

ISTITUTO COMPRENSIVO NORD PRATO

Scuola Primaria Meucci

Classe 3 C



CHI FA L'ORTO
HA BEN MANGIATO



CHI FA L'OR TO HA BEN MAN GIA TO



LE NONNE
RACCONTANO...

Crostini con il fegatino di pollo

Ingredienti per 4 persone:

un etto di fegatini di pollo, un'acciuga, 10 capperi, 30 grammi di burro, un cucchiaio di vinsanto.

Si leva il grasso, si lavano e si asciugano i fegatini.

Si mettono a cuocere con un pochino di olio coperti perche altrimenti scoppiettano.

Si tritano con la mezza luna.

Si scioglie il burro e si aggiungono tritati dopo 5 minuti di cottura.

Si uniscono le acciughe e i capperi tritati.

Fumare con il vinsanto.

Cuocere a fuoco lento.

Stendere l'impasto sulle fettine di pane tagliate a crostino.

BUON APPETITO

Aurora & Elisa



Trippa

Ingredienti:

1 carota, 1 costola del sedano, 1 cipolla rossa e il parmigiano reggiano.

L'avere la trippa e asciugare.

Poi togliere il grasso e tagliare la trippa a striscioline. Mettere un po' di olio in un tegame e far soffriggere la cipolla rossa, il sedano tagliato e la carota tagliata precedentemente a pezzettini.

Aggiungere la trippa al soffritto di odori e successivamente mettere la passata di pomodoro.

Salare e mettere il peperoncino o il pepe se si vuole.

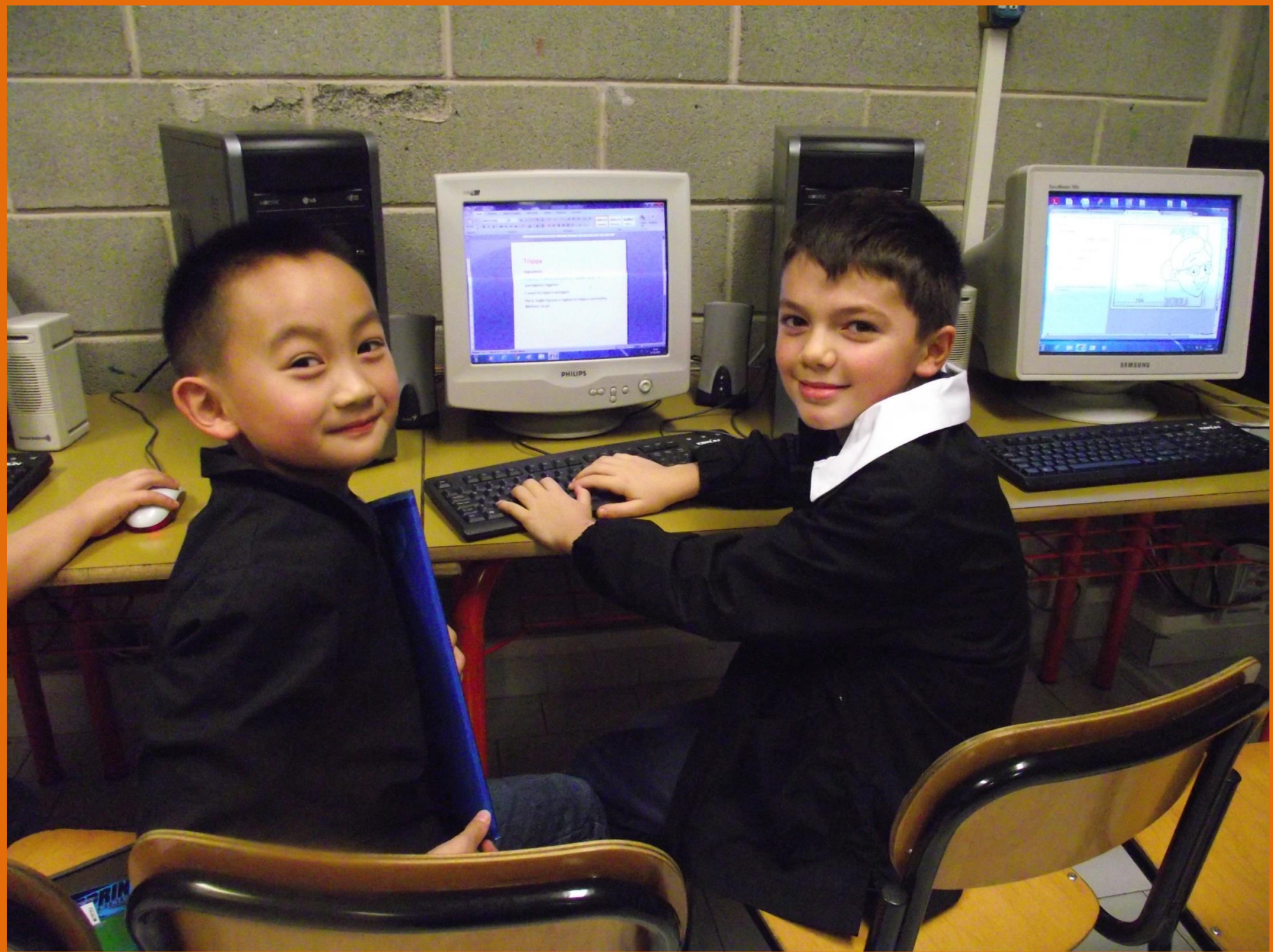
Cuocere per tre o quattro ore.

Quando è quasi cotta si aggiunge tanto parmigiano.

Finire la cottura e servire calda aggiungendo altro parmigiano.

BUON APPETITO

Giovanni E Li Kao



La storia del sedano ripieno.

È la specialità pratese per eccellenza, la più saporita e quella più legata alle tradizioni.

Una volta alla fiera dell' 8 settembre, in piazza Mercatale per la ricorrenza della festa della Madonna, c'era la fila davanti alle bancarelle che facevano i sedani ripieni.

Gli orti bagnati dal Bisenzio hanno sempre dato dei sedani rigogliosi, con le costole bianche e saporite che venivano e vengono ancora oggi usate per la realizzazione di questo piatto tipico del nostro territorio.

Sedano Ripieno

Si pulisce il sedano.

Si lava.

Si lascia a mollo.

Si lessa senza foglie per 10 o 15 minuti.

Si toglie dalla pentola.

Il giorno dopo si fa un impasto con uova, formaggio, mortadella, noce moscata, carne macinata, sale e pepe.

Si prendono le costole lessate e si riempiono con l'impasto, poi si prepara la pastella in una zuppiera.

Si infarinano le costole.

Si passano nella pastella e si friggono.

Vengono poi messi nel sugo di carne.

il giorno dell' 8 settembre come da tradizione a prato viene cucinato questo piatto.

BUON APPETITO

Simone & Marco



3°C



















TORNA ALLA HOMEPAGE

Ortoliamo

