

# COMMUNICATION

## giornale interculturale

SCUOLA MEDIA "PETRARCA" PADOVA

### PRESENTAZIONE

L'idea di produrre, una dispensa di cucina è nata da un gruppo di signore che, da molti anni, frequentano i nostri corsi e con le quali si è stretta ormai una sincera e simpatica amicizia.

Così tra la lettura di una poesia, l'analisi di un racconto, la pittura di un quadro ed un po' di psicologia, ci si rilassa chiacchierando del più e del meno e, perché no', qualche volta anche di cucina.

Abbiamo quindi pensato che ognuna di noi poteva scrivere qualche ricetta di propria invenzione, piatti che ci è capitato di fare una prima volta per caso e che poi sono diventati usuali nelle nostre case. Speriamo lo diventino anche nelle vostre.

Avendo a disposizione COMMUNICATION, la dispensa che avevamo pensato si è trasformata in questo numero speciale e monografico del giornale.

DANIELA

### GLI ANTIPASTI

#### CROSTINI ALLA MOZZARELLA

Ingredienti in base alle persone:

- pane carré
- mozzarella
- senape
- farina
- olio di semi

Togliete la crosta del pane carré. Spalmate le fettine di pane con la senape, metteteci sopra una fettina di mozzarella quindi, un'altra fettina di pane.

Riscaldare l'olio in una padella, cospargete leggermente le tartine



con la farina e poi immergetele nelle uova sbattute.

Dorate le tartine da entrambi i lati, quindi asciugatele sulla carta da cucina.

MARIA

### TARTINE SALATE

Ingredienti in base alle persone:

- pasta sfoglia congelata
- farina per stendere la pasta

Scongelate la pasta sfoglia e stendetela con il mattarello. Tagliate dei cerchi con il bicchiere, da due strati di pasta sfoglia e cuoceteli in

forno per 20 minuti a 190°.

Le piccole tartine possono essere cotte, raffreddate e surgelate in un contenitore apposito, per essere conservate anche 2 mesi.

Basterà poi scaldarle ancora surgelate nel forno caldo

### FARCITURA

1) Al salmone affumicato.

Mettere 100g formaggio cremoso, 1 cucchiaino e 1/2 di panna da cucina, 2 uova nel frullino e azionate finché non avrete ottenuto una massa cremosa. Sminuzzate 125g di salmone affumicato e suddividetelo sulle tartine. Ricopritelo con il composto cremoso di formaggio.

2) All'erba cipollina

Mettere 2 cucchiaini di latte 2 cucchiaini di farina nel mixer, con 125g di brie schiacciato senza tagliare le croste. Azionare finché non avrete ottenuto un composto cremoso. Aggiungere 2 uova intere più un tuorlo, 1/5 di litro di panna liquida, 1 cucchiaino di erba cipollina tritata, sale e pepe. Azionate il mixer quindi suddividete il ripieno sulle tartine.

MARIA

## ALL'INTERNO:

①

I PRIMI

②

I SECONDI

③

I CONTORNI

④

I DESSERT

⑤

I COLLABORATORI



## I PRIMI

## RISOTTO DELLA DOMENICA

ingredienti:

- 100 gr. di pancetta affumicata
- tagliata a piccoli dadi (se ne trova già tagliata nelle confezioni)
- una cipolla tritata
- burro quanto basta
- una confezione di panna da cucina
- un litro di brodo di dado
- 350 gr. di riso
- sale, pepe, grana

Far rosolare leggermente la cipolla tritata con la pancetta già tagliata a dadini; versare il riso e farlo insaporire qualche minuto. Aggiungere poco alla volta il brodo caldo e portare il tutto a cottura, come un comune risotto. Aggiungere sale e pepe. A cottura ultimata aggiungere la panna; amalgamare perfettamente e servire caldo con il grana.

