

6 AGOSTO 2020

Caro diario,
sono in vacanza in un campeggio con la mia famiglia e oggi per pranzo siamo andati al ristorante del campeggio. Mentre stavo guardando il menù, ho visto una pizza che mi incuriosiva: si chiamava PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI. E allora l'ho presa. Temevo che non mi piacesse, ma quando l'ho assaggiata, sono finito in un altro mondo perchè era buonissima!!! Io amo i formaggi però non credevo fossero così buoni sulla pizza. Finito il pranzo, mi sono alzato dalla tavola pieno e soddisfatto. Da allora, caro diario, è il mio piatto preferito.



**BUONA!
BUONA!**

LA RICETTA: 1 disco per pizza, 100g di mozzarella, 100g di galbanino, 150g di gorgonzola D.O.P, 50g di parmigiano grattugiato, olio d'oliva e infine pepe.



Caro diario,
la prima volta che ho mangiato la pizza con le patatine fritte ero al mare. Avrò avuto otto anni e mi sono detto: "Chissà se sarà buona!". Ed era no buona, buonissima!!! Da quel giorno è diventata la mia pizza preferita!



Ogni tanto la facciamo anche a casa.

Ingredienti

200g
farina
Manitoba

300g
farina
00

200ml
di
acqua

35g di
olio

10g di
sale

Lievito

Salsa di
pomodoro

Mozzarella

E per
finire..
**PATATINE
fritte!!**

21 aprile 2013

Caro diario,
oggi è stata la prima volta che ho mangiato pollo, patatine fritte e crocchette di patate. Per fortuna che mio papà ha insistito tanto perchè li assaggiassi: se non avesse insistito per farmeli assaggiare, non li avrei mai mangiati.

E così non sarebbero diventati il mio piatto preferito

RICETTA delle PATATINE FRITTE -
Prendi le patate, le sbucci, le tagli a spicchi e le metti a friggere nell'olio bollente fino a quando non diventano dorate. Poi si scolano e si mangiano.

Il pollo lo compri e lo metti nel forno

Pollo, patatine fritte e crocchette di patate





BUONISSIMA

LA MIA
PREFERITA

Pizza gluten free

6 ottobre

Caro diario,

oggi è il giorno del mio compleanno.

Sono andata in pizzeria con i miei genitori e mi sono presa una pizza al prosciutto.

Altro che pizza con l'ananas!

E' stata la cosa più buona che io abbia mai mangiato e da quel momento è diventata anche la mia pizza preferita.

VE LA
CONSIGLIO!

Giulia C.

SI
SCIUGLIE
IN BOCCA

INGREDIENTI:

E' molto lunga per via della lievitazione, ma gli ingredienti sono facilmente reperibili in casa:

300g farina deglutinata (Caputo)

10g lievito fresco (di birra)

10ml olio evo (extra vergine d'oliva)

5g sale fino

200ml acqua tiepida

guarnizioni (pomodoro, prosciutto, mozzarella di bufala)

PROCEDIMENTO:

impasto per bene tutti gli ingredienti con le mani infarinate e lascio riposare l'impasto per un'ora.

Poi stendo l'impasto su una teglia, aggiungo le guarnizioni e inforno il tutto a 220 gradi per 25 minuti.

Buon appetito!

E' LA FINE
DEL
MONDO

Caro diario,
oggi sono andata in pizzeria a trovare mio papà. Volevo mangiare una pizza, ma una bella condita. Allora lui ha creato una pizza che ha chiamato "la delizia", che poi ha aggiunto nel menù.



INGREDIENTI: ricotta, mozzarella fior di latte, funghi porcini, burrata campana intera ripiena con la crema di bufala, bresaola IGP, pomodorini Piennolo di Vesuvio e semi secchi.

PROCEDIMENTO.

Dopo aver preparato l'impasto, si stende la pallina a forma di disco, si riempie il bordo di ricotta e si richiude (il bordo). Si prosegue con il resto della farcitura in ordine: fior di latte e porcini. Si mette in cottura a 400° per un minuto e mezzo. Una volta cotta si conclude con la farcitura finale mettendo sopra bresaola a fette, burrata in mezzo e pomodorini semiseccchi.

**29 luglio 2020.
Caro diario,
sto trascorrendo
l'estate dai miei
nonni a Salerno. Mia
nonna ama molto
cucinare e mi ha
preparato la pizza
fritta napoletana.**



**Il condimento è
composto da: sugo
di pomodoro,
mozzarella fior di
latte, basilico e una
spolverata di
parmigiano
grattugiato.**

**Dopo aver preparato
l'impasto per la pizza,
lo si divide in palline
che vengono fritte in
una padella. Una volta
dorate, le pizzette
vengono lasciate
raffreddare
leggermente e poi si
aggiunge il
condimento.**



**Questo piatto è
diventato uno dei
miei preferiti e mi
ricorderà sempre i
momenti belli che
ho trascorso
quest'estate in
Campania.**

16 GIUGNO 2017

Caro diario,

oggi è il mio compleanno e sono molto contento per DUE motivi : UNO è il mio compleanno e tutti sono felici al proprio compleanno. DUE perchè oggi insieme ai miei amici andrò a mangiare il mio piatto preferito che come sai è la pizza ai quattro formaggi.

