



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

PG004 – LA PREGHIERA È "SERVITA"

TAPPA 1: CORPO E BIT

Relazione con se stessi (CORPOREITÀ)



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: gli arancini, come possiamo intuire dalla loro preparazione, sono croccanti fuori, ma particolarmente morbidi e ricchi dentro. Sono proprio queste caratteristiche che ci ricordano che nell'incontro con le persone non possiamo fermarci a quello che vediamo o che percepiamo dal loro aspetto esteriore, ma che dobbiamo cioè essere capaci di andare oltre per scoprire la ricchezza di cui ognuno. Quando la barriera più dura e solida si rompe, si scopre quello che davvero conta.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: arancini di riso

Ingredienti:

- 1 bustina di zafferano
- 30 g di burro
- 500 g di riso Vialone nano (oppure Carnaroli)
- un pizzico di sale
- 1,2 l di acqua

Per il ripieno al ragù:

- sale q. b.
- pepe nero macinato q. b.
- ½ cipolle
- 25 g di burro
- 100 g di tritato di carne di suino
- 1 filo di olio di oliva extravergine
- 200 ml di passata di pomodori
- 80 g di piselli
- 50g di caciocavallo fresco
- 50 ml di vino rosso

Per il ripieno al prosciutto:

- 30 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 60 g di mozzarella

Per la pastella:

- 200 g di farina tipo 00
- 1 pizzico di sale
- 300 ml di acqua

Per impanare e friggere:

- pangrattato q. b.
- olio di semi q. b.

Preparazione: gli arancini di riso (o arancine), piatto tipico della cucina siciliana, sono dei piccoli timballi adatti ad essere consumati come spuntino, come antipasto, come primo piatto o piatto unico. Esistono circa cento varianti, dalle più classica al ragù e al prosciutto, a quelle più originali al pistacchio o al nero di seppia.

Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando il riso in 1,2 l di acqua bollente salata. Fatelo cuocere per circa 15 minuti, poi sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e unitelo al riso ormai cotto, e unite quindi anche il burro a pezzetti.

Aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso e copritelo con la pellicola, per farlo raffreddare completamente, la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi.



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Intanto dedicatevi al ripieno al ragù: pulite e affettate finemente la cipolla, fatela poi soffriggere in un tegame con 2 cucchiari d'olio e il burro, poi unite la carne macinata, fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino e lasciatelo sfumare.

A questo punto aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe a piacere e fate cuocere a fuoco lento coperto per almeno 20 minuti. A metà cottura, aggiungete i piselli.

Mentre i piselli si cuociono tagliate a cubetti il caciocavallo, il prosciutto cotto e la mozzarella. Avrete così pronti tutti i ripieni.

Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente, prendetene un paio di cucchiari per volta (circa 120 gr di riso), schiacciate il mucchietto al centro della mano formando una conca e versateci all'interno un cucchiaino di ripieno al ragù, aggiungete infine qualche cubetto di caciocavallo.

Quindi richiudete la base dell'arancino con il riso e modellatelo dandogli una forma a punta: potete dare questa forma a tutti gli arancini farciti con il ragù. Mentre per il ripieno al prosciutto, farcite ciascun arancino con dadini di prosciutto e mozzarella e modellateli dandogli una forma rotonda. Ora che avete tutti gli arancini pronti, preparate la pastella. In una ciotola versate la farina setacciata, un pizzico di sale e l'acqua a filo. Mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi.

Buttate gli arancini, uno ad uno, nella pastella avendo cura di ricoprirli interamente e rotolateli nel pangrattato.

In un pentolino scaldate l'olio e portatelo alla temperatura di 170-180°, a quel punto friggete un arancino alla volta o massimo due: basteranno pochi istanti e quando saranno ben dorati potete scolarli ponendoli su un vassoio foderato con carta assorbente. E poi gustate gli arancini di riso ben caldi!