## ANGELA

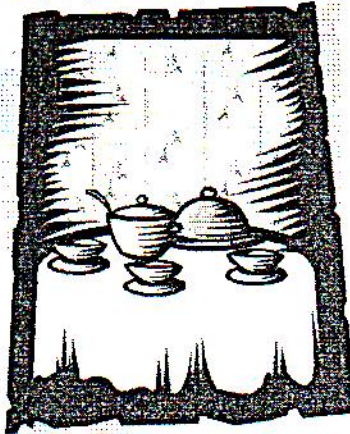
## PASTA E FAGIOLI ULTRARAPIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatole di fagioli borlotti.
- 1 costola di sedano
- 1 carota
- 1 porri
- 1 zucchina
- 1 patata media
- rosmarino, salvia, maggiorano
- sale o dado quanto basta
- olio pepe
- acqua
- pasta 2/3 manciate di Ditaloni rigati (Barilla).

Aprire le due scatole di fagioli, scolarli e lavarli bene nello scolapasta.

Mettere la metà dei fagioli unitamente agli altri ingredienti (ad eccezione di pepe, olio, sale, dado e pasta) nel frullatore con un po' d'acqua. Frullate tutto. Versare il composto in una pentola, aggiungere acqua e aggiustare di sale. Unire i rimanenti fagioli interi, un goccio di olio d'oliva e mettere sul fuoco per un quarto d'ora (lasciarla piuttosto liquida). Tenere da parte un po' di brodo dei fagioli.



Versate la pasta nel composto e fatela cucinare per circa metà del tempo di cottura indicato sulla scatola. Lasciare riposare. Prima di servire aggiungere olio di oliva, pepe macinato e, se necessario, un po' del brodo di fagioli conservato.

## DANIELA

## CANEDERLI ALLA MIA MANIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 litro e mezzo di brodo di carne,
- gr. 300 di pane raffermo,
- gr. 100 di mortadella tagliata grossa
- gr. 50 di speck affumicato,
- gr. 50 di farina
- 2 uova
- 1 manciata di prezzemolo,
- poco latte,
- olio, sale, formaggio grana.

tempo di realizzazione 1 ora e 30 minuti

Spezzare il pane e metterlo in una tazzina, bagnarlo con del latte e lasciarlo ammorbidire per mezz'ora. Nel frattempo tagliare a dadini piccoli, la mortadella e lo speck, e metterli in una tazzina.

Unire il pane ben strizzato, la farina e il prezzemolo tritato, unire 2 uova intere e salare.

Impastare bene con le mani e formare delle palline grosse un po' più di una noce. Cuocerle nel brodo in ebollizione per 15 minuti, alla fine mettere in ogni piatto 3 canederli, versarvi sopra il brodo, aggiungere del parmigiano grattugiato e buon appetito.

## LEDA

## RAVIOLI AL SUGO DI NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di ravioli,
- 50 gr. di burro,
- qualche fogliolina di salvia
- 100 gr di gherigli di noci,
- parmigiano grattugiato,
- sale, pepe.

Tempo di preparazione 3/4 d'ora

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, quando sono quasi cotti scolarli bene e metterli in una pirofila.

A parte in un tegame, fare soffriggere il burro con la salvia. Appena comincia ad imbrionire, aggiungere le noci tritate finemente, salare, pepare e mescolare il sugo per 1 minuto.

Spegnere il fuoco, condire i ravioli con il sugo e spolverizzare di parmigiano.

## LEDA

## PASTA CON FAGIOLI STUFATI

Ingredienti per 6 persone:

- Pasta (rimasugli tipo: fusilli, pipette, fettuccine ecc.) circa 80 gr. a testa.
- 2 scatole di fagioli borlotti.
- ½ Kg. di pelati tagliati a pezzetti.
- 1 salsiccia.
- 2 chiodi di garofano.
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1-2 spicchi d'aglio
- ½ peperoncino
- un po' d'olio
- sale

Far soffriggere la cipolla, l'aglio e la carota tritati, aggiungere la salsiccia tritata in un po' d'olio d'oliva.

