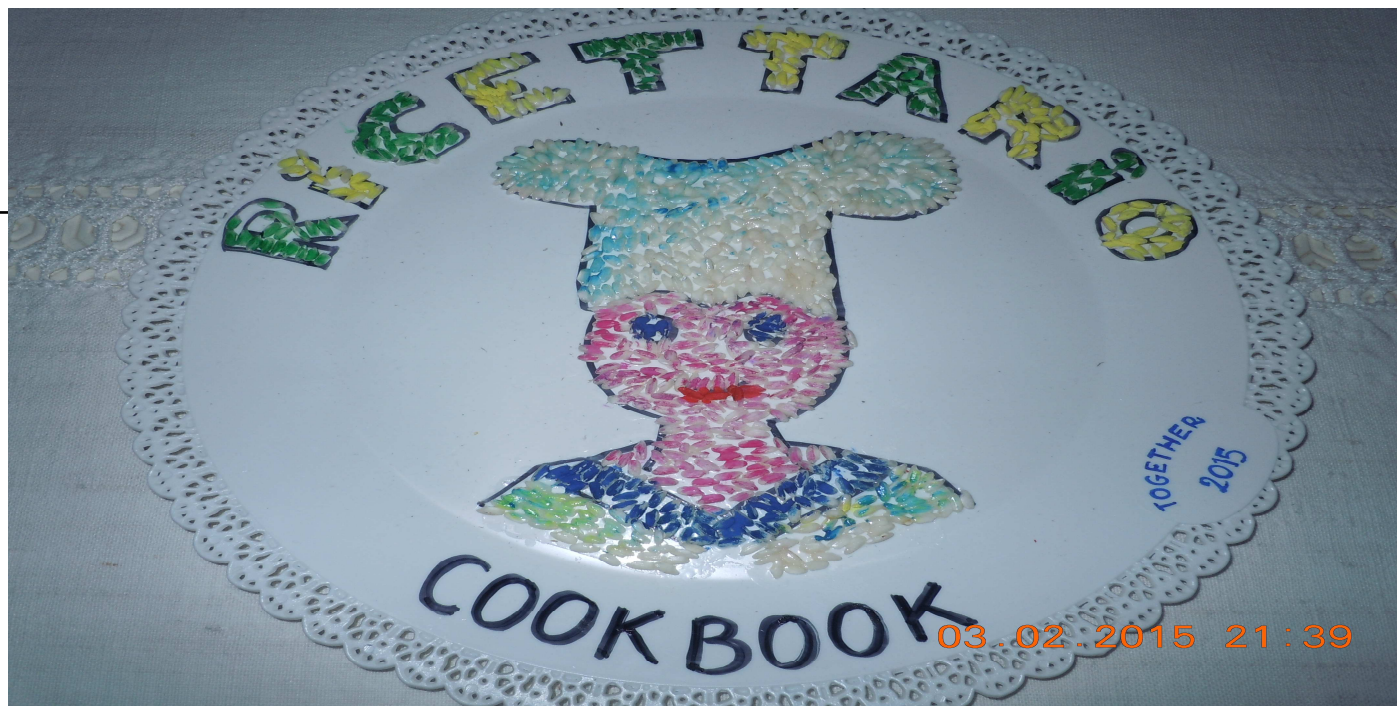


**SCUOLA PRIMARIA DI ARMENO
IC "SAN GIULIO" DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO
ANNO SCOLASTICO 2014-2015
CLASSE SECONDA cl@sse 2.0**





Lunedì 2 marzo 2015, a scuola, abbiamo attuato la ricetta del “PAN FORMAGGETTA”

- ☐ latte fresco di mucca: 2 litri
- ☐ sale: 1 cucchiaino
- ☐ succo di limone: 4 cucchiaini
- ☐ pane abbrustolito
- ☐ olio d'oliva
- ☐ erba cipollina
- ☐ marmellata
- ☐ miele fluido
- ☐ frutta di stagione
- ☐ muesli



Le fasi della lavorazione dalla materia prima (il latte) al prodotto finito (il formaggio)

- ❑ Versare il latte ed il sale in una pentola e farlo riscaldare fino a quando comincia a bollire, ovvero quando inizia a fremere. Ogni tanto occorre mescolare
- ❑ Quando sta per raggiungere l'ebollizione, versare il succo di limone e mescolare per qualche minuto. In questo modo il latte inizierà a diventare solido, cioè a cagliare, ed il siero (di colore giallo-verdastro limpido) si separerà dai grumi
- ❑ Con l'aiuto di un mestolo, filtrare il composto in un colino, schiacciandolo leggermente con un cucchiaino (ma non troppo, per evitare che il formaggio venga troppo secco), per togliere il siero in eccesso
- ❑ Versare il prodotto in piccoli contenitori di plastica bucherellati sul fondo e ai lati (vanno bene quelli della ricotta, ma anche i vasetti dello yogurt)
- ❑ Far raffreddare il formaggio fuori dal frigorifero e lasciarlo sgocciolare ancora, conservarlo in frigorifero fino al suo consumo, al massimo il giorno dopo.
- ❑ Si otterrà un formaggio fresco, buono, leggero da spalmare su del pane abbrustolito
- ❑ Diversamente si può mangiare così com'è al naturale o con l'aggiunta di un po' d'olio d'oliva ed erba cipollina
- ❑ Per una versione dolce, si può aggiungere un cucchiaino di marmellata, un cucchiaino di miele fluido, dei pezzi frutta di stagione o di muesli croccanti per stuzzicare il tatto, oltre alla vista ed al gusto.

ECCO L'ATTREZZATURA E GLI INGREDIENTI PER PRODURRE IL FORMAGGIO



L'ebollizione del latte e la spremitura dei limoni: ecco Abdu all'opera!



Dopo l'aggiunta del succo al latte, la cagliatura e la formazione del formaggio



La formaggetta viene spalmata sul pane, recuperato durante la mensa scolastica, affettato e tostato.



Infine la degustazione e gli autori della ricetta “Pan formaggetta”: Matteo, Abdu, Marco, Viviana, Alessandra, