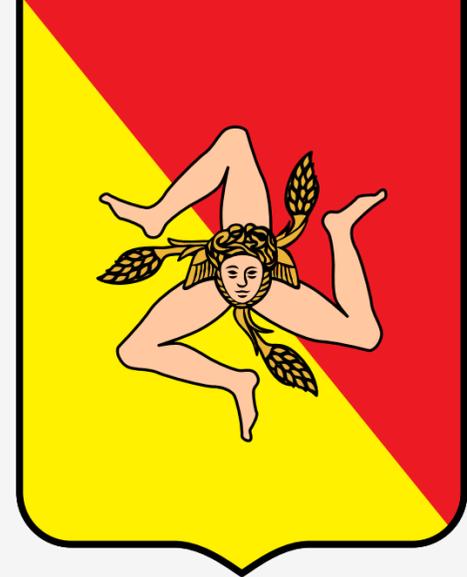


LA SICILE À TABLE



J'AIME LA
NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.



www.alimentation.gouv.fr

12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



STOP
au gaspillage
alimentaire

LIVRE DE RECETTES DURABLES



LE PANELLE

- 1,5 L Eau
- 10 gr Sel
- 10 gr Persil haché
- 10 Pain rond au sésame
- Huile
- Poivre
- 500 gr Farine de pois chiche

Préparation

Versez dans une grande marmite 1,5l d'eau froide. Tamisez à l'intérieur la farine de pois chiche et fouettez énergétiquement. Ajoutez le sel et le poivre et mélangez continuellement. Lorsque le mélange commence à bouillir, faites cuire encore 10 à 12 minutes. Tournez toujours énergétiquement. A la fin de la cuisson, ajoutez le persil et maintenez votre préparation au chaud en la recouvrant d'un film plastique. Étalez rapidement 30 à 40 gr de la préparation (qui doit rester chaude) sur le dos de 50 petites assiettes en plastique pour 2-3 mm d'épaisseur. Laissez sécher pour 30 minutes. Faites chauffer l'huile et frire vos panelle quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles dorent. Absorbent l'huile des panelle avec un essuie-tout. Couper en deux vos pains au sésame pour en faire des sandwichs avec 5 panelle chacun. Mangez les panelle encore chaudes.





Les boules de riz

INGRÉDIENTS:

1kg reste du riz avec jambon et
fromage déjà cuit

Chapelure

1 litre de pâte avec de l'eau et de la
farine de riz

L'huile de friture et du sel

PRÉPARATION:

Se mouiller les mains pour éviter que le riz
ne colle,

Former des boules avec du riz, du jambon
et du fromage.

Couvrir les boules avec la pâte,

Les rouler dans la chapelure avec du sel,

Les tremper dans l'huile chaude.

Pizzette di pane raffermo alla siciliana

INGRÉDIENTS:

300g de pain rassis
200g de pulpe de tomate
200g de mozzarella
huile d'olive
8 filets d'anchois
quelques olives noires
origan

PRÉPARATION:

Coupez le pain rassis en tranches placez-les sur une plaque recouverte de papier-cuison et faite-les griller
Versez un filet d'huile sur chaque tranche et garnir de purée de tomates, de mozzarella, d'anchois, d'olive noires et d'origan.
Remettre au four pour 5 minutes à 180-200° et servir bien chaud



Mastercheffa

Pestos de gousses de fèves



1h



facile



4



...



Ingrédients:

650g de gousses de fèves

2 cuillères à soupe de

fromage râpé

25ml d'huile d'olive extravierge

poivre Q.B (facultatif)

sel Q.B

feuilles de menthe (facultatif)



104



Show all comments (17)



Preparation:

Lavez bien les pelures de fèves, coupez-les tranchez
Et blanchissez-les dans de l'eau légèrement
bouillante pendant légèrement bouillante pendant
20 minutes

Égouttez le tout et laissez égoutter
égouttez pendant 30 minutes

Si vous voulez accélérer le processus,

posez-les dans un

Moulin à l'aide du dos d'une cuillère.

Une fois égouttées, transférez-les,

transférez-les dans un moulin à légumes le

Mélangez ensemble pas homogène, passer le

mélange dans un doussier???

temps (étape facultative mais recommandée)

Passer le mélange avec beaucoup de fromage

et de feuilles de menthe dans un batteur et

assaisonner avec du sel et du poivre

Mélangez pendant quelques secondes l'arrosage???

avec le rinçage à l'huile



Panepizza

INGRÉDIENTS:

- de pain dur
- du jambon
- du fromage
- de la sauce tomate
- du lait



PRÉPARATION:

- 1) couper le pain dur en tranches et faire tremper dans du lait jusqu'à ce qu'il devienne plus mou
- 2) mettez-les dans une casserole, ajoutez une cuillerée de sauce dessus à bien étaler
- 3) déposez une tranche de jambon sur chaque tranche de pain
- 4) sur chaque tranche de pain mettez une tranche de fromage
- 5) enfournez à 180° pendant 20 minutes





PASTA ALLA NORMA

INGRÉDIENTS

SEDANI
RICOTTA
DES AUBERGINES
DU SEL
DES TOMATES
DU L'AIL
DU BASILIC
DE L'HUILE

PRÉPARATION

LAVEZ ET COUPEZ LES AUBERGINES ET METTEZ-LES DANS UNE PASSOIRE AVEC DU SEL. LAVEZ ET HACHEZ LES TOMATES. METTEZ-LES DANS UNE POÊLE AVEC DE L'AIL, DU SEL ET DU BASILIC. LAISSEZ-LES CUIRE PENDANT 30 MIN PUIS RETIREZ L'AIL ET LE BASILIC ET PASSEZ LES TOMATES. TRANSFÉRER LA SAUCE TOMATE DANS UNE POÊLE AVEC DE L'AIL ET DU BASILIC ET CUIRE PENDANT 40 MIN EN REMUENT. FAIRE FRIRE LES AUBERGINES ET VERSER L'HUILE DANS LA PURÉE. CUIRE LES PÂTES EN PURÉE ET SERVIR. AJOUTER LA RICOTTA RAPÉE ET LE BASILIC

BUSIATE

Préparation

Disposer la semoule sur la table, ajouter le sel puis l'eau petit à petit et commencer à pétrir.

Lorsque vous avez obtenu une pâte lisse et homogène, laissez-la reposer, enveloppée d'un film plastique, pendant au moins 30 minutes.

Retirer ensuite une boule de pâte, l'étaler sur le plan fariné en obtenant des bâtonnets d'environ 12 cm.

Créez, avec un mouvement de « glissement » en diagonale, une longue boucle en enroulant le bâton de pâte autour d'un cure-dent à brochette, en obtenant la forme en spirale typique.

Retirer la busiata et la laisser sécher sur un plateau ou sur une serviette farinée.

Ingrédients

500g de busiate trapanesi

500g de tomates mûres

1 oignon

2 gousses d'ail

100g d'amandes pelées

50g de raisins secs

50g de chapelure

50g de fromage pecorino râpé

Huile d'olive extra-vierge

Sel

Poivre noir moulu



Timbale d'aubergine sicilienne.

INGRÉDIENTS

Pâtes (restes de)

400 g

AUBERGINE *Langues*

3-4

SAUCE TOMATE

600g

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

goûter

AIL

goûter

BASILIC

goûter

PARMESAN RÂPÉ

40g

SEL



ilCuoreinPentola.it

PRÉPARATION

FAITES CHAUFFER 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE ET L'AIL. AJOUTEZ LES VIANDES PUIS LAISSEZ CUIRE PENDANT 5 MINUTES EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT. AJOUTEZ LA SAUCE TOMATE LA FEUILLE DE LAURIER, LE BASILIC CISELÉ, MÉLANGEZ ET LAISSEZ MIJOTER À FEU DOUX PENDANT 1H30. DÉPOSEZ DANS LE PLAT UNE COUCHE DE PÂTES, UNE COUCHE DE SAUCE, UNE COUCHE DE PECORINO, PUIS UNE DEUXIÈME COUCHE DE PÂTES, UNE COUCHE DE SAUCE ET UNE COUCHE DE FROMAGE. ENFOURNEZ PENDANT 10 MINUTES. SERVEZ BIEN CHAUD.

