

# IL RICETTOLIO DI TUTTI

*ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE ORAZIO LAZZARINO GALLICO  
SCUOLA PRIMARIA  
PLESSO VIA QUARNARO GALLICO MARINA  
CLASSI IVA - IVB*



# RICETTOLIO DI TUTTI

*La canzone dell'usivo*

*Non vuole*

*Per crescere, che aria, che sole,*

*Che tempo, l'usivo!*

*Nei massi le barbe, e nel cielo le  
piccole foglie d'argento!*

*Tra i massi s'avvinghia, e non cede*

*Se i masi non cedono, al vento.*

*Lì soffre, ma cresce*

*G. PASTOLI*



# DALL' ALBERO...

**Portamento:** arbusto sempreverde, molto longevo, che può raggiungere i 10 m di altezza. **FOGLIE:** ovali lanceolate, opposte e con un picciolo corto. La pagina superiore si presenta verde scuro mentre quella inferiore è più chiara ed argentea. Margine intero che si rivolge verso il basso.



# ALLA RACCOLTA...

Le olive vengono fatte cadere  
Bacchettando i rami degli  
alberi d'olivo attraverso dei  
bastoni e poi raccolte in  
apposite reti. I rami  
Vengono letteralmente  
Pettinati da rastrelli.



# ALL'OLIO...

Dopo la raccolta le olive vengono trasformate in olio nel giro di 12-24 ore. Questa operazione è determinante per garantire all'oliva il mantenimento del grado di acidità iniziale, e all'olio tutto il sapore e la freschezza del frutto appena raccolto.



# DETTI POPOLARI CHE DIVENTANO METAFORE DI VITA



- ▶ **L'OLIO E LA VERITÀ VENGONO SEMPRE A GALLA.**
- ▶ **DOLORI ,OLIO DENTRO E OLIO FUORI.**
- ▶ **UNGI E FREGA OGNI MALE SI DILEGUA.**
- ▶ **MERCANTE DI VINO, MERCANTE POVERINO ;  
MERCANTE D'OLIO MERCANTE D'ORO.**
- ▶ **OLIO , FERRO E SALE MERCANZIA REALE .**
- ▶ **CHI VUOL FAR INVIDIA AL SUO VICINO  
PIANTI L'OLIO GROSSO E IL FICO PICCOLINO.**
- ▶ **«OLIO, ACETO, PEPE E SALE, FAN SAPORITO  
PURE UNO STIVALE».**

# MIO, TUO, SUO, NOSTRO OLIO EVO... QUANDO C'E'



# IL LIBROLIO DI...





# LE NOSTRE RICETTE ...





# I NOSTRI PIATTI, IL NOSTRO OLIO



26/03/2024 17:15



26/03/2024 17:14



## SPAGHETTI AGLIO, OLIO E MOLICA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI PER DUE PERSONE

- 180 G DI SPAGHETTI SENZA GLUTINE
- 1 SPIGHIU D'AGLIO
- PREZZEMOLO Q.B.
- 50 G DI MOLICA DI PANE SENZA GLUTINE
- OLIO DI OLIVA
- SALE

PREPARAZIONE

PULIRE LO SPIGHIU D'AGLIO TRITANDOLO FINEMENTE TRITARE FINEMENTE ANCHE IL PREZZEMOLO SCALDARE ABBONDANTE OLIO DI OLIVA IN UNA PADELLA CARENTE E AGGIUNGERE L'AGLIO. LASCIARE SOFFRIGGERE FINCHE' L'AGLIO NON SARA' BEN DORATO. SPERDERE LA FIAMMA E TENERE DA PARTE. IN UN ALTRO PENTOLINO FAR DORARE LA MOLICA DI PANE SENZA GLUTINE CON L'AGGIUNTA DI OLIO DI OLIVA.

CUOCERE LA PASTA IN ABBONDANTE ACQUA SALATA E APPENA PRONTA SCOLARLA E VERSARLA NELLA PADELLA CONTENENTE OLIO DI OLIVA E AGLIO. ACCENDERE NUOVAMENTE LA FIAMMA E SALTARE PER QUALCHE MINUTO DORONDIERE' AGGIUNGERE LA MOLICA DI PANE DORATA. IMPASTARE DECORANDO OGNI PORTAZIONE CON LA MOLICA DI PANE RIMASTA.

26/03/2024 17:09

## BISCOTTI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI (PER CIRCA 20 BISCOTTI)

- 300 G DI FARINA SENZA GLUTINE
- 100 G DI ZUCCHERO
- 100 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1/2 BUSTINA LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI
- 2 UOVA
- 1 pizzico di SALE

PREPARAZIONE

IN UNA CIOTOLA UNIRE ZUCCHERO, FARINA E OLIO. MESCOLARE GLI INGREDIENTI AGGIUNGENDO UNA PER VOLTA LE UOVA, IL PIZZICO DI SALE E IL LIEVITO. IMPASTARE IL TUTTO FINO ALL'OTTENIMENTO DI UN PANETTO COMPATTO. FAR RIPOSARE 30 MINUTI IN FRIGORIFERO. TRASCORSO QUESTO TEMPO STENDERE CON IL MANTELLICO L'IMPASTO E CON TAGLIABISCOTTI O BIECHIERE DARE AI BISCOTTI LA FORMA CHE SI VUOLE. PRENDERE UNA TEGLIA E RIECOPRIRLA CON CARTAFONO E SISTEMARE SOPRA I BISCOTTI. CUOCERLI IN FORNO PRERISCALPATO A 180° PER 12/15 MINUTI. APPENA PRONTI SFORNARLI.