Dopo 5 minuti aggiungerei fagioli, la scatola di pelati, i chiodi di garofano, ½ peperoncino e il sale.

Lasciare cuocere per 20 minuti aggiungendo di tanto in tanto un pochino d'acqua.

In un'altra pentola cuocere la pasta nell'acqua salata seguendo i tempi di cottura di ognuna.

5 minuti prima della fine cottura della pasta, scolarla e metterla nella pentola dei fagioli e far finire la cottura amalgamando il tutto.

Servire e spolverare con il parmigiano grattugiato.

## LEDA



## I SECONDI

## POLLO A MODO MIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo da 1 kg
- 50 gr. di burro
- 50 gr. di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- sale, pepe
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 2 fette di salame
- rigaglie del pollo: fegatino e durone
- una manciata di funghi secchi

Tempo di cottura 30 minuti (60 se cotto molto lentamente)

Mettere a fuoco in una casseruola 50 gr di burro e 50 gr di olio d'oliva con un battuto di cipolla, aglio e prezzemolo. Dopo aver rosolato il battuto, si aggiunge il pollo a pezzi, lavato ed asciugato, salare e pepare.

Quando è leggermente rosolato si aggiunge mezzo bicchiere di vino bianco secco e, dopo averlo fatto evaporare, si unisce un trito di salame, le rigaglie del pollo tritate fini, una manciata di funghi secchi, ammorbiditi prima in acqua e poi ben strizzati.

Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, fintanto che il pollo sia ben cotto. Il tutto verrà servito con una polentina calda.

## ANGELA

## PATATE CON LA CARNE

ingredienti:

- patate non troppo grandi
- carne macinata
- cipolle
- aglio
- burro
- olio
- sale, pepe, curry

Lessare le patate. Quando sono raffreddate, sbuccatele e tagliate un cappellino nella parte alta, svuotandole un po' all'interno. Quindi, a parte, cucinate lentamente la carne macinata con aglio, cipolla, sale, pepe, curry, un poco di olio e un po' d'acqua. Fate asciugare bene



la carne, riempite le patate con la stessa e copritele con il loro cappellino. Saltate qualche minuto le patate con il burro in una padella. Servitele calde come il piatto.

## ASHA

## PUNTINE DI MAIALE ALL'AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone.

- 400 gr. di puntine di maiale
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di vino di riso
- olio per friggere

Per la salsa

- 1 cucchiaino di olio
- 100 gr. di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto
- 1 cucchiaino di vino di riso
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di ketchup

Tempo richiesto: circa 1 ora.

Tagliare le puntine di maiale a segmenti lunghi 3 o 4 cm e insaporirle mescolandole con la salsa di soia, zucchero, sale, vino: lasciarle riposare per 20 minuti.

Scaldare alquanto olio nel wok a temperatura moderata (150° c circa) e friggervi le puntine finché si dorano, estrarle e scolarle: la temperatura non deve essere elevata, altrimenti la carne si indurisce.

Allestire la salsa agrodolce mettendo un cucchiaino di olio nel wok, unendo zucchero, aceto, vino, salsa di soia, ketchup, allungando con un bicchiere d'acqua: unire le puntine e far cuocere a fuoco lento

per 10 minuti. Alzare il fuoco finché il sugo si restringerà e servire.

## FENNY

## POLLO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- sale, pepe
- aceto di vino rosso
- olio (solo per chi preferisce che il pollo sia più morbido e meno asciutto)

Tagliare il pollo a pezzi, togliere la pelle, lavarlo ed asciugarlo. disporlo in un tegame antiaderente e salato. Chiudere il coperchio, cucinare a fuoco muovendo per circa 20 minuti girando i pezzi ogni 5 minuti. Togliere dal fuoco, scolare i pezzi di pollo, eliminare l'acqua che si è formata sul fondo. Posare nuovamente il pollo nel tegame aggiungere abbondante aceto, pepe e, per chi vuole, un po' di olio. Chiudere nuovamente il coperchio e cucinare a fuoco lento aggiungendo un po' di aceto qualora il pollo risultasse troppo asciutto. Il pollo è più buono se fatto parecchie ore prima e scaldato all'ultimo momento. Servire con radicchio di Treviso.

