



Ricette dal Mondo

PROGETTO PON
"INCONTRI DI MONDI"



**E-book di fine
percorso**



Da Yulia

VIA DERIBASIVSKA, 10
6500 ODESA

Antipasti

Brinza (il formaggio speciale)
Salumi (salsicce)
Formaggi

Primi Piati

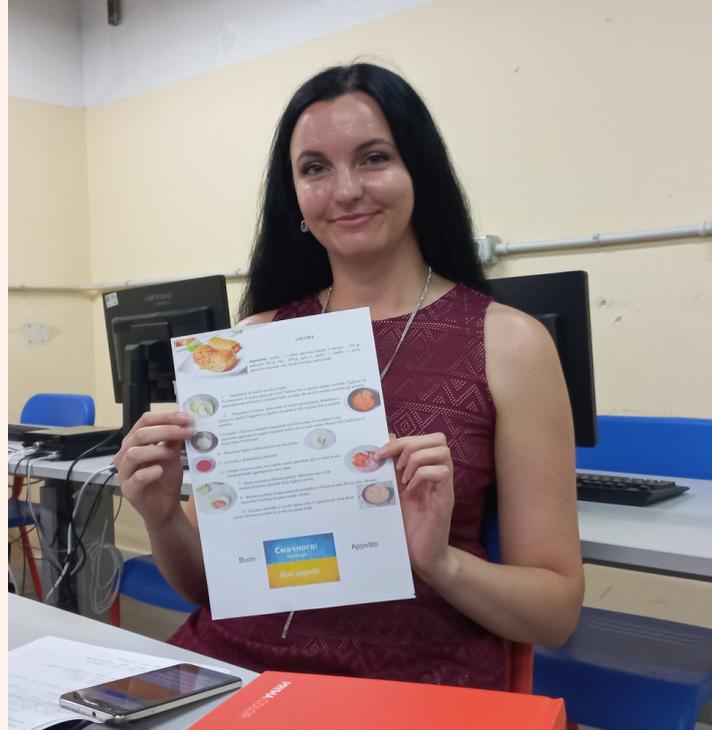
Borsch rosso (la zuppa con
barbabietola)
Borsch verde (la zuppa con aromi
differenti)
Insalata

Principali

Golubzy (involtini di cavolo con
carne, riso)
Cartoplianyky (con patate, cipolla,
carne, aromi)
Shashlyk (carne grigliata)
Fritti di mare (cozze, rapan -
lumaca di mare)

Per dissetarsi

Frutti di bosco (lampone, mirtillo,
ribes nero, ribes rosso)
Mlynzy (pancakes con cagliata o con
marmellata)
Rogalyky (I biscotti ucraini)





GOLUBZY

Ingredienti: cavolo – 1, carne macinata (maiale e manzo) – 550 gr, pomodori 300 gr, riso – 150 gr, aglio -1, carota – 1, cipolla – 1, aneto, pepe nero macinato, sale, brodo, ketchup, panna acida



1. Smontiamo la testa di cavolo in foglie. Poi lessiamole in acqua salata per circa 5 minuti fino a quando saranno morbide. Tagliamo la parte addensata alla base di ciascuna foglia, in modo che sia più comodo arrotolare gli golubzy.

2. Prepariamo il ripieno. Sbucciamo le carote e grattugiamo. Mondiamo e tritiamo la cipolla. Friggiamo la cipolla e la carota in olio vegetale fino a renderle morbide.



3. Laviamo il riso fino a renderlo trasparente in diverse acque, lo versiamo in una casseruola, aggiungiamo acqua e facciamo bollire fino a metà cottura. Basterà farlo bollire per 5 minuti dopo l'ebollizione.

4. Sbucciamo l'aglio e schiacciamolo con una pressa.



5. Laveremo e grattugiamo i pomodori



6. Uniremo carne macinata, riso, cipolle, carote, pomodori, aglio e aneto in una ciotola profonda, aggiungeremo sale e pepe



7. Stiamo iniziando a formare golubzy. Metteremo uno o due cucchiari di ripieno sul bordo della foglia di cavolo.



8. Mettiamo golubzy in una casseruola profonda e versiamo la salsa (Per la salsa, abbiamo mescolato il ketchup con panna acida e brodo)

9. Facciamo sobbollire il cavolo ripieno sotto il coperchio per circa 40-60 minuti. Serviamo involtini di cavolo con panna acida.



Buon

Смачного!

Smachnogo!