## Gnocchi al sugo Per gli gnocchetti di patate

1 UOVO

4 PATATE

300 GRAMI DI FARINA

SALE QUANTO BASTA

OLIO D'OLIVA 1 CUCCHIAIO

50g GRAMMI PARMIGIANO GRATTUGIATO

## Per il sugo di pomodoro

500 GRAMMI PASSATA DI POMODORO

MEZZA cipolla

BASILICO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PARMIGIANO QUANTO BASTA

## CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

SPINACI

RICOTTA

UOVA

GRANA PADANO

NOCE MOSCATA

AGLIO

OLIO D'OLIVA



CALZONI FRIITI

**INGREDIENTI:**  
 1 kg FARINA  
 30 g SALE  
 30 g ZUCCHERO  
 50 g OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
 50 ml ACQUA  
 50 g LIEVITO  
 MOZZARELLA  
 PEPPERONI  
 ORIGANO

**PREPARAZIONE:**  
 UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI E IMPASTARE. UNA VOLTA OTTAVO L'IMPASTO CONTARLO SU UN PIANO DI LAVORO E LASCIARLO RIPOSARE PER CIRCA 10 MIN.  
 FORMARE DELLE PALLINE DA CIRCA 30-32 g CASCUNA, LASCIALE SU UNA TEGOLA E ANGERLE LEGGERMENTE CON L'OLIO.  
 LASCIARLE LIEVITARE IN Forno CALDO SPENTO PER CIRCA 30 MIN. FINO AL RADDOPPIO.  
 NEL FRATEMPO PREPARARE IL RIPIENO IN UNA LISTOLA CON MOZZARELLA, PEPPERONI E ORIGANO.  
 STENDERE OGNI PALLINA SU UN PIANO DI LAVORO INSARIATO E FORMARE DEI DISCHI.  
 BAGNARE SOLO UNA ESTREMITA' CON L'OLIO E ROTONDE IL RIVOLTO AL CENTRO.  
 CUCINERLE SENE I LATTI, SULL'IMPIEDU CON LE DITA E FREGGERE IN OLIO CALDO.  
 SCOLARE BENE E SERVIRE.

**RICETTA PEPPERONI ARROSTO**

**INGREDIENTI:**  
 - PEPPERONI  
 - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
 - SALE  
 - ORIGANO

**PROCEDIMENTO:**  
 LAVARE I PEPPERONI E METTERLI IN UNA LECCARDA. ACCENDERE IL FORNO A 200° E FARLI CUOCERE PER MEZZ'ORA. ANCORA CALDI VERSALI IN UNA BUSTINA DA FREEZER E FARLI RAFFREDDA. UNA VOLTA RAFFREDDATI SPENGLI E UNIRLI IN UNA CIOTOLA CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO, SALE ED ORIGANO. LASCIARLI INSAPORIRE QUALCHE ORA IN FRIGGE

**FOCACCIA**

700 GR FARINA MANITOBA  
 360 GR ACQUA  
 60 GR OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
 1 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA  
 10 GR SALE  
 10 GR ZUCCHERO

• IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI E FAR LIEVITARE 1 ORA.  
 • TRASCORSO IL TEMPO, STENDERE IN 2 TEGHE E COSPARGERE CON EMULSIONE

**EMULSIONE:** 70 GR ACQUA  
 30 GR OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
 SALE q.b.  
 ROSMARINO q.b.

FAR LIEVITARE 1 ORA  
 INFORNARE A 200° PER 15 MINUTI

**Tagliatelle con gamberi e pomodorini.**

Preparare in una padella la caciotta di olio E.V.O. e rosolare uno spicchio d'aglio, unire i pomodorini colata e cuocere per qualche minuto. Aggiungere i gamberi (precedentemente squarati) e lasciarli insaporire per qualche minuto, nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolata gli spaghetti e conarli con la salsa e aggiungere una



**TALLETTE DI POLLO AL FORNO!**

**INGREDIENTI:**  
 Allette di pollo  
 Olio extra vergine di oliva  
 Sale q.b.  
 Rosmarino  
 Limone

**PROCEDIMENTO**  
 In una ciotola condire le allette di pollo con l'olio extra vergine di oliva, sale, il succo di mezzo limone e rosmarino.  
 Lasciare riposare per circa 1h.  
 Sistemare le allette in una pirofila, infornare.

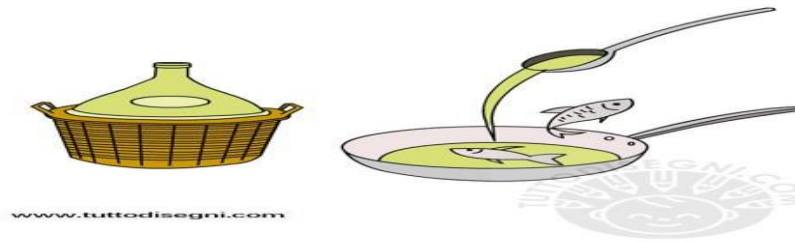
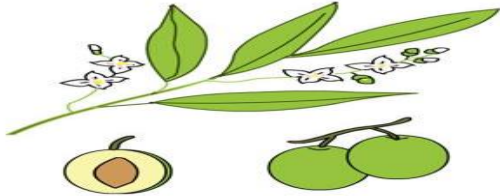
**SUGO AL PEPERONDI, OLIVE E BASILICO ED OLIO EVO**

**PREPARAZIONE**  
 ABBIAMO MESSO A SCALDARE L'OLIO BASSO PER UN PAIO DI MINUTI IN PADELLA ED ABBIAMO MESSO I PEPLATI SCHIACCIANDOLI CON UNA FORCHETTA. AGGIUNGENDO LE OLIVE E LE FOGLIE DI BASILICO CON UN pizzico DI SALE E OLIO EVO.





# L'ALBERO GENEROSO



www.tuttodisegni.com

