

Menù di stagione

Scuola Don Carlo San Martino



Categoria "Primi piatti"

Primo classificato

"Farfalle con speck e zucca"

INGREDIENTI per sei persone

400 gr di pasta (farfalle)

200 gr di zucca

100 gr di speck

Sale, olio, rosmarino, pepe

PREPARAZIONE

Cuocere le farfalle in acqua bollente e salata. In una pentola bassa mettere un cucchiaio di olio e lo speck tagliato a



pezzetti, far rosolare per un paio di minuti e poi aggiungere la zucca tagliata a cubetti, coprire (se la zucca dovesse asciugarsi durante la cottura aggiungere un po' di acqua della pasta). Scolare la pasta e saltarla nella pentola insieme alla zucca e allo speck, aggiungere il trito di rosmarino. Aggiustare di sale e impiattare. Pepe a gusto.

Classe I B

Scuola secondaria

Menù di stagione



Scuola Don Carlo San Martino



Categoria

“Secondi piatti”

Primo classificato

Spezzatino di vitello

con zucca,

patate e funghi”

INGREDIENTI per sei persone

800 gr di polpa di vitello tagliata a cubetti

300 gr di brodo vegetale

60 gr di sedano - 80 gr di carote - 80 gr di cipolle

50 gr di vino rosso

60 gr di olio di oliva extravergine

20 gr di farina - sale - pepe nero macinato - prezzemolo qb

Per i funghi: 200 gr di champignons - uno spicchio d'aglio - 30 gr di olio extravergine di oliva - 20 gr di vino bianco - sale e pepe nero macinato qb

Per la zucca e le patate:

150 gr di zucca - 150 gr di patate - 30 gr di olio extra vergine d'oliva - sale e pepe nero macinato qb

PROCEDIMENTO

Preparate il brodo, mondate cipolle e sedano, pelate le carote e tritate finemente il tutto. Versate l'olio in un tegame e fate appassire le

verdure per 10 minuti. Unite la carne al soffritto e rosolatela a fiamma viva; aggiungete la farina setacciata mescolando rapidamente. Sfumate con il vino rosso, lasciate evaporare e aggiungete un paio di mestoli di brodo; lasciate cuocere per 50 minuti aggiungendo, se serve, altro brodo. Nel frattempo sbucciate la zucca, eliminate la parte filamentosa e i semi, tagliatela a cubetti. Pelate le patate e tagliatele a tocchetti, condite con olio, sale, pepe e fate cuocere in forno ventilato preriscaldato a 230 gradi per 25 minuti. A questo punto pulite i funghi e tagliateli a fette; mettete l'olio in padella, aggiungete l'aglio, fatelo dorare e poi eliminatelo. Mettete i funghi in padella e condite con sale e pepe; lasciate cuocere a fiamma viva, sfumate con il vino e dopo un paio di minuti spegnete il fuoco. Sfornate le patate e la zucca, unitele alla carne, aggiungete i funghi e fate insaporire il tutto per qualche minuto. Aggiungete il prezzemolo, mescolate e servite.



Classe I A

Scuola secondaria

Menù di stagione



Scuola Don Carlo San Martino



Categoria "Dessert"

Primo classificato

"Torta di mele senza burro"

INGREDIENTI

1 Kg di mele

150 gr di farina

150 gr di zucchero

3 uova - 100 ml di latte

1 limone

1 bustina di lievito

zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Sbucciare le mele,
eliminare il torsolo,
tagliarle a fettine,



metterle in una ciotola e bagnarle con il succo di limone. A parte montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo; aggiungere al tutto le mele e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno. Versare il composto ottenuto in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 45 minuti. Servire con zucchero a velo.

Classe II A

Scuola secondaria