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 2: EMOZIONI E AFFETTI

Relazione con se stessi (INTERIORITÀ)



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: immaginiamo che la pasta della pizza sia la nostra personalità: per ottenere un panetto morbido ed elastico è necessario che siano presenti alcuni ingredienti specifici e in dosi precise. Allo stesso modo noi siamo fatti di emozioni che sono indispensabili per essere davvero noi stessi e che bisogna saper dosare nella vita di tutti i giorni. Le nostre emozioni crescono con noi, esattamente come il panetto di pizza. Per ottenere un giusto equilibrio è fondamentale conoscere le nostre emozioni per poter così costruire la nostra vita.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: pizza margherita

Ingredienti (per due pizze del diametro di 34 cm)

- 250 g di farina tipo "0"
- 250 g di farina di tipo "00"
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300 ml di acqua
- 10 g di sale
- 3,5 g di lievito di birra disidratata (fresco 10 g)
- 20 ml di olio extravergine di oliva
-

Per il condimento:

- Pomodori passata 500 g
- Olio di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Basilico 2 foglioline
- Mozzarella 400 g

Cottura: 15 minuti

Preparazione: iniziate versando l'acqua in una ciotola, aggiungete il sale e mescolate con un cucchiaio per scioglierlo, versate poi anche l'olio e mescolate ancora. In un'altra ciotola capiente setacciate la farina, unite il lievito di birra disidratato e lo zucchero.

Versate parte dell'emulsione di acqua salata e olio al centro della farina e iniziate ad impastare con le mani. Tenete vicino a voi un po' di farina e la restante acqua tiepida, che integrerete nell'impasto mano a mano, fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica (a seconda della farina usata, potrebbe servirvi un po' d'acqua in più o in meno). Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido ma consistente, con il quale formerete una palla che andrete ad adagiare in una capiente ciotola adeguatamente spolverizzata di farina sul fondo. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e riponetela in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria, come il forno spento con la luce accesa. Attendete che l'impasto abbia raddoppiato il proprio volume (circa un paio di ore).

Intanto ungete due teglie di 34 cm di diametro, riprendete l'impasto lievitato; estraete metà pasta e il resto ricopritelo con pellicola.

Stendete la pasta fino a formare un cerchio del diametro di circa 34 cm e adagiatela nella teglia. Procedete nello stesso modo con l'altra metà dell'impasto per realizzare la seconda pizza.



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

In una ciotolina versate la passata di pomodoro e conditela con l'olio di oliva e il sale, con un cucchiaino distribuite la passata sulle pizze, infornate ciascuna pizza in forno preriscaldato statico a 250° per circa 6-7 minuti (o in forno ventilato a 220° per 5 minuti), intanto scolate bene la mozzarella e tagliatela a dadini.

Sfornate la teglia, farcitela con i dadini di mozzarella e infornatela nuovamente per altri 6,7 minuti.

A cottura ultimata sfornate la pizza margherita, trasferitela su un piatto da portata e servitela subito in tavola guarnendola con qualche foglia di basilico fresco!

L'ingrediente indispensabile in questa ricetta è il lievito: questo permette infatti che il composto iniziale cresca fino a raggiungere il doppio delle sue dimensioni. Solo in questo modo potremo lavorare la nostra pasta e farcirlo per ottenere una buona pizza margherita.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 3: DIVERTIMENTO E GIOCO

Relazione con il tempo libero



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: questo genere di biscotti, originali e divertenti da preparare, ci ricordano come anche il divertimento possa essere sano e come si possano scoprire aspetti divertenti anche nella semplice quotidianità. È a partire da questo che possiamo comprendere come il divertimento vero stia nello star bene: solo quando stiamo bene, infatti, viviamo con serenità le giornate e riusciamo a trovare l'aspetto positivo di tutto ciò che ci succede.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

7



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: biscotti Candy Crush Saga

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 125 gr di burro freddo
- 250 gr di farina tipo 00
- 100 gr di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 2 tuorli e 1 albume da spennellare

Per la glassa all'acqua:

- 300 gr di zucchero a velo
- 3-4 cucchiaini d'acqua
- coloranti alimentari (blu, rosso, viola, verde, giallo, arancione) q. b.

Preparazione: Candy Crush Saga, simile al tradizionale Tetris, è un gioco che spopola sul web in cui l'obiettivo è combinare e allineare, per eliminarle, caramelle di forme e colori diversi, passando così ai livelli successivi. È da questo gioco che è nata l'idea di realizzare questi dolci con cui poter giocare. Il premio sarà poter gustare deliziosi biscotti di pasta frolla morbida e friabile, coperti di glassa all'acqua colorata.

Realizzare i biscotti Candy Crush Saga è semplice e divertente, esattamente come gustarli in compagnia: ecco come procedere.

