



Scuola media/economia domestica

Nome: .....

## Pasta frolla – Pasta per torte



### Crostata di verdura

per una teglia di 28–30 cm Ø

preparare: ca. 50 minuti

mettere in fresco: ca. 30 minuti

cuocere al forno: ca. 30 minuti

burro per la teglia

### Impasto

250 g di farina

1 cucchiaino di sale

100 g di burro, freddo, a pezzetti

1 dl d'acqua

1 cucchiaio d'aceto

### Ripieno

1 cipolla tritata

burro per la padella

2 pannocchie di granoturco, sgranate, ca. 200 g

250 g di fagiolini mondati, tagliati a pezzetti

0,5 dl di brodo di verdura

100 g di Gruyère DOP, grattugiato

1–2 pomodori, tagliati a metà e poi a spicchi, privati dei semi

### per legare il ripieno

3 uova

2 dl di latte

½ cucchiaino di sale

pepe macinato fresco

2 cucchiai di santoreggia sminuzzata

un po' di paprika



Nome: .....

**Pasta frolla – Pasta per torta**

**Compito 1**

**Preparare l'impasto**

La preparazione è spiegata, passo dopo passo, in sei immagini. Scrivi, per ogni immagine, la didascalia adatta. Nei testi devono figurare tutti gli ingredienti elencati (v. ricetta).

**Preparare il ripieno**

**1 Per il ripieno:** imbiondire la cipolla nel burro. Aggiungere grani di mais e fagiolini, diluire con il brodo. Cuocere per 10–15 minuti, tenendoli teneri, lasciar evaporare il liquido senza il coperchio. Lasciar raffreddare un poco.

**2 Per legare il ripieno:** unire mescolando tutti gli ingredienti indicati. Aggiustare di sale e pepe.

**3 Spianare l'impasto** su una superficie leggermente infarinata. Posarlo nella teglia imburrata. Bucherellare il fondo con una forchetta, cospargere di Gruyère grattugiato. Distribuirvi mais, fagiolini e pomodori. Aggiungere poi il liquido a base di uova. Cuocere per 30–35 minuti nella metà inferiore del forno preriscaldato a 220 °C. Servire caldo o tiepido.

**Suggerimento**

Si possono sostituire mais, fagiolini e i pomodori con altra verdura di stagione.

**Compito 2**

**Tabella di marcia per preparare la crostata di verdura**

Pensa a una tabella di marcia per preparare la crostata di verdura, riflettendo sulle diverse tappe (impasto e ripieno). Quali sono i gesti necessari? In che ordine eseguirli? Tieni conto di diversi aspetti: l'impasto dev'essere messo in fresco, bisogna preparare il necessario ma anche sbarazzare, la tavola va apparecchiata, e così via.



1

---



---



---



2

---



---



---



3

---



---



---



4

---



---



---



5

---



---



---



6

---



---



---



Scuola media/economia domestica

# Soluzione

swissmilk

## Pasta frolla – Pasta per torte

---

### Compito 1

#### Preparare l'impasto

Le immagini potrebbero essere accompagnate dalle didascalie seguenti:

- 1 Preparare tutti gli ingredienti dell'impasto.
- 2 Mescolare farina e sale, aggiungere i pezzetti di burro.
- 3 Lavorare delicatamente l'impasto con i polpastrelli, fino a quando si presenta tutto uniformemente friabile.
- 4 Formare una corona, versare acqua e aceto al centro.
- 5 Aiutandosi con la spatola, riunire l'impasto in una palla. Non lavorarlo.
- 6 Secondo la teglia e l'utilizzazione prevista, spianare l'impasto in una forma rettangolare o rotonda, lisciarlo e metterlo in fresco, avvolto in una pellicola trasparente, durante circa 30 minuti.

### Compito 2

#### Tabella di marcia per preparare la crostata di verdura

La soluzione è individuale. Le tabelle di marcia di ognuno possono poi essere paragonate tra loro e valutate in gruppo. La tabella può essere completata, a piacere, con la preparazione di altre portate (antipasto e dessert).