete dal forno le lasagne e lasciatele raffreddare per dieci minuti, quindi tagliatele nella teglia e servite ancora calde.

Tiramisù:

Montate i tuorli, unite il mascarpone precedentemente lavorato a parte, poi gli albumi montati a neve.

Bagnate i savoiardi nel caffè, poi adagiateli sul fondo dello stampo.

Versate un poco di composto di mascarpone, spolverizzate con il cacao e distribuite un altro strato di savoiardi bagnati nel caffè. Completate con il mascarpone restante.

Spolverizzate la superficie con abbondante cacao e conservate in frigo.