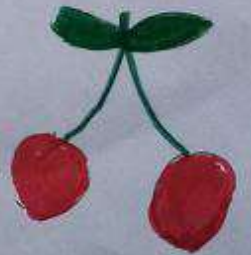
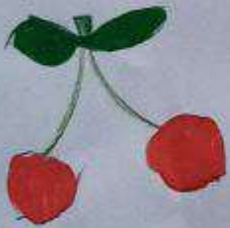
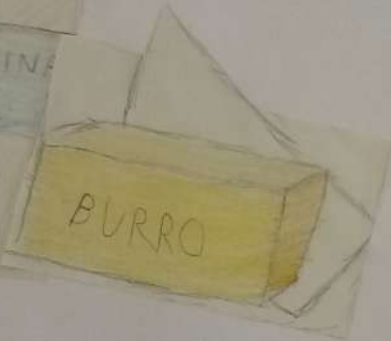


I TORTELLI-CON-LA-MARMELLATA DI CILIEGIE



Ingredienti



2 uova e 1 tuorlo lievito

500 gr di farina

50 ml di latte

180g di burro



per la marmellata di ciliege



Zucchero



Zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola setacciare la farina con il lievito, aggiungere il burro freddo a dadini che unirete alla farina sbregando gli ingredienti insieme.



Fate un incavo al centro della farina + burro e aggiungete lo zucchero, il sale, le uova e il latte, impastate.



arrivolate l'impasto nella pellicola

stendere la pasta frolla non troppo sottile fra due fogli di carta da cucina con il matterello

Con un taglia pasta ricavate tanti dischetti. Accendere il forno a 180°



Spennella con l'albume i bordi di ogni dischetto ponete un cucchiaino di marmellata al centro e sigilla i bordi e metteteli sulla teglia.



LE TAGLIATELLE



Classe 2^aA
scuola Mons. M.
Ravenna

Ingredienti



500 gr di carne
macinata



2 carote



2 gambi di sedano e
cipolla



150 gr di pancetta



700 gr passata di pomodoro



vino olio e sale

Preparazione

- Prepara un trito di sedano, carote e cipolla



Saldate il burro con l'olio



- Unire la pancetta a cubetti e la carne, sfumare con il vino



- Aggiungi il pomodoro e fate cuocere per 2 ore e mezza aggiungete il brodo se dovesse asciugarsi troppo



cuocere le tagliatelle in acqua bollente



Per le tagliatelle: farina, uova