LES ROULEAUX SICILIENS

Ingrédients:

Tranches de boeuf,

huile d'olive extra vierge,

laurier, agnons

rouges, pignons de pin,

sel fin,

poivre noir,

raisin secs,

d'olive extra vierge,

caciocavallo,

chapelure,

agnons rouges



PRÉPARATION:

Faire tremper les raisins secs dans un bol rempli d'eau pendant 10 minutes. Prenez le caciocavallo , hachez-le finement et mettez-le dans un bol assez grand pour contenir les autres ingrédients. Ajouter la chapelure, les pignons de pin et les raisins secs bien égouttés au fromage. Hachez finement l'oignons et mettez le flétrir dans une poêle antiadhésive avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'il est prêt, ajoutez-le au mélange de chapelure et ajoutez-le reste d'huile pour mélanger la pâte, assaisonnez avec du sel et du poivre. Le mélange obtenu doit avoir une consistance grumeleuse et non compacte afin qu'il puisse être facilement modélé lorsque vous allez assembler le rouleau. Prenez la viande et battez-la avec l'attendrisseur a viande, badigeonnez la d'huile placez y un peu de farce et roulez-la sur le côté court. Divisez la rouleau obtenu en deux à l'aide d'un couteau. Préparez 24 raches d'oignon en coupant les rabats extérieurs en quartier et commencez à construire la première bronchette . Embrochez une feuille de laurier, une tranche d'oignon, un rouleau une tranche d'oignon et une autre feuille de laurier sur une brochette, continuez à assembler la brochette jusqu'à ce que vous ayez embroché trois rouleaux.

"Crêpes de poisson neonata"

Pour trois personnes

Ingrédients

- 100gr de poisson
- 1 oeuf
- 1cullier a soupe de parmesan
- Persil
- Huile (pour la friture)



Préparation

- 1 Versez le poisson dans une assiette et ajoutez 1 oeuf, Ajoutez.
- 2 Ajouter un peu de persil haché, la farine qui sert à empêcher les crêpes de s'ouvrir pendant la cuisson et le fromage pour le goût. Ajoutez.
- 3 Verser l'huile d'olive dans une poêle anti-adhérent jusqu'à ce qu'elle recouvre complètement le fond. Quand l'huile est chaude, prenez le poisson avec une cuillère et glissez-la dans l'huile chaude.
- 4 Quand les crêpes sont dorées d'un côté, retournez-les.

Caponata d'espardon



INGRÉDIENTS:

350 g aubergines (qui restent d'une autre recette)

200 g tomate cerise

50 g olive noires

1/4 oignon (le reste peut être conservé)

1 céleri

l'huile (d'une bouteille déjà utilisé)

sel

sucré

50 ml vinaigre de vin blanc (ou de cidre de pomme)

PRÉPARATION

Laver et couper en cubes les aubergines

Hacher finement l'oignon et le céleri

Couper les tomates cerises en deux

Faire chauffer l'huile dans une poêle retirer la peau du poisson et le couper en gros cubes

faire revenir les aubergines dans l'huile à feu vif pendant 10 minutes, puis dans la même huile, ajouter l'oignon et le céleri

Ajouter le poisson et cuire 2-3 minutes puis ajouter les tomates cerises et cuire 7-8 minutes enfin ajouter les

aubergines et faire cuire

Laisser refroidir et servir.

SARDINES "A BECCAFICO"

INGRÉDIENTS

40 SARDINES (RESTES DE)
100G DE CHAPELURE
1 CUILLÈRE À SOUPE RAISINS SECS
1 CUILLÈRE À SOUPE DE PIGNONS DE PIN
DU PERSIL
4 CUILLÈRES À SOUPE DE FROMAGE
10CL DE JUS DE CITRON
HUILE D'OLIVE
SEL ET POIVRE
FEUILLES DE LAURIER



PRÉPARATION

DES PETITES SARDINES NETTOYÉES, FARCIES DE CHAPELURE GRILLÉE ET ASSAISONNÉES DE RAISINS SECS, DE PIGNONS DE PIN, DE PERSIL ET DE JUS DE CITRON, DISPOSÉES DANS UNE CASSEROLE EN LES ALTERNANT AVEC DES TRANCHES DE CITRON ET DES FEUILLES DE LAURIER ET CUITES AU FOUR. LA DERNIÈRE ÉTAPE EST LA CUISSON AU FOUR, RENDANT LES SARDINES BECCAFICO MEILLEURES AU DESSOUS ET LÉGÈREMENT CROQUANTES EN SURFACE.

La parmigiana

INGRÉDIENTS:

- des aubergine
- de la sauce tomate
- du fromage
- des onion
- du basilic
- du fiordilatte



PRÉPARATION:

Nettoyez et hachez l'oignon, versez-le dans une casserole où vous aurez réchauffé l'huile. Laissez-le dorer pendant quelques minutes en remuant souvent pour ne pas le faire brûler, puis ajouter la purée de tomates.

Ajuster de sel et verser les feuilles de basilic, rincer le récipient avec un peu d'eau et verser dans la casserole puis laisser cuire à feu doux pendant 45-50 minutes. Pendant le temps, coupez le fiordilatte en cubes en gardant de côté un morceau qui servira à la fin.