Iniziate dalla pasta frolla: mettete in un mixer lo zucchero a velo, la farina, il burro freddo a pezzi e un pizzico di sale. Frullate il tutto per pochi istanti, ottenendo così la sabbatura. Trasferite il composto su un ripiano di lavoro e aggiungete i semi di una bacca di vaniglia e i tuorli. Impastate quindi velocemente a mano e formate un panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo necessario, riprendete il panetto e stendetelo con uno spessore di circa mezzo centimetro. Realizzate le forme delle caramelle di Candy Crush Saga con gli appositi stampini di sei forme diverse oppure con delle sagome prese *online* ritagliate i biscotti con la lama di un coltello.

Per alcuni biscotti è necessario qualche piccolo accorgimento in più.

Per i biscotti a fiore, stendete l'impasto avanzato dello spessore di 18 mm e ritagliatelo con uno stampino. Poi con un coppa-pasta del diametro di 1 centimetro, ricavate dei dischetti. A questo punto, dopo aver sbattuto l'uovo in una ciotolina, con quest'ultimo spennellate il fiore e adagiate ciascun dischetto sui petali dei fiorellini. I cerchi invece necessitano di filoncini di pasta da posizionare al centro. Dopo aver realizzato tutte le forme, ponete i biscotti su una teglia foderata con carta da forno.



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Cuoceteli in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti (160° per circa 10 minuti se in forno ventilato).

Una volta cotti, sfornateli e fateli raffreddare. Nel frattempo preparate la glassa all'acqua setacciando in una ciotola lo zucchero a velo. Unite un cucchiaino per volta di acqua bollente, mescolando con una frusta il composto. Otterrete così una glassa senza grumi e dalla consistenza fluida.

Conservate i biscotti sotto una campana di vetro per 5-6 giorni. È consigliabile congelare la pasta frolla e scongelarla in frigorifero al bisogno.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 4: SOGNI E STORIA

Relazione con i sogni e la Storia



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: il riso ha bisogno della nostra cura: se non mettessimo il nostro impegno nel prepararlo non potremmo ottenere il risultato sperato. Allo stesso modo i nostri sogni non possono realizzarsi da soli, ma hanno bisogno della nostra costanza e di tutta la nostra motivazione.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

10



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: risotto ai funghi

Ingredienti:

- 400 g di funghi porcini
- 320 g di riso
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla dorata piccola
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.
- pepe macinato al momento a piacere
- 2 cucchiaini rasi di prezzemolo tritato
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 l di brodo vegetale

Cottura: 15 minuti

Preparazione: mondate i funghi porcini togliendo la terra alla base del gambo, staccando le cappelle dai gambi e strofinandoli delicatamente con un panno umido e pulito (o con carta da cucina inumidita). Una volta puliti i funghi porcini, affettate sia le cappelle che i gambi.

In un tegame piuttosto capiente mettete a fondere metà del burro indicato, quindi aggiungete la cipolla mondata e tritata finemente e lasciatela appassire senza farle prendere colore; unite anche il riso e fatelo tostare per due minuti, quindi aggiungete un mestolo di brodo vegetale e lasciate cuocere a fuoco moderato, mescolando e unendo poco brodo quando serve. In un altro tegame di acciaio, o di materiale antiaderente, mettete l'olio e uno spicchio di aglio schiacciato che farete rosolare qualche istante; unite poi i funghi precedentemente puliti e tagliati a fette.

Fate saltare i funghi a fuoco allegro, aggiungendo a metà cottura il sale e in ultimo il pepe macinato al mulinello; aggiungete, se necessario, poco brodo vegetale fino a terminare la cottura (deve durare un massimo di 10-12 minuti totali), poi spegnete il fuoco e, se volete, aggiungete 2 cucchiaini rasi di prezzemolo tritato. Cinque minuti prima che il riso termini la sua cottura unite i funghi precedentemente preparati, tenendone da parte 2 cucchiaini che vi serviranno per guarnire i 4 piatti di risotto.

A cottura avvenuta, spegnete il fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato e il restante burro, mantecate per bene il tutto e lasciate riposare qualche secondo.