Appetito

Bon appetit

Mariana e Marcelo

COME IN CASA

VIA ORETO 36 ,
CASTANEA DELLE FURIE
MESSINA

APERITIVO

PATATINE FRITE

OLIVE

CAMPARI/ FERNET/CINZANO

ANTIPASTO

TAGLIATA DI SALUMI E FORMAGGIO

PRIMO PIATTO

EMPANADAS

SECONDO PIATTO

GRILLATA MIXTA (per 2 persone)

(PANCETA/POLLO/SALSICCIA/

COSTOLETTE D ANGNELLO

SANGUINACCIO

BRACCIOLE DI MAIALE

FILETTI DI MANZO

CONTORNI

INSALATA VERDE / RUCULA

PATATINE LISA CON UOVO SORDO

PEPERONI ROSSI RIPIENI

POMODORI CON ORIGANO

Bibite

VINO ROSSO

AQUA NATURALE

Dessert

Budino di pane con dolce di latte

Gelato

caffè



ASADO ARGENTINO (GRIGLIATA MISTA)

INGREDIENTI:

- PANCETTA 300GR
- POLLO 300GR
- SALSICCIA PER GRIGLIA 500GR
- COSTOLETTE D'AGNELLO 500GR
- SANGUINACCIO 500GR
- BRACIOLE DI MAIALE 1KG
- FILETTI DI MANZO 1KG
- SALE, PEPE NERO, CONDIMENTI

PREPARAZIONE:

- Accendiamo il fuoco con legna.
- Si devono cuocere i diversi tipo di carne in base al tempo di cottura necessario per ognuno.
- Sulla griglia, mettiamo prima, le costolette d'agnello, circa tre minuti per lato.
- Dopo aggiungiamo le braciole di maiale e i filetti di manzo, che si devono cuocere per quattro minuti per lato, circa.
- Quindi mettiamo gradualmente gli altri pezzi: pancetta, pollo, salsiccia, sanguinaccio.
- Cospargere tutto con sale grosso e cuocere a fuoco basso fino a cottura, quindi girare e salare di nuovo.
- Condire con un condimento fatto a base di olio d'oliva, aglio, prezzemolo, peperoni, peperoncino macinato, sale e pepe, e servire.



Ceylon Food

NO:44(A), MOUNT LAVINIA,
SRI LANKA.

CHRISTMAS PARTY 2022

Rice

Rice and curry
Vegetable Rice
mixed Rice
Biriyani

Special Meals

Develd Chicken
Tanduri Chicken
Beef Curry
Pork Curry
Develd Fish

මෙම foods (special).

String Hoppers
Egg Hoppers
Noodles

DESSERTS

Watalappan
Fruit Salad
Jelly
Pudin
Ice cream



Da Ons-Safae

MAROCCO e TUNISIA

COUS COUS

COUS COUS MAROCHINO

COUS COUS TUNISINO

Pollo

POLLO GRIGLIATO

POLLO ARROSTO

POLLO FRITTO

I preferiti di tutti

TAGIN POLLO

BRİK

CARNE DI PRUGNE

MADFOUNA

PASSTILA

Per dissetarsi

KAAB GHZAL

BAKLAWA

ZAAZAE

MLABES



COUS COUS

**Il cous cous tunisino e marokino è una della ricetta di cous cous piu' deliziose nei paesi arabi .
Il cous cous tunisino e marokino e' considerato un pasto sostanzioso ,quindi e' spesso
mangiato in grandi occasioni o riunioni di famiglia.**

**la preparazione del cous cous tunisino e marokino con alloush è questa:
ingredienti.**

cous cous

alloushcarne di 'AGNELLO'

verdure qb - (carote - patate - zucca rossa - zucca verde - cipolla tritata - ceci ammollati)

una tazza di olio

un cucchiaino di passata

due cucchiari di concentrato di pomodoro

un cucchiaino di peperone rosso

sale e pepe nero -

ue peperoni verdi



Monika

Mangiare Nordestino

Antipasti

Brodo di fagioli
Brodo di gamberetto
Uova di quaglia
Patatine fritte

Primo Piatto

Riso
Fagiolo
Spaghetti
Farina di aglio

Secondo Piatto

Fegato
Pollo
Maiale
Manzo
Frittata di gamberetti

Dolce e Bibite

Caipirimha
Caipirosca
Birra
Acqua
Acqua di cocco
Coca-cola
Brigadeiro
Torta al cocco



Frittata di gamberi

Ingredienti

Gamberi

Patate

Uova

Cipolla

Latte di cocco

Mais

Piselli

Aglio

sale



Ricetta

Sbucciate i gamberi, tagliate le patate a pezzetti, aggiungete tutte le spezie, mettetele in una tortiera. Sbattere le uova e metterci sopra. In forno per 25 minuti.