## DANIELA

## CONIGLIO PICCANTE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 coniglio
- 80 gr. di pancetta
- 200 gr. di cipolline piccole
- 1 bicchiere di vino rosso
- rosmarino, salvia.
- 1 limone
- farina bianca,
- olio d'oliva,
- salsa di pomodoro
- 2 bicchieroni di aceto bianco
- sale, pepe.

Tempo di preparazione 1 ora e ½ più le ore notturne.

Preparare una marinata con l'aceto e altrettanto acqua, rosmarino, salvia.

Immergervi il coniglio tagliato a pezzi e lasciarlo marinare per tutta la notte.



Sgocciolarlo, asciugarlo e porlo leggermente infarinato in un tegame nel soffritto ottenuto con la pancetta tritata, olio e cipolline (intere); unire il vino, il sugo di limone, sale, pepe e la salsa di pomodoro aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere a fuoco dolce per almeno un'ora indi servire.

## LEDA

## POLLO AL CURRY

(piatto tipico della Cina meridionale)

Ingrediente: per 4 persone:

- 400g di petti pollo
- 6 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di cipollotto tritato
- ½ cucchiaino di aglio tritato
- 1 cucchiaino di curry
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di pepe macinato
- 1 cucchiaino di salsa soia
- 1 cucchiaino fecola di patate
- 4 peperoncini piccante freschi

Tempo richiesto: 30 minuti

Tagliare i petti di pollo a piccoli pezzi. Scaldare per 3 minuti l'olio nel wok, (pentola cinese) e fate saltare i pezzetti di pollo sempre per 3 minuti, quindi scolateli. Aggiungere ancora 3 cucchiaini di olio nel wok, e fate saltare cipollotto e aglio, unire curry, sale, zucchero, pepe, salsa di soia, e lasciare soffriggere una decina di minuti. Aggiungere la fecola diluita in poca acqua e amalgamare. Mettere il pollo nel soffritto, privato dei semi e spezzettato minutamente. Mescolare e servire.

## FENG

## POLPETTINE A SORPRESA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 gr. di macinato di manzo
- 1 uovo
- un po' di pane raffermo bagnato nel latte e strizzato
- pangrattato
- 1 cucchiainata di prezzemolo tritato
- 2 cucchiainate di formaggio grattugiato
- un pizzico di noce moscata
- sale e pepe.

- Per il ripieno, formaggio fontina tagliato a dadini  
olive  
funghi prataioli.

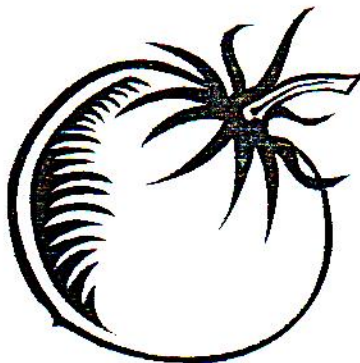
Metto il macinato in una terrina, aggiungo tutti gli ingredienti elencati e amalgamo bene.

Con l'impasto formo delle palline e inserisco nel centro un dadino di formaggio oppure un'oliva o il fungo non troppo grande.

Passo le polpette di carne nel pangrattato e le frizzo nell'olio caldo.

Oppure a piacere le metto in un tegame con del sugo di pomodoro in cui ho fatto soffriggere della cipolla e aggiunto del sale e pepe e di tanto in tanto le giro lentamente.

