



ISTITUTO COMPRENSIVO MODUGNO-RUTIGLIANO-ROGADEO



RICETTOLIO RICETTOLIO

Nell'ambito del PROGETTO "BIMBOIL"

classe 4B

Via AMENDOLAGINE

ANNO SCOLASTICO 2023-2024



ACQUA TOLIO

SAPONE ALL'OLIO D'OLIVA

INGREDIENTI



- 64 gr di SODA CAUSTICA
- 150 gr di ACQUA
- 500 gr D'OLIO D'OLIVA

PREPARAZIONE

- SCIogliere la SODA CAUSTICA IN ACQUA (1)



- MESCOLARE FINO A QUANDO L'ACQUA DIVENTA TRASPARENTE (2)



ALUNNI:

- MATTEO CARBONARA
- ANGELA MAGGIO
- JOYCE CASTELLANETA
- LUIS MANUEL DE VANNA

CLASSE: 4B

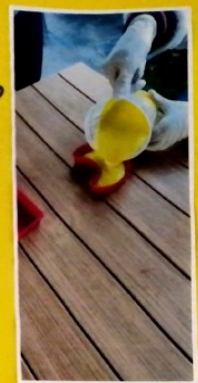
- AGGIUNGERE ALL'OLIO LA SOLUZIONE PRECEDENTEMENTE PREPARATA (3)



- FRULLARE FINO A QUANDO IL TUTTO NON SI ADDENSA (4)



- VERSARE IL COMPOSTO NEGLI STAMPINI (5)



- LASCIARE RIPOSARE PER ALMENO 24 ORE (6)



SAPONE



I TARALLI DI MIA NONNA



○ 500 g FARINA ○

○ 120 ml ~~OLIO~~ OLIO DI OLIVA ○

○ 120 ml VINO BIANCO SECCO ○

○ 4g SALE ○

○ 2 cucchiaini SEMI DI FINOCCHETTO ○

TARALLI TARALLI



Aggiungere alla farina il vino e l'olio e

impastare per 10-15 minuti. Far riposare

l'impasto per 30 minuti. Diminuire l'impasto in

filoncini sottili avvolgendoli a cerchio.

Bollire lucere i taralli in acqua bollente.

Focaccia Barese

INGREDIENTI

- 250 g. di semola rimacinata
- 170 ml. di acqua
- 70 g. di patate lesse
- 7 g. di sale
- 5 g. di lievito di birra
- 100 g. di pomodorini
- origano
- olio extravergine di oliva



PROCEDIMENTO

Lessare le patate e schiacciarle bene. Farle raffreddare completamente. Sciogliere il lievito nell'acqua. Mettere le patate schiacciate in un contenitore e aggiungere un cucchiaino di zucchero. Lavorare con le mani fino a quando l'impasto risulta morbido e compatto. Versare l'impasto in una ciotola e farlo riposare sino a quando raddoppierà di volume. Versare in una teglia ben oleata, aggiungere pomodori e condimenti a piacere e finire con abbondante olio ed infornare in forno preriscaldato a 200°. Dopo 30 minuti circa la focaccia sarà pronta.



IL NOSTRO AMICO OLIO

Abbiam partecipato a questo progetto

Per conoscer meglio il nostro amico olietto!

L'olio saporitissimo e buonissimo per lo sport,

ci fa esser tutti super fort!

Fa bene al nostro corpo,

perché ci fa da anticorpo.

L'olio è prezioso per la nostra città,

da sempre per la sua unicità.

Quello bitontino è proprio perfettino,

è un alimento davvero sopraffino!

È molto saporito,

ed è utile anche per aver tutto pulito.

Rende lucido e morbido anche il pelo del nostro gattino...

Viva viva il nostro olio BITONTINO!!