Il risotto ai funghi è un primo piatto gustoso, sano e nutrizionalmente completo, tipico della stagione autunnale. Il fungo è l'elemento caratteristico di questo piatto, ma non risalterebbe se il riso non fosse cotto a puntino: bisogna mescolare continuamente in modo da amalgamarlo con i funghi e non ottenere una poltiglia! Il riso ha bisogno della massima attenzione da parte nostra e non va mai trascurato durante la cottura.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 5:

MITI E DIO

Relazione con i miti e Dio



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: immaginiamo che il pomodoro, una volta privo della sua polpa all'interno, sia il nostro cuore. Non possiamo lasciarlo vuoto, ma dobbiamo riempirlo perché sia un piatto completo. Di ripieni ne esistono di ogni tipo, ed è nostro compito scegliere quale sia il più adatto per rendere il nostro piatto unico. Siamo liberi di scegliere da chi, da quali valori e relazioni deve essere abitato il nostro cuore, ed è una scelta che va fatta con cura per vivere una vita felice.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

12



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: pomodori ripieni

Ingredienti per 12 pomodori ripieni:

- 12 pomodori da circa 200 g l'uno
- 320 g di riso Vialone nano
- spicchio d'aglio
- Prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di basilico
- 120 g di scamorza o provola
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di pecorino grattugiato

Cottura: 80 minuti

Preparazione: lavate e asciugate i pomodori, tagliate le calotte e tenetele da parte. Tagliate il perimetro interno del pomodoro con un coltellino e poi, servendovi di un cucchiaio, scavate ed eliminate tutto il contenuto dei pomodori che riverserete in una ciotola e frullerete. Salate l'interno dei pomodori e metteteli a sgocciolare. Versate in una padella due cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, quindi fatelo dorare e poi aggiungete il composto frullato di pomodori. Fate asciugare e addensare il tutto e poi, prima di spegnere il fuoco, aggiungete sale, pepe, prezzemolo e basilico tritati. Lessate il riso in abbondante acqua salata e scolatelo ancora molto al dente, quindi versatelo dentro ad una ciotola dove aggiungerete il composto di pomodoro e i formaggi grattugiati, quindi pepate e mescolate per bene.

Riempite ogni pomodoro con un cucchiaio di ripieno; tagliate la provola in 12 dadi del peso di circa 10 g l'uno e infilate ogni dado nel centro dei pomodori ripieni di riso; ricoprite con altro riso e ponete i pomodori ripieni in una teglia dal fondo oliato. Mettete sulla leccarda un foglio di carta forno e poggiatevi sopra tutte le calotte che avete inizialmente tagliato via dai pomodori. Cospargete i pomodori con un filo d'olio e poi infornate in forno già caldo a 180° per almeno 50 minuti, mettendo, nella tacca sotto quella dove avete poggiato i pomodori, la leccarda con le calotte. Quando i pomodori avranno la superficie ben dorata estraete i pomodori e le calotte, lasciate riposare per 5 minuti e poi mettetevi le calotte sui pomodori come fossero dei cappellini e servite i vostri pomodori ripieni!

I pomodori ripieni sono un piatto fresco, facilissimo da preparare, perfetti per un pranzo estivo. In questa ricetta proponiamo un ripieno di riso con prezzemolo, basilico e formaggi che lo rendono filante, ma esistono anche alternative come i pomodori ripieni di tonno, uova e maionese o con acciughe e pane grattugiato o ancora semplicemente con la ricotta.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 6

AMICO E COMPAGNO

Relazione con l'amore



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: la torta dell'amicizia o torta di Padre Pio è un dolce che con la sua preparazione ci ricorda quanto sia importante, anche nelle relazioni, aver pazienza e saper aspettare l'altro nel rispetto della sua storia e del suo vissuto. Anche nell'amicizia bisogna essere capaci di dare agli altri qualcosa di nostro, di quello che siamo per arricchire l'altro e per lasciarci allo stesso tempo arricchire. Donando ad un nostro amico l'impasto, frutto del nostro lavoro, gli ricorderemo non solo l'affetto che proviamo nei suoi confronti, ma anche l'impegno che ci assumiamo verso di lui nel continuare a camminare insieme.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: torta dell'amicizia o torta di Padre Pio

Ingredienti:

- Zucchero
- Farina
- Latte
- Olio di semi
- 1 mela
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Preparazione: la torta dell'amicizia, o torta di Padre Pio, è un dolce il cui scopo principale, oltre a testimoniare la fede verso il santo, è la condivisione. Questo dolce prevede una preparazione lunga che dura 10 giorni e, considerato il fatto che l'impasto non va conservato in frigo, stupisce notevolmente che la torta non vada a male. Si prevede che una parte del composto, prima di essere infornato e cotto, vada versato in tre bicchieri e donato ad altrettanti amici e/o parenti esprimendo tre desideri. Con il composto contenuto nel bicchiere e seguendo poche e semplici indicazioni scritte su un foglietto, che viene consegnato insieme al bicchiere, è possibile preparare la torta senza difficoltà.