Égoutter les cubes dans une passoire placée dans un bol, couvrir d'une pellicule et mettre de côté: cette procédure sert à faire couler l'excès de sérum. Tranchez les aubergines par la longueur pour obtenir des tranches 4-5 minutes d'épaisseur. Faites frire les aubergines dans de l'huile déjà chaude 170 degrés en plongeant quelques morceaux à la fois, dès qu'ils sont légèrement dorés égoutter sur un plateau avec du papier absorbant.

Enfin, passez à la composition, commencez par verser un peu de sauce dans un plat de cuisson.

Formez les couches en plaçant les tranches d'aubergine, versez la sauce tomate, étalez-la et distribuez le fromage et ajoutez les feuilles de basilic

LES ARTICHAUTS "ALLA VILLANELLA"



Ingrédients

8 artichauts

1 citron

3 gousses d'ail

Chapelure (50 g environ)

3 filets d'anchois dessalés

Persil

3 cuillères à soupe de pecorino râpé

Huile d'olive

Sel, poivre

Couper les tiges des artichauts. Enlever les feuilles les plus dures, couper les pointes et écarter les feuilles du milieu, ils vont être farcis. Les faire tremper dans un saladier avec de l'eau et du citron. Dans un saladier, mélanger la chapelure, l'ail haché, les anchois coupés en petits morceaux, le pecorino, le persil ciselé et verser l'huile d'olive de manière à former un mélange pâteux. Saler et poivrer, remuer bien.

Reprendre les artichauts, les égoutter et les farcir du mélange.

Les disposer dans un faitout, verser de l'eau à moitié des artichauts et les cuire pendant 30 mn. Couvrir durant la cuisson. Servir tièdes.

Pizzas au pain rassis



INGRÉDIENTS

400G de pain rassis
(des restes)
5cl de lait
100cl de sauce tomate
200g de fromage
mozzarella
100g jambon

Préparation :

- 1: couper le pain in tranches
- 2: tremper les tranches de pain dans le lait
- 3: mettre sous de tranches de pain: sauce tomate, fromage, mozzarella et jambon
- 4: mettre en maele et mettre au four à 180°



Pain rassis frit

Pour quatre personnes

Ingrédients

16 tranches de pain rassis

Quatre oeufs

Sel

Quatre cuillères à soupe de fromage

Huile d'olive extravierge

Temps de preparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Préparation

1) coupez le pain en tranches épaisses d'un doigt

2) battre les oeufs dans un recipient

3) ajouter le sel et le fromage

4) tremper les tranches de pain dans les oeufs battus

5) frire des deux côtés dans l'huile bouillante

6) égouter et déposer les tranches de pain sur une assiette recouverte de papier absorbant

Caponata

Ingrédients

Aubergines 1 kg

Céleri 400 g

Oignons blancs 250 g

Tomates cuivrées 200 g

Olives vertes en saumure à dénoyauter 200 g

Câpres au sel dessalées 50 g

Pignons de pin 50 g

Sucre 60g

Vinaigre de vin blanc 60 g

Basilic au goût

Pâte de tomate 40 g

Huile d'olive extra vierge q. s.

Saler au goût



Préparation

Couper l'aubergine, les poivrons et les oignons en cubes d'environ 1 cm. Coupez également le céleri en petits morceaux. Dans une grande poêle, chauffer environ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge. Ajouter les légumes et les faire cuire à feu moyen pendant environ 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.

Pendant ce temps, épluchez les tomates et coupez-les en cubes. Ajoutez-les aux légumes dans la poêle et faites cuire encore 5 à 10 minutes.

Ajouter les câpres et le vinaigre de vin blanc dans la poêle et bien mélanger. Laisser cuire encore 5 minutes.

Ajouter le sucre et bien mélanger. Laisser cuire encore 5 minutes, jusqu'à ce que la caponata épaississe.