## LEDA



## I CONTORNI

## FRITTATA DI VERDURE

Ingredienti:

- 6 uova
- una patata
- un peperone
- una cipolla
- 2 zucchine
- 50 g di parmigiano grattugiato (si possono usare tutti i tipi di verdure)

tempo di realizzazione 20 minuti

Pulite tutte le verdure, tagliatele a dadini e fatele cuocere con 4 cucchiaini di olio e una presa di sale in una padella che possa poi andare in forno, a fiamma bassa e coperte, per 15 minuti.

Sbattere in una tazzina le uova con un pizzico di sale, il parmigiano e le

erbe aromatiche, versatele sulle verdure, mescolate rapidamente per pochi secondi e cuocete la frittata da un solo lato finché si è rappresa sul fondo.

Accendete il grill del forno, mettete la frittata e lasciatela cucinare finché sarà dorata anche in superficie.

Toglietela dal forno e lasciatela leggermente intiepidire a temperatura ambiente. Servitela tagliata a fette.

## MONIA

## POMODORI AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori tondi ben sodi
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 rametto di basilico
- 1 rametto di timo e di maggiorana
- origano, sale, pepe

Tempo di preparazione ½ ora

Lavate le erbe aromatiche. Asciugatele, tritatele nel frullino. Tagliare le calottine dei pomodori, eliminate i semi e salate. Appoggiate sulla tavola 4 fogli di alluminio, sistemate al centro i pomodori, ungete con olio e profumate con il trito di erbe aromatiche. Chiudete i cartocci e cuoceteli sulla griglia ben calda per 10 minuti. Servite immediatamente aprendo i cartocci in tavola.

## MARIA

## LATTUGA IN SALSA TONNATA

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr. di lattuga
- 2 pomodori maturi
- 2 acciughe sott'olio
- 100 gr. di tonno sott'olio
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 6 olive verdi
- 1 ciuffo di prezzemolo

Tempo di preparazione 1 ora

Tagliate a fettine sottili i pomodori. Lessate la lattuga per 5 minuti in acqua salata, scolatela e lasciatela raffreddare, stesa sopra un panno finché si asciughi. Sgocciolate il tonno e tritatelo con il prezzemolo e l'aglio nel frullatore. Trasferite il trito



in una ciotola, versate la polpa di pomodoro, aggiungete le olive tritate, le acciughe, l'olio, sale, pepe e mescolate. Unite la lattuga, amalgamate la salsa tonnata e sistemate il preparato su un piatto da portata decorato con le fettine di pomodoro.

## MARIA

### INSALATA MISTA SAPORITA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cavolfiore
- olive verdi gr. 50
- olive nere gr. 50
- cetriolini sott'aceto gr. 50
- peperone sott'aceto gr. 50
- 4 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale
- olio di oliva, aceto, sale

tempo di preparazione 1 ora

Pulire il cavolfiore e lessarlo in acqua salata. Quando sarà cotto, scolarlo e lasciarlo raffreddare. Dividerlo, mettendolo in una insalatiera.

Unire le olive snocciolate, tagliate a metà, i cetriolini tagliati a listarelle, i capperi ben lavati e le acciughe tagliate a filetti.

Condire l'insalata con abbondante olio di oliva e poco aceto.

Mescolare senza rovinare il cavolfiore e servire.

## LEDA

### LE CIPOLLE RIPIENE DI TONNO

Ingredienti: per 4 persone

- otto cipolle bianche piante media grossezza
- due etti e mezzo di tonno sott'olio
- uno spicchio d'aglio
- un mazzetto legato composto di prezzemolo timo lauro
- vino bianco secco
- aceto, olio, sale

Mondare le cipolle, metterle in una casseruola, coprirle con un miscuglio di vino e aceto, aggiungere qualche cucchiaino di olio, il mazzetto aromatico, l'aglio schiacciato un buon pizzico di sale e cuocerle al dente (massimo 10

minuti), scolarle conservando il succo di cottura, tagliare via il cappuccio superiore e svuotarle un poco della parte interna, passare al setaccio il tutto riempire con il passato le cipolle e disporle, quindi su un piatto da portata. Far restringere a fuoco vivo il sughetto di cottura, versarlo sulle cipolle e servire.