Le regole principali per la preparazione di questa torta sono:

- non utilizzare il frullatore;
- non conservare il composto in frigo;
- non usare contenitori di plastica (è consigliato l'utilizzo di contenitori di vetro);
- il dolce dovrebbe essere preparato da una sola persona.

Ecco a voi la ricetta del dolce da condividere:

- Giorno 1: versate l'impasto ricevuto in una ciotola di vetro e unite un bicchiere di zucchero e uno di farina, utilizzando un bicchiere di plastica per le dosi.
- Giorno 2: mescolate il composto.
- Giorno 3: non toccate il composto, quindi non mescolate.
- Giorno 4: non mescolate.
- Giorno 5: unite un bicchiere di latte, un altro di farina ed un altro di zucchero.
- Giorno 6: mescolate l'impasto.
- Giorno 7: non mescolate.
- Giorno 8: non mescolate.
- Giorno 9: non mescolate.
- Giorno 10: prelevate tre bicchieri di plastica dall'impasto, che poi regalerete a tre persone a cui volete bene. All'impasto rimasto invece unite un bicchiere di zucchero, uno di latte, tre bicchieri di farina, 1 di olio di semi e poi ancora una mela sbucciata e tagliata a pezzi, 2 uova e per finire una bustina di lievito per dolci. A questo punto mescolate ed esprimete 3 desideri. Versate l'impasto in una teglia tonda e mettetelo a cuocere a 180 °C per circa 35 minuti.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 7 CASA E STRADA

Relazione con la famiglia



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: i frollini grazie alla loro semplicità ci ricordano il valore delle piccole semplici che spesso ci dimentichiamo, ma che danno valore a tutta la nostra vita. Nella loro realizzazione ciascuno può mettere del suo, partecipando per ciò che sa fare e per ciò che è. Allo stesso modo anche nella famiglia siamo chiamati a mettere del nostro nelle relazioni che viviamo al suo interno: ciascuno infatti ne è un elemento fondamentale.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

16



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: frollini semplici

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 75 g di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 110 g di zucchero
- zucchero a velo

Preparazione: biscotti semplici da preparare, questi frollini danno la possibilità a chiunque di sperimentarsi nell'ambito culinario, usando la fantasia e dando un tocco di creatività ai nostri dolci.

Ecco come procedere :una volta setacciata la farina con il lievito e disposta la farina a fontana, aggiungere l'uovo, lo zucchero, il tuorlo e il burro fuso e amalgamare il tutto senza lavorare troppo la pasta. Coprite l'impasto con pellicola trasparente e mettetelo in frigo per 20 minuti. Trascorso il tempo, stendete la pasta dello spessore di 1 cm e con delle formine ricavate i vostri biscotti, quindi disponeteli su una teglia coperta da carta forno e infornate. Una volta sfornati e raffreddatisi, spolverato con zucchero a velo. Cottura: 160°.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 8 COSE E DENARO

Relazione con il possedere



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: la pasta, l'ingrediente più semplice, permette il giusto rapporto con gli altri ingredienti. Allo stesso modo, dando il giusto valore agli aspetti più semplici del nostro quotidiano otteniamo la certezza dei rapporti più veri della nostra vita.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

18



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: lasagne alla bolognese

Ingredienti:

- 500 g di lasagne
- 200 g di parmigiano grattugiato
- Besciamella 1 kg circa di besciamella

Per il ragù:

- 1 carota
- una spolverata di pepe
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di latte
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale q.b.
- 100 g di pancetta
- 250 g di polpa di manzo tritata
- 250 g di coscia di maiale tritata
- 250 ml di brodo di carne
- 250 ml di passata di pomodori (oppure 30 g di triplo concentrato)
- 1 costa di sedano

Cottura: in forno a 150° per almeno 50-60 minuti

Preparazione: iniziate col preparare il brodo di carne. Fate un trito a base di cipolla, carote e sedano e fatelo soffriggere in un tegame, insieme all'olio e al burro.

