



Libro delle ricette

**Filetto di maiale avvolto in pancetta
con spaetzle e insalata di agnello**



Muriel, Fabio, Vanessa

Carne:

Ingredienti:

- un lombo
- un etto di pancetta
- 500 millilitri di brodo vegetale
- 1/8 litri di vino rosso
- un mazzetto di verdure (carote, sedano, porri)
- pomodori
- cipolle
- due spicchi d'aglio



COTOLETTE CON PATATE FRITTE



Leon / Alina / Annalena

COTOLETTE

ingredienti:

(per 4 pasti)

- 4 cotolette di maiale
- un etto di farina
- 4 uova
- 150/200 grammi di pangrattato
- un pizzico di sale
- un pizzico di pepe d'aglio
- un pizzico di paprica
- girasole

1) Battere le cotolette su un tagliere di legno con un battipanni.





2) Aromatizzare le cotolette con un po' di paprica, di sale e di pepe d'aglio di due parte.

3) Preparare tre scodelle. La prima con farina, la seconda con uova e la terza con pangrattato. Ora, metti le cotolette nelle scodelle e restarle su un piatto grande.



4) Preparare una padella con troppo di girasole e arrostarsi caldissime le cotolette fino a raggiungere un colore dorato.





Come contorno le
patate fritte sono
particolarmente buone

PATATE FRITTE

ingredienti:

- 1200 grammi di patate (sode)
- olio
- un pizzico di sale e pepe
- se vuoi: un pizzico di erbe della provincia

D Sbucciare le patate



2) Tagliare le stesse fette





3) Riscaldare l'olio in
una padella grande

4) Dopo cinque minuti
girare le patate la prima
volta



5) Riducere il calore dopo trentacinque minuti. Se lo desideri, puoi aggiungere di erbe della provincia dieci minuti prima della fine so patate arrosto.

BUON APPETITO



ETTO!!!



Pasta con hack



ricetta

preparazione:

- 1.Sbucciate e tritate le cipolle e l'aglio.
- 2.Scaldare olio in una padella. Friggere le cipolle e l'aglio.
- 3.Aggiungere la carne macinata nella padella, condire e poi rosolare.
- 4.Aggiungere pomodori, far bollire brevemente, cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti e quindi aggiungere lo zucchero. Aggiustate di sale.
- 5.Cuocere spaghetti in acqua salata.
- 6 Quindi spalmare sul piatto e versare sopra la salsa.

ingredienti:

150g di spaghetti

Acqua salata

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

150 g di carne macinata
mista

1 cucchiaio di olio d'oliva
sale

Peperoncino in polvere

Succede 200 g di pomodori

1 pizzico di zucchero
marrone



Ricetta: „Kartoffelpuffer“

Ingredienti: - un chilo di patate 🥔🥔🥔
- un uovo 🥚🥚🥚
- 3-4 cucchiaini di farina

Pela e grattugia le patate. Aggiungi l'uovo e la farina. Poi, aggiungi un po' di sale.



Mescola tutto. Dopo, metti dell'olio nella padella e appena è caldo, modella i tondi con la pasta di patate e friggili nella padella.



Appena i tondi sono marroni, mettili sul piatto. Servi i „Kartoffelpuffer“ con la composta di mele oppure la marmellata.

*Buon
Appetito!!!*



Ricetta: Composta di mele

Ingredienti: - una mela 🍏🍏🍏
- un po' d'acqua 💧💧💧
- un po' di zucchero

Pela e affetta la mela e mettila nella pentola. Aggiungi l'acqua e lo zucchero e cuoci tutto a fuoco lento. Quando la mela è dolce, mescola e schiaccia la mela e renderla una cremamorbida.

*Linzen mit
Spätzle*



Linsen mit Spätzle

Ingredienti:

150 grammi di lenticchie

1 cipolla

1 carota

3 patate picchole

un poco d'acetoso

un cucchiaio di brodo vegetale

250 grammi di farina

3 uova

50 ml d'acqua minerale gassata

sale



Affetta e friggi la cipolla, la carota e le patate insieme.



Versa un mezzo litro d'acqua e le lenticchie nella pentola.



Cuoci a fuoco lento per 30 minuti. Dopo la mezz'ora, aggiungi acetoso e spezie.



Per le „Spätzle“:



Far bolli una pentola d'acqua e
aggiungi di sale



In una citola, metti 250 grammi di farina e trè uova.



Mescola l' uova con un pizico di sale e dopo tutti insieme.



Quindi impasta la pasta con l'acqua minerale gassata.



Forma la pasta in una palla. Lascia-la riposare per 15 minuti.



Alla fine premi la pasta attraverso una stampa nell'acqua bollente e lessa le „Spätzle“ nell'acqua per 2-3 minuti.



Posta in tavola
il piatto.



*Buon
appetito!*

Abetare, Beyza & Marlene

La Ricetta delle fette du patate

1. Per prima cosa tagli le patate



2. Poi stagione



3. Aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva



4. Mettere le patate in forno per 45 minuti a 250°. Poi cuocere fino a quando diventano marroni.



Buon appetito

La ricetta di cotoletta

Come preparo un petto di tacchino della natura?



In Primo luogo, la cotoletta di tacchio deve essere tappata. Doppel di che devi scaldare un po `di grasso in una padella e aggiungere la cotoletta di tacchino.



Poi rosolare la cotoletta di tacchino in modo uniforme da entrambi i lati fino a quando non ha macchie marroni dorate.



Al Termine, in puoi perfezionarlo co spezie a tua scelta.

Buon
Apetito