

# Bovetti chef

Piccola rubrica culinaria a cura di noi...Bovettini





Tra i più bei ricordi del mio essere bambina ho i pomeriggi passati in ginocchio sulla sedia, farina che andava in ogni dove ,il grembiule della mia nonna legato ,che però inevitabilmente finiva sotto i piedi ,ed il profumo quel profumo di mille ricordi ....

In questi giorni noi, come un pò tutti ci siamo cimentati in mille ricette preparato dolci ,pane e pizza e riassaporato quel profumo di felicità che forse un po' questo virus ci ha rubato, regalando una bellissima sensazione dello stare insieme, delle risate che riempiono la casa ,i racconti i discorsi....il tempo sembra fermarsi lasciando la bellezza di quell'attimo che rimane per sempre .

E sembra poco ma dietro ad una torta ci sono mille esperienze utili per i nostri bambini:

- Sviluppano confidenza e curiosità verso il cibo e maggiore disponibilità ad assaggiare cose nuove
- Lavorano con le quantità ,pesano, dividono contano gli ingredienti
- Imparano il concetto del Problem solving ( o mamma mi manca un uovo!!!!!!) e a risolvere problemi in corso d'opera
- Sviluppano capacità motorie manuali (mescolare, travasare, grattugiare ...)
- Diventano indipendenti (VOGLIO FARE DA SOLO!!!) e hanno grande fiducia nelle loro capacità
- Rimangono concentrati e non su un cartone o un tablet
- Aumentano il loro vocabolario (per i più piccini è importante nominare ogni singolo ingrediente)

E se vi spaventa il dopo, di certo la cucina avrà un aspetto un pò pasticciato ma con la loro collaborazione anche quello può diventare divertente....

QUINDI ....ALLACCIATE IL GREMBIULE , IL VOSTRO E QUELLO DEI VOSTRI BAMBINI ....

Non è un compito ma un modo per sentirci uniti ,noi proporremo piccole ricette con tanto di ingredienti e preparazione e voi, se vorrete e potrete, potete farli e inviarci le foto delle vostre opere culinarie

Voi stessi però se avete da proporci ricette potete farlo nello stesso modo ,scrivete tutto e custodite gelosamente la vostra ricetta . Quando torneremo a scuola lo faremo diventare un vero e proprio ricettario ,lo daremo alla “cucina” e magari ogni tanto.....

Mandate le vostre foto alle maestre.....e .....**BUON APPETITO!!!!!!**

....CI MANCATE ,VI VOGLIAMO BENE ,SIETE NEI NOSTRI PENSIERI E NEL NOSTRO CUORE

## FOCACCIA A FORMA DI CONIGLIETTO.

### INGREDIENTI.

- 500g di farina
- 250/300 ml di latte
- 1 uovo intero

- 100 gr di mortadella a dadini (se volete si può fare senza e va messo direttamente nell'impasto)
- 80 ml di olio extra vergine di oliva
- 25 g di lievito di birra
- Un cucchiaino scarso di sale
- Tutto ciò che volete per decorare (OLIVE , PREZZEMOLO.....)

## PREPARAZIONE :

Impastare unendo tutti gli ingredienti (compresa la mortadella) fino a ottenere un composto morbido che si possa lavorare;

Lasciate lievitare coperto in un posto riparato fin tanto che non raddoppia di volume

Prendete la pasta e stendetela con il matterello ad un centimetro di spessore

Ritagliate due cuori (se avete con la formina, altrimenti con la fantasia), uno sarà il musetto del coniglio ; l'altro invece lo dividerete a metà e ne farete le due orecchie ; un terzo cuoricino piccolo piccolo per il musetto ma va bene anche una pallina.

Decorate con pepe e olive per gli occhietti

Spennellate con un uovo sbattuto e lasciate risposare ancora per 10/15 minuti

Infornate a 180 gradi per 20 min

In fine usate tutta la fantasia che ancora avete per le ultime decorazioni ....i rametti del prezzemolo vanno benissimo per i baffi del coniglietto....

E ORA.....**BUON APPETITO**



CON L'AUGURIO .....CHE QUESTE FESTE PASQUALI  
PORTINO FELICITA' NEI CUORI

Un caro saluto a tutte le famiglie .....