Second	וח כוכ	100	Iaman	rara

No	ıc	n	e	•																																													
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Ricetta a base di latte

Compito 1

I seguenti ingredienti servono a preparare una crostata al formaggio. Sistemali nelle rispettive colonne (francese o tedesco) e traducili in italiano.

paprika / beurre / Mehl / Salz / farine / sel / Milch / eau / Pfeffer / fromage / lait / Butter / crème / Käse / œufs / poivre / Rahm / Eier / Paprika / Wasser / muscade / Muskatnuss

francese	tedesco	italiano

Lo sapevi?

Tre porzioni di latte e latticini al giorno coprono due terzi del fabbisogno quotidiano di calcio. Nel caso del formaggio a pasta dura, la porzione corrisponde a 40 g. Il latte aiuta a crescere sani e forti!

Secondo ciclo elementare

Nome:

Ricetta a base di latte



Pasta 250 g di farina 1 c.no di sale 100 g di burro, freddo, a pezzetti 1 dl di acqua fredda

Ripieno

150 g di Gruyère AOC, grattugiato
150 g di Emmentaler AOC, grattugiato
2 dl di latte
2 dl di panna intera
3 uova, battute
½ c.no di sale pepe, noce moscata, paprica

Compito 2

La crostata al formaggio è un tipico piatto della cucina svizzera. Magari ti va di provare a preparala a casa, per la tua famiglia?

Crostata tradizionale al formaggio

per 4 persone

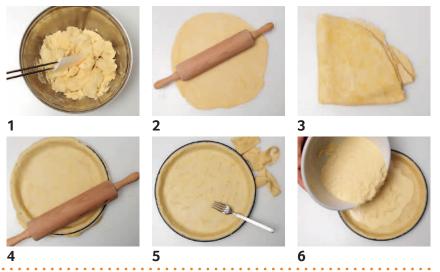
preparazione: ca. 40 minuti attesa: ca. 45 minuti cottura: ca. 35 minuti

1 teglia rotonda (28 cm Ø) pellicola trasparente burro per la teglia

Preparazione

1 Pasta: setacciare la farina e il sale. Incorporare i pezzetti di burro fino a ottenere un impasto grumoloso. Disporre a fontana e versare l'acqua al centro. Amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo, senza impastare troppo. Avvolgere in una pellicola trasparente e lasciar riposare al fresco per 30 minuti.

- **2** Stendere la pasta su un ripiano infarinato, con uno spessore di ca. 3 mm, ottenendo una forma rotonda di ca. 30 cm \emptyset .
- 3 Piegare à meta la pasta, due volte.
- **4** Disporre la pasta nella teglia imburrata e sistemare i bordi, tagliandoli o ripiegandoli all'interno.
- **5** Bucherellare il fondo della pasta con una forchetta, lasciar riposare 15 minuti al fresco.
- **6** Mescolare tutti gli ingredienti restanti e versare la massa sul fondo di pasta. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 220°C, per 30–35 minuti. La crostata può essere servita appena sfornata, ma anche tiepida o fredda.



Ricetta a base di latte

Compito 1

francese	tedesco	italiano
beurre	Butter	burro
farine	Mehl	farina
sel	Salz	sale
eau	Wasser	acqua
fromage	Käse	formaggio
lait	Milch	latte
crème	Rahm	panna
œufs	Eier	uova
poivre	Pfeffer	pepe
paprika	Paprika	paprica
muscade	Muskatnuss	noce moscata

www.swissmilk.ch/scuola ••••••••••••••••