



PROGETTO CUCINA

Oggi **26 Gennaio 2011** ha inizio il progetto cucina.

Ospiti coinvolti: Mafalda, Iole, Turina, Ottorina.

L'attività è stata svolta presso la sala pranzo del padiglione Alfieri.

Gli ospiti, coordinati dalle esperte del servizio civile, hanno partecipato alla realizzazione delle "tagliatelle".

RICETTA DELLE TAGLIATELLE



Ingredienti:

- Farina
- Uova
- Acqua
- Sale

Preparazione:

Partendo dalla classica fontana di farina setacciata con al centro le uova ed il pizzico di sale, procedete nel seguente modo:

1. Con una forchetta sbattete le uova dentro la fontana e amalgamatevi la farina partendo dal bordo della fontana. Aggiungete talvolta un cucchiaino d'acqua per ammorbidire l'impasto.

Progetto "Anziani in Gioco" – Casa di riposo "Ferrucci" di Grosseto
In collaborazione con le Cooperative sociali "Uscita di sicurezza", "PortAperta",
"Arcobaleno" e "Solidarietà è crescita".



2. Lavorate il composto per 15-20 minuti su un tavolo spolverato di farina. L'impasto dovrà essere tirato, ripiegato su se stesso e schiacciato con i pugni. Il tutto deve essere ripetuto energicamente e più volte finché l'impasto non sarà sodo ed omogeneo.
3. Quando nell'impasto cominceranno a formarsi delle bolle la lavorazione può dirsi terminata: fatene una palla.
4. Avvolgete la palla in un telo o meglio nella pellicola trasparente e lasciatela a riposo per mezz'ora circa.
5. Trascorsa la mezz'ora l'impasto è pronto per essere tirato o steso a mano con un mattarello. Dalle sfoglie poi ricavate il formato tipico delle tagliatelle.