



Secondo ciclo elementare

Nome:

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!



Nome:

Ricetta a base di latte



Compito 2

La crostata al formaggio è un tipico piatto della cucina svizzera. Magari ti va di provare a prepararla 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

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

Preparazione

- 1** Pasta: setacciare la farina e il sale. Incorporare i pezzetti di burro fino a ottenere un impasto grumoso. 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 Ø.
- 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.



1



2



3



4



5



6



Secondo ciclo elementare

Soluzione

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