Ti informerò dopo cena su come è andata la serata, ma spero che la pizza sia degna dell'assaggiatore che ha davanti.....

In qualsiasi momento la PIZZA mi fa CONTENTO anche se penso che la PASTA è MEGLIO !!!!

Da quando ho assaggiato questa pizza so sempre cosa ordinare in pizzeria !

Gli ingredienti per fare una buona pizza ai quattro formaggi sono: pasta di pane 500 g, mozzarella 100 g, 10 g di farina, gorgonzola 80 g , parmigiano 80 g, 100 g di fontina, 2 cucchiari di olio. Il sale e il pepe sono soggetti.





Caro diario,
oggi ho mangiato il couscous fatto da mia mamma. Era buonissimo, anche se lo fa meglio mia nonna.
Questo è il nostro piatto della domenica che mangio con tutta la mia famiglia. Anch'io ho cucinato il piatto con mia mamma e mi sono divertito ad aiutarla a tagliare le cipolle.
Mi piace tanto questo pranzo tutti assieme!

RICETTA DEL COUSCOUS.
In una pentola mettere dell'olio e le cipolle. Poi si aggiunge il pomodoro e l'acqua e si lascia bollire. Da una parte si mette il couscous a cuocere a vapore. Una volta che bolle, si aggiungono carote e zucchine. Quando si hanno entrambe le cose finite, si mette il sugo sopra il couscous e si mangia.

Caro Pippo,
ti ricordi quando ero
piccolo e assaggiai la
granita al limone per la
prima volta? Restai
scioccato dalla freschezza
e la bontà del limone di
quella granita.

**Ingredienti: 180g di
zucchero, quattro
bicchieri d'acqua e
due bicchieri di
succo di limone.**



Caro diario,
non hai idea cosa ho mangiato di
delizioso a pranzo per il
compleanno di mia nonna! Tutto
questo è successo il 21
novembre 2020.

Non avevo ancora ordinato da
mangiare, ma è arrivato un
meraviglioso e squisito tortel di
patate insieme a dei salumi.
Io adoro i salumi, ma il tortel mi
fa venire l'acquolina in bocca
solamente a pensarci.



Gli ingredienti non sono
molti, ma sono molto
importanti per fare il
tortel:

- patate circa 2kg
- sale
- olio di semi per friggere.

Ed ecco pronto per
essere mangiato un
buon tortel di patate.

28/11/2020

Caro diario,
oggi non sai che cosa ho mangiato. Un piatto classico italiano, semplice e amato...la pizza! Ma aspetta, non una pizza d'asporto, non una pizza da ristorante...bensì la pizza fatta in casa.

Le altre opzioni non mi piacciono molto perché se non é fatta in casa a me non piace. Rare volte ho assaggiato una pizza che mi piacesse e che fosse d'asporto o da ristorante. Per me, diario, la vera pizza è qualle fatta in casa!



Questa è la foto della nostra pizza appena sfornata.

Gli ingredienti non sono molti, é la ricetta classica della pizza margherita con farina, acqua, lievito, olio, pomodoro, mozzarella...

25 novembre 2020

Caro diario,
mi ricordo ancora quando ho provato per la prima il cibo che si chiama "Varenichi". Era il 23 agosto 2013 ed era il mio compleanno: compivo cinque anni. Il piatto me lo aveva preparato mia mamma e mi è piaciuto tantissimo! Questo piatto lo mangiai assieme a tutta la mia famiglia e mi sono divertito tanto.
Da allora chiedo sempre a mia mamma di farli per il mio compleanno.

**La ricetta è facile:
serve solo della
pasta fresca ripiena
di patate con pepe.**



1 dicembre 2020

Caro diario,
oggi

Ricetta:

Caro diario,
oggi ho mangiato il mio piatto preferito: la lasagna. Un piatto buonissimo dove ogni boccone ha un gusto buonissimo che si scioglie in bocca.

Ingredienti:

- sfoglia
- besciamella
- ragù
- sugo di pomodoro

Procedimento

Sul fondo di una pirofila distribuire la besciamella. Poi adagiare la sfoglia sulla besciamella e qualche mestolo di ragù sopra. Continuare così per tutti gli altri strati.

