

Classe quarta A
Scuola primaria di Via Oriani
Istituto Comprensivo "Brigata Sassari"
SASSARI
Insegnante referente: Elvira Scanu

L'olio extravergine di oliva è un ingrediente che fa parte della tradizione culturale della nostra regione, la Sardegna ; molto utilizzato in cucina per ricette salate e dolci, l'olio EVO è stato il filo conduttore di un percorso che ha coinvolto i luoghi , la storia , le parole nuove e le parole antiche, la pianta e la simbologia del ramo dell'olivo , la produzione e la tecnologia.

I bambini hanno assaggiato differenti tipi di olio, scoprendone sapori e profumi e si sono confrontati su quali oli sono utilizzati a casa per la preparazione o per il condimento delle pietanze. Un oleificio della nostra città ci ha gentilmente accolto per una visita guidata. Conoscere i macchinari e i vari prodotti dell'olivo è stata una delle ultime esperienze di questo viaggio, iniziato cinque mesi fa. In conclusione , è stato chiesto di portare a scuola la ricetta di un piatto spesso preparato e consumato in famiglia e che avesse come protagonista o tra gli ingredienti principali l'olio EVO. E ora eccoci qua, con la ricetta più votata dai bambini tra tutte quelle presentate. Non è stato possibile inviare il Ricettolio realizzato in classe ma solo trascrivere la ricetta scelta e la sintesi delle conversazioni.

LA NOSTRA RICETTA SI CHIAMA ...FOCACCIA olio e sale.

VOGLIAMO CONDIVIDERLA CON TE!

FA PARTE DELLA NOSTRA STORIA PERCHÉ spesso la prepariamo a casa e ci piace molto.

LA SUA STORIA: studiando le antiche civiltà abbiamo scoperto che è un cibo semplice e consumato da tanti popoli.

Ingredienti e preparazione:

500 grammi di farina
12 grammi di lievito di birra fresco
Olio extravergine di oliva
Sale

Impastate la farina con 300 ml di acqua , il lievito sbriciolato e una presa di sale fino a ottenere un panetto omogeneo. Ponetelo in una ciotola. Copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare per 30-40 minuti a temperatura ambiente.

Stendete la pasta in una teglia unta di olio, copritela e lasciate lievitare ancora per 30 minuti.

Preparate un'emulsione con acqua e olio e spennellatela sulla focaccia, bucherellandola con le dita. Fate lievitare ancora 7-8 minuti.

Mettere nel forno a 200° per 30 minuti circa.