

*"I.C. MODUGNO  
RUSTIGLIANO ROGADEO"*



*Il ricettolio  
della classe  
4<sup>^</sup>A*





*anno scolastico 2023/2024*

# Ciambellone all' OLIO

DIFFICOLTÀ:









## INGREDIENTI:

-  300 gr. di FARINA
-  250 gr. di ZUCCHERO
-  Un pizzico di SALE
-  100 ml. di OLIO
-  200 ml. di LATTE
-  3 UOVA
-  Buccia grattugiata di un LIMONE
-  Una bustina di LIEVITO PER PANI
-  Una bustina di VANILLINA



## PROCEDIMENTO:

-  Sbattere lo zucchero, le uova e un pizzico di sale.
-  Aggiungere l'OLIO, LATTE e la FARINA
- LAVORARE L'IMPASTO**
-  Poi AGGIUNGERE L' LIEVITO e VANILLINA
-  UNGERE LA TEGLIA PRIMA DI OLIO e POLVERE FARINA.
-  INFORMARE A 200° 





# Biscotti all' OLIO

DIFFICOLTÀ:





INGREDIENTI:


 500 grammi di farina


 200 grammi di zucchero

 Un bicchiere di olio

 2 uova

 Una bustina di lievito per dolci

 Un pizzico di sale

 Buccia di limone grattugiata



PROCEDIMENTO:

- Lavorare tutti gli ingredienti
- Mettere nella teglia la carta forno
- Cuocere a 200° per 15 minuti



# Calzone di cipolle

DIFFICOLTÀ:



INGREDIENTI: MASSA FROLLA



600 grammi di farina



1 bicchiere di vino bianco



1 bicchiere di OLIO EVO

Impastare con ACQUA TIEPIDA che assorbe e mettere in frigo per 1 ora.

INGREDIENTI: RIPIENO



2 Kg di CIPOLLE



Un pizzico di SALE



è un pizzico di PEPE.



3-4 ALICI SALATE FACOLTATIVI

FUNGHI, TONNO, SALSA O POMODORI

PROCEDIMENTO:

- Tagliare le CIPOLLE a pezzi
- Metterle a cucinare in padella con poca acqua.
- Quando l'acqua si consuma aggiungere l'OLIO, SALE, PEPE e ALICI
- Stendere la MASSA FROLLA in una teglia dopo aver messo sotto la carta forno
- Versare il ripieno (cipolle).
- Coprire con MASSA FROLLA e BUCHERELLARE con forchetta. Mettere in forno preriscaldato a 200°



BUON APPESTO!