Tritate finemente la pancetta e dopo qualche minuto, aggiungetela nel tegame assieme alla carne trita, quindi fate rosolare il tutto per qualche minuto a fiamma vivace. Aggiungete il vino rosso e fatelo evaporare sempre mantenendo il fuoco a fiamma vivace.

A questo punto aggiungete anche la passata (o il concentrato di pomodoro disciolto in poco brodo), il brodo, il pepe ed un pizzico di sale e lasciate cuocere il tutto a pentola semicoperta per almeno 2 ore mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo il brodo rimasto e infine il latte.

Mentre il vostro ragù cuoce, preparate la besciamella, ricordandovi che per le lasagne la dovrà risultare abbastanza fluida. Una volta pronto il ragù, fate preriscaldare il forno a 160° ed iniziate ad assemblare le vostre lasagne: imburrate una teglia rettangolare, stendete un paio di cucchiaini di ragù e foderate il fondo con la pasta, quindi coprite con qualche cucchiaino 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 e fino ad 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 FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Per finire, spolverizzate la vostra lasagna con abbondante parmigiano e infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 150° per almeno 50-60 minuti, controllando ogni tanto la cottura: le lasagne saranno pronte quando avranno assunto un bel colorito ed una crosticina dorata. Una volta pronte, toglietele dal forno e lasciatele raffreddare per 10 minuti, quindi tagliatele nella teglia e servite ancora calde.

Le lasagne alla bolognese sono un piatto tipico della cucina italiana nel mondo: questa ricetta è ricca di ingredienti e, a seconda della tradizione familiare, ne viene sempre aggiunto uno in più per renderla originale e ancora più gustosa. Ragù, besciamella e parmigiano combinati insieme le danno un aspetto e una morbidezza inconfondibile, ma un ingrediente in particolare ha permesso che le lasagne rientrassero tra i primi piatti in classifica: la pasta! Le sfoglie, poste sulla teglia, permettono di poter aggiungere quanti ingredienti desideriamo e di fare numerosi strati. Tutti i sapori e i colori che la caratterizzano prendono una loro forma proprio perché la pasta li sorregge e li armonizza.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA 9: LUOGHI E TEMPI

Relazione con l'ambiente (rispetto)



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: fare la pasta fresca in casa è una tradizione antica che ci ricorda la bellezza dei tempi passati, in cui bastava poco per poter trasformare degli elementi semplici in qualcosa d'altro. C'era il gusto della genuinità e del rapporto diretto con gli elementi della natura.

La pasta fatta in casa ci ricorda che per fare delle cose grandi nella nostra quotidianità non possiamo che partire dal saper rispettare i tempi e i luoghi nei quali viviamo. È un po' quello che facciamo con la pasta: dopo averla preparata aspettiamo il momento giusto per poterla stendere. Anche noi siamo chiamati a rispettare i tempi delle persone che ci sono accanto e i tempi in cui è necessario che si evolvano le situazioni. Rispettare i luoghi invece riguarda l'accettare gli elementi che si hanno in natura, sfruttandone in modo positivo le potenzialità di ognuno: pensiamo agli elementi che usiamo per fare la pasta. Anche noi dobbiamo saper usare le risorse che ci offre l'ambiente in cui viviamo, sapendo che avere un atteggiamento ecologico significa non solo consumare meno o fare la raccolta differenziata, ma anche rispettare l'identità e l'essenza di un luogo

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: pasta fresca all'uovo

Ingredienti:

- 400 g di farina di grano tenero
- 4 uova (da almeno 70 g l'una)
- ½ cucchiaino di sale (facoltativo)

Preparazione: setacciate e disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Formate un incavo nel centro, rompetevi una alla volta, le uova e aggiungete il sale. Cominciando dall'interno, mescolate le uova con una forchetta o con un cucchiaio, prendendo man mano la farina dai bordi. Lavorate con le mani l'impasto dall'esterno verso l'interno, amalgamando tutta la farina che si trova sul piano di lavoro. Nel caso l'impasto non dovesse raccogliere completamente la farina o risultasse leggermente duro, aggiungete uno o due cucchiai di acqua tiepida e continuate a impastare fino a quando non risulterà liscio e compatto.

Avvolgete la pasta ottenuta nella pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa un'ora in un luogo fresco e asciutto: dopo il riposo la pasta fresca risulterà più morbida ed elastica, pronta per essere stesa. Infarinate il piano di lavoro e dotatevi di un mattarello. Prima di stendere la pasta appiattite il vostro panetto effettuando una leggera pressione con le dita; la sfoglia dovrà avere uno spessore di circa 0,5 mm.