Assaisonner avec du sel et du poivre au goût. Laisser refroidir la caponata à température ambiante et servir froid. La caponata se conserve quelques jours au réfrigérateur et peut être servie en entrée ou en accompagnement. Bon appétit



Le Granité

INGRÉDIENTS:

1L D'EAU

6 CITRONS

300GR DE SUCRE

PRÉPARATION:

PRESQUE FINI ET J'AI FAIT BOUILLIR L'EAU. PENDANT CE TEMPS, JE COUPAI LES CITRONS QUE J'AVAIS CUEILLIS LE MATIN MÊME À LA CAMPAGNE ET JE LES PRESSAI. ENSUITE J'AI MIS LES CITRONS PRESSÉS DANS L'EAU QUE J'AVAIS BOUILLIE PUIS J'AI PRIS L'EAU DES BOTEILLES À MOITIÉ PLEINES ET JE LE METS DANS UNE CASSEROLE AVEC DU SUCRE QUE J'AVOIS REFROIDIE ET MIS LE TOUT DANS UN BAC À GLACE EN PLASTIQUE PUIS AU CONGÉLATEUR POUR QUE LE LENDEMAIN CE SOIT PRÊT.

BLANC MANGER AVEC DES BISCUITS

INGRÉDIENTS

:

500G DE LAIT

100G DE SUCRE

50G D'AMIDON

150G DE BISCUITS SECS

1 ZESTE DE CITRON

RÂPÉ

CANNELLE

GRAINS DE PISTACHE

GOUTTES PÉPITES DE

CHOCOLAIT

PRÉPARATION

DANS UN PREMIER TEMPS, METTEZ LES POUDRES DANS UNE CASSEROLE : FÉCULE, SUCRE ET ZESTE DE CITRON RÂPÉ, MÉLANGEZ AU FOUET ET VERSEZ DOUCEMENT LE LAIT (QUI EST L'INGRÉDIENT PRINCIPAL). PUIS METTRE LA CASSEROLE ET PORTER À ÉBULLITION EN REMUANT CONSTAMMENT JUSQU'À CE QUE LA CRÈME ÉPAISSISSE. ON TREMPÉ LES BISCUITS DANS DU CAFÉ FROID, ON LES DISPOSE SUR UNE ASSIETTE ET ON VERSE DESSUS LA CRÈME ENCORE CHAUDE. GARNIR NOTRE CRÈME À VOLONTÉ EN SAUPOUDRANT DE CANNELLE OU DE PISTACHE HACHÉE OU DES GOUTTES DE CHOCOLAT. DÈS QUE NOTRE CRÈME EST FROIDE, SERVONS-LA ET DÉGUSTONS.





GELO DI MELONE

Ingredients

1 lt de Jus de pastèque
150 gr de sucre
90 gr d'amidon pour gâteaux
cannelle
Fleurs de jasmin

Préparation:

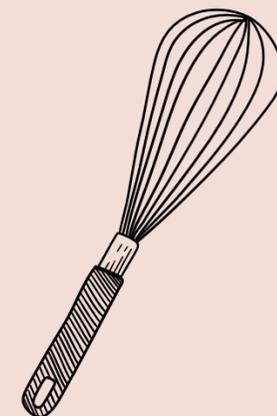


Retirer la peau de la pastèque et la couper en morceaux. Mettre le jus obtenu dans une casserole. Ajouter l'amidon, le sucre froid et les fleurs de jasmin et dissoudre complètement. Mettre le feu très doux et faire cuire le liquide pendant quinze minutes jusqu'à ce qu'il commence à épaissir. Laisser refroidir dans le réfrigérateur. Enfin décorer avec une pincée de cannelle.

CASSATA SICILIANA

INGRÉDIENTS

- POUR LA GÉNOISE
- 6 BLANC D'ŒUF (180 G)
- 6 JAUNE D'ŒUF (120 G)
- 150 G SUCRE SEMOULE
- 75 G FÉCULE DE POMME DE TERRE
- 75 G FARINE
- 1 PINCÉE SEL
- 1 GOUSSE DE VANILLE GRATTÉE
- 20 G BEURRE FONDU (POUR ELS MOULES)
- 2 C. À SOUPE CONFITURE D'ORANGE AMÈRE
- 150 G PÂTE D'AMANDE VERTE
- POUR LA CRÈME ALLA RICOTTA
- 500 G RICOTTA DE VACHE (OU DE BREBIS SELON LA SAISON)
- 100 G SUCRE GLACE
- 1 GOUSSE DE VANILLE GRATTÉE
- 270 G FRUIT CONFIT (ORANGE, CLÉMENTINE, CÉDRAT...)
- 60 G PÉPITE DE CHOCOLAT NOIR
- POUR LE GLAÇAGE
- 150 G SUCRE GLACE
- 4,5 CL EAU
- 1 C. À SOUPE JUS DE CITRON
- POUR LE SIROP D'IMBIBAGE (FACULTATIF)
- 7 CL MARSALA
- 7 CL EAU