## EMERENZIANA



### MELANZANE IN INSALATA

Ingredienti per sei persone:

- 2 grosse melanzane
- qualche foglia di menta oppure origano
- olio d'oliva
- aceto, aglio e sale

Tempo di preparazione 3/4 d'ora

Pelare le melanzane e tagliarle a pezzetti. Metterle in acqua fredda per mezz'ora. Nel frattempo mettere una pentola piena d'acqua sul fuoco; quando comincerà a bollire immergervi i pezzi di melanzana e lasciarli cuocere, badando che non cuociano troppo.

Scolarli bene e condirli con olio, aceto, sale, aglio tritato e foglioline di menta. Mescolare e servire.

## LEDA

### PIZZA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di patate
- farina quanto basta
- 1 bustina di lievito
- 1 uovo
- sale
- salsa di pomodoro

- una mozzarella di 250 gr.
- origano.

Lessare, pelare e schiacciare le patate; unire la farina, l'uovo, il sale e per ultimo il lievito, impastare il tutto fino a quando gli ingredienti sono bene amalgamati fra di loro. Stendere la pasta ottenuta sulla leccarda del forno oliata, coprire con la salsa di pomodoro, mozzarella tagliata a quadretti, origano, sale e olio.

Mettere in forno fino a quando i bordi della pasta si saranno dorati e la mozzarella sciolta.

## ANNA MARIA

### POLENTA PASTICCIATA

Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 di farina da polenta
- passato di pomodoro a piacere
- fontina, oppure avanzi di formaggio
- 1 vasetto da 250 gr. di funghi trifolati
- olive strizzate
- formaggio grana grattugiato.

Fare la polenta, quando è cotta stenderla e lasciarla raffreddare.

Quando la polenta è fredda tagliarla a fettine dello spessore di 2 cm.

Imburrare una teglia rettangolare, stendervi uno strato di fette di polenta mettendole una vicino all'altra fino a coprire il fondo.

Stendervi sopra il pomodoro.

Tagliare il formaggio a fettine dello spessore di 1/2 cm. e fare uno strato fino a coprire tutta la superficie.

Sopra mettere i funghi che sono stati frullati un po' in modo che si stendano meglio.

Alla fine si uniscono le olive tritate.

Coprire ora con un altro strato di fette di polenta e sopra mettere del formaggio grattugiato.

Inforniamo per 1/2 ora circa a forno caldo fino a quando il formaggio prenderà un leggero colore dorato.

Questo piatto è buono anche senza pomodoro.

## LEDA

### I DESSERT

#### SACCOTTINI RIPIENI

Ingredienti per 6 persone:

- pasta sfoglia già pronta

per il ripieno:

- mandorle 100 gr.



- 2 mele
  - uvetta sultanina 50 gr.
  - zucchero 50 gr.
  - pinoli 50 gr.
  - burro gr. 50
  - una cucchiata di pane grattugiato
  - 1 uovo
  - 1 limone
  - vino bianco secco
- Tempo di preparazione del ripieno ½ ora

Mettere ad ammorbidire l'uvetta nel vino. Scottare le mandorle in acqua bollente, indi pelarle e tritarle. Pelare le mele e tagliarle a pezzetti



piccoli. Metterle in una terrina aggiungendo le mandorle tritate, i pinoli, la scorza di limone grattugiato, l'uvetta ben strizzata e il pan grattato soffritto nel burro.

Mescolare molto bene gli ingredienti, incorporarvi un tuorlo sbattuto con lo zucchero e un albume montato a neve; amalgamare bene.

Tirare la pasta sfoglia dello spessore di 3 mm. Tagliare la pasta a quadri di 10 cm. di lato. Stendere sopra uno strato di impasto lasciando un margine tutto intorno di un cm.