Quando avrete ottenuto il giusto spessore, potete ottenere i formati di pasta che desiderate: per ottenere tagliatelle, tagliolini o pappardelle infarinate la sfoglia e arrotolatela su se stessa; tagliate il rotolo in tante fettine che dovranno avere una diversa larghezza a seconda del formato scelto (5-7 m per le tagliatelle; 2-3 mm per i tagliolini; 1,5-2 cm per le pappardelle). Dopo aver tagliato le varie fette, srotolatele subito e mettete la pasta su un panno o un piatto infarinato. Per ottenere delle lasagne, munitevi di una rotella taglia pasta e tagliate dei rettangoli di 20x14 cm, oppure della dimensione che più di addice alla dimensione della teglia che userete per le lasagne. Basterà porre una striscia di ripieno sul rettangolo di sfoglia preparato per la lasagna e arrotolarlo per ottenere invece dei cannelloni.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

TAPPA₁₀:

LE SCELTE DI VITA

Deciditi!



Segno di croce

Canto (dal vostro repertorio)

Riflessione sul tema attraverso la ricetta: dobbiamo stabilire quale tipo di consistenza vogliamo dare alla nostra crostata, esattamente come nella nostra vita dobbiamo decidere quale sia la strada giusta per noi. La coesione finale con la marmellata permette di comprendere se abbiamo preso la decisione che si sposa meglio con i nostri progetti. Per essere certi del valore delle nostre scelte è importante confrontarci con le persone a cui vogliamo bene, condividendo noi stessi, la nostra crostata e, vivere così la nostra vita come una vera festa.

Consegna della RICETTA a tutti i ragazzi: stampate le pagine successive (ingredienti e ricetta) su dei fogli per ogni ragazzo e chiedete loro di portarli a casa, dove, provando a cucinare il piatto, potranno parlare in famiglia del significato che esso rappresenta.

Al termine della consegna, eventuale canto finale

Segno di croce

23



PER FAR FESTA

Serve la ricetta giusta!

Ricetta: crostata con marmellata di albicocche

Ingredienti:

- 150 g di burro
- 300 gr di farina di tipo "00"
- Scorza di 1 limone
- 130 gr di zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo
- 800 gr di confettura di albicocche
- 1 uovo (per spennellare)

Cottura: 45 minuti

Preparazione: mettete nel mixer la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo a tocchetti, nel mixer. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso; ora aggiungete lo zucchero e la scorza di limone per aromatizzare l'impasto. Versate quindi i tuorli e amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico.

Se non avete il mixer o volete semplicemente sporcarvi le mani, potete tranquillamente impastare a mano come da sempre fanno le nostre nonne.

Formate con l'impasto ottenuto una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettete il tutto a riposare il frigo per almeno mezz'ora. Prendete uno stampo da crostata del diametro di 25 cm, spennellate il fondo con il burro e infarinatelo.

Riprendete il panetto di pasta frolla riposato in frigo e mettetelo su un ripiano freddo e infarinato. Stendete 2/3 della frolla sfoglia dello spessore di circa 3-4mm.

Sollevate la pasta frolla stesa arrotolandola sul mattarello e posizionate sulla tortiera. Eliminate l'impasto in eccesso ritagliando accuratamente i bordi, bucherellate il fondo con una forchetta e versatevi la confettura di albicocche livellandola con un cucchiaio. Con la pasta scartata precedentemente create delle strisce e adagiatele sulla superficie dello stampo incrociandole tra loro.

Spennellate con l'uovo la frolla e infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti. Quando la crostata risulterà dorata sfornatela e lasciatela raffreddare nella teglia. Una volta che si sarà raffreddata toglietela dallo stampo e trasferitela su un piatto da portata.

La crostata è uno tra i più classici dolci fatti in casa, è semplice da preparare, gustosa e la si può farcire con quel che si vuole grazie alla versatilità della frolla. Il segreto per avere una pasta compatta sta nell'utilizzo della farina: spesso le dosi indicate dalla ricetta hanno bisogno di un'aggiunta da parte nostra, di un ingrediente che dia il giusto valore al nostro piatto.

Consegna della ricetta ai bambini

Segno di croce