RÉALISATION

MÉLANGEZ LA RICOTTA AVEC LE SUCRE GLACE, LA PULPE DE VANILLE GRATTÉE, LES PEPITES DE CHOCOLAT ET LES 3/4 DES FRUITS CONFITS FINEMENT HACHÉS. LA GÉNOISE : MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE AVEC LE SEL ET 1/3 DU SUCRE, TEXTURE BEC D'OISEAU. FOUETTEZ LES JAUNES AVEC LE SUCRE RESTANT ET LA PULPE DE VANILLE GRATTÉE, JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE ET DOUBLE DE VOLUME. AVEC UNE MARYSE, INCORPOREZ DÉLICATEMENT LES BLANCS MONTÉS DANS CE MÉLANGE. VERSEZ DANS LES MOULES BEURRÉS ET FARINÉS. ENFOURNEZ 40 MIN À 180 °C (TH. 6). DÉMOULEZ LES GÉNOISES ET LAISSEZ-LES REFROIDIR. COUPEZ-LES EN DEUX DANS LEUR ÉPAISSEUR. IMBIBEZ LES DISQUES DE GÉNOISE AVEC LE MÉLANGE MARSALA ET EAU. GARNISSEZ UN PREMIER DISQUE AVEC DE LA CRÈME, RECOUVREZ AVEC UN SECOND DISQUE DE BISCUIT. RÉPÉTEZ L'OPÉRATION ET POSEZ UN POIDS SUR LES GÂTEAUX. ENTREPOSEZ-LES 2 H AU FRAIS, PUIS BADIGEONNEZ LEUR CIRCONFÉRENCE DE CONFITURE D'ORANGE AMÈRE. ÉTALEZ FINEMENT LA PÂTE D'AMANDE. COUPEZ DES BANDES DE LA HAUTEUR ET DE LA CIRCONFÉRENCE DES CASSATA, PUIS APPLIQUEZ-LES SUR LEUR POURTOUR. MÉLANGEZ LE SUCRE GLACE, L'EAU ET LE JUS DE CITRON. VERSEZ CE GLAÇAGE SUR LE SOMMET DES GÂTEAUX. LAISSEZ DURCIR PUIS DÉCOREZ DES FRUITS CONFITS RESTANTS.



CASSATELLE TRAPANESI

Avec la farine, le sucre, le saindoux (ou l'huile) et un peu d'eau, préparez une pâte plutôt molle et lisse. Couvrez- le avec une serviette et laissez- le reposer pendant une demi- heure. A côté, passer plusieurs fois la ricotta au tamis en crin et en remuant longuement avec une spatule, ajouter le sucre préalablement dissous dans une casserole sur le feu avec un demi verre d'eau. Ajouter la citrouille, le chocolat et les pignons de pin. Étalez des bandes de quelques millimètres d'épaisseur et d'une dizaine à douze centimètres de large à partir de la pâte, déposez- y des cuillerées de garniture à intervalles réguliers, repliez la pâte pour refermer le mélange et utilisez la roulette à pâtisserie pour l'obtenir. Faites frire les "cassatelle" dans du saindoux (ou de l'huile) chaud et abondant, égouttez- les et placez- les sur une feuille de papier paille. A côté, préparez un nappage avec 500 grammes de sucre et un demi- verre d'eau dans une casserole sur le feu, jusqu'à formation d'un sirop filandreux. Disposer la "cassatelle" sur une assiette et arroser de glaçage ou d'une quantité égale de miel chaud. Saupoudrer de cannelle et servir la cassatelle froide.

INGRÉDIENTS:

- 500g de farine
- 50g de sucre
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 1 kg de fromage cotta
- 300g de sucre
- cannelle





CANNOLI SICILIENS

Ingredients

pour la garniture

- ricotta de brebis (égouttée à la main, 1 nuit au frigo) 1kg
- sucre 130g
- Pépites de chocolat noir 80g
- cerises confites
- sucre en poudre
- pistaches concassées
- orange confites

Préparation

Tamiser la ricotta dans un bol, verser le sucre et travailler le mélange avec une spatule. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger. Transférer dans un sac à poche et l'utiliser pour remplir les cannoli. Garnir avec les pistaches concassées, les orange et les cerises confites. Saupoudrer de sucre en poudre.



I.c.s. E Armaforte
BON APPÉTIT

2D

2E

2E

**Con la preziosissima direzione
dell'insegnante di
seconda lingua straniera**

Madame Valentina Pulizzotto