Piegare a metà il quadrato, fare aderire ai lati schiacciando con le dita.

Imburrare e infarinare la piastra del forno, adagiare i saccottini e pennellare la superficie con il tuorlo sbattuto, spolverizzare di zucchero e mettere in forno caldo (190°) per circa 40 minuti.

LEDA

TORTA DI PANE

Ingredienti per 10 persone:

- pane raffermo 1 kg.
- 3 uova
- 4 mele

- 12 prugne secche
- 1 litro di latte
- 1/2 litro di acqua
- 1 cucchiaino di miele
- 300 gr. di zucchero
- 1 bustina di lievito

tempo di preparazione: 2 ½ ora  
(compresa la frollatura del pane)  
tempo di cottura : 2 ore

Mettere il pane in una terrina con il latte e l'acqua e lasciarlo in ammollo per qualche ora. Nel frattempo tagliate le mele e le prugne a pezzettini. Schiacciate bene il pane con la forchetta ed unite al tutto la frutta precedentemente tagliata, le uova, lo zucchero e il miele. Con il frullino rendete l'impasto omogeneo e ad operazione ultimata unite la bustina di lievito. Disporre l'impasto sulla teglia precedentemente imburata e lasciare cucinare la torta per due ore.

LIANA

CREMA AL MASCARPONE

ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di mascarpone
- 2 uova fresche
- 80 gr. di zucchero
- 1 bicchiere di brandy
- 8 lingue di gatto (biscotti)

tempo di preparazione: ½ ora

Sgusciare le uova separando i tuorli dagli albumi. Unite ai tuorli lo zucchero e montateli con una frusta fino a renderli chiari e spumosi. Incorporate al composto il mascarpone, profumate con il brandy e mescolate bene. Usando la frusta montate gli albumi a neve. Uniteli alla crema di mascarpone e mescolate delicatamente. Mettete in frigo. Al momento di servire distribuite la crema in coppette e guarnite con le lingue di gatto.

MARIA

TORTA DI PATATE

Ingredienti per 6 persone

- patate gr. 500
- uvetta sultanina gr. 100
- burro gr. 100

- zucchero gr. 100
- pinoli gr. 70
- un bicchiere di panna da cucina
- 3 uova
- poca farina
- cannella
- noce moscata
- sale
- zucchero a velo

Tempo di preparazione 1 ora

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Lessare le patate, poi pelarle e passarle allo schiacciapate lasciando cadere

il ricavato in una casseruole; porre questo sul fuoco, unire 80 gr. di burro, la panna, un pizzico di sale e una cucchiata di farina.

Mescolare il tutto bene, aggiungere ora lo zucchero, un pizzico di cannella e di noce moscata, i tre tuorli albumi montati a neve solidissima. Quando il tutto è stato impastato bene unire i pinoli e la uvetta ben strizzata.

Imburrare una tortiera, versarvi il composto preparato e metterlo in forno già caldo (180°) lasciandolo per circa 40 minuti. A fine cottura spolverizzare con zucchero a velo e servire caldo.

LEDA

### COMMUNICATION N. 3 MAGGIO 1998.

Questo numero monografico del giornale è frutto del lavoro di due laboratori: uno di scrittura creativa, curato dalla professoressa Daniela Fiandra, e l'altro di computer e videocomposizione, curato dai professori Santino Greco e Sergio Bergami.

Come di consueto il sostegno tecnico è stato fornito dal professor Gianni Flaminio e dall'operatrice Alessandra.

La redazione di questo numero del giornale era composta da:

ANNA	ITALIA
ANGELA	ITALIA
ANNAMARIA	ITALIA
ASHA	SOMALIA
DANIELA	ITALIA
EMERENZIANA	ITALIA
FENG	CINA
FENNY	CINA
LEDA	ITALIA
LIANA	ITALIA
MARIA	ITALIA
MONIA	ITALIA
ROBERTA	ITALIA