

MERENDA MULTICULTURALE

Abbiamo raccolto, chiedendo alle nostre nonne e ai nostri genitori, ricette tipiche dei nostri paesi d'origine che hanno come ingrediente comune l'olio di oliva.

SARDENNAIRA

E' una pizza speciale che si fa solo a Sanremo.
Daniele si è procurato la ricetta...

Ingredienti

Farina, lievito di birra, sale, olio di oliva, acqua, polpa di pomodoro, olive, acciughe, aglio, origano, capperi.

Procedimento

Versare nell'impastatrice la farina, l'acqua, il sale, l'olio, il lievito.

Procedere impastando a mano o meccanicamente, facendo attenzione che il composto si scaldi.

Dopo aver raggiunto dal composto un prodotto omogeneo, formare dallo stesso composto una palla e metterla su una teglia.

Farla lievitare circa venti minuti in un posto caldo e asciutto

Dopo di che tirarla, possibilmente a mano, disponendola lungo il testo.

A lievitazione ottenuta procedere ponendo il pomodoro sopra la pasta e aggiungendo olive, acciughe, aglio, origano.

Infornare (cottura a 200 gradi per circa 20 minuti).

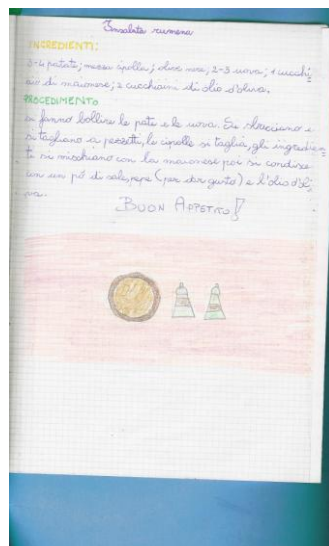


...e suo papà ce l'ha preparata.



INSALATA RUMENA

Diana e Claudiu sono nati in Romania e ci hanno insegnato una ricetta tipica che le loro mamme cucinano molto spesso perché è molto buona.



Ingredienti :

3-4 patate; mezza cipolla; olive nere; 2-3 uova; 1 cucchiaio di maionese; 2 cucchiaini di olio d'oliva.

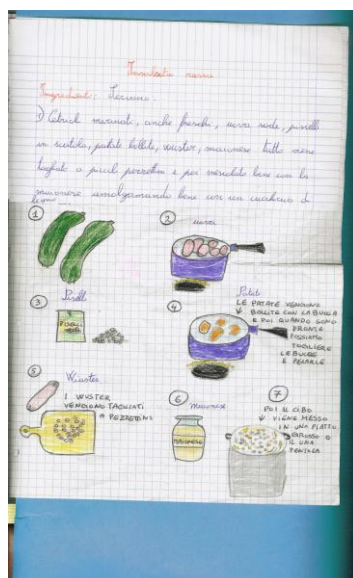
Procedimento:

si fanno bollire le patate e le uova. Si sbucciano e si tagliano a pezzetti. Le cipolle si tagliano, gli ingredienti si mischiano con la maionese, poi si condisce con un po' di sale, pepe (per dar gusto) e l'olio d'oliva.



INSALATA RUSSA

Vlada è nata in Russia e la sua mamma prepara spesso, quando ha tempo perché il procedimento di preparazione è un po' lungo, la ricetta dell'insalata russa.



INGREDIENTI

Cetrioli marinati o freschi, uova sode, piselli in scatola, patate bollite, wurstel e maionese

ESECUZIONE

Tutte le verdura bollite vengono tagliate a piccoli pezzettini insieme alle uova sode e ai wurstel.

Il tutto viene aggiunto alla maionese, amalgamando bene e girando a lungo con un cucchiaino di legno.



..e suo cel'ha preparata papà.

Chiedendo aiuto ad alcuni papà e lavorando un po' noi abbiamo preparato:

- JUN", un'insalata ligure a base di pomodori e altre verdure condite con olive, mozzarella, tonno, acciughe, uova sode.
- INSALATA RUMENA. Diana e Claudiu hanno fatto preparare alle loro mamme un'insalata a base di patate bollite con uova, cipolle, olive.
- INSALATA RUSSA. L'ha cucinata la mamma di Vlada con maionese e altre verdure.
- COUS - COUS. Il papà e la mamma di Chiama lo hanno preparato con la semola, carne d'agnello e verdure bollite.

Abbiamo disegnato su un foglio di carta da pacco la nostra tovaglia; abbiamo scelto dei motivi floreali e su ogni angolo abbiamo disegnato un arcobaleno simbolo di pace e... BUON APPETITO!!!

In un battibaleno ci siamo mangiati tutto. Tutto era veramente squisito e ci siamo divertiti tantissimo!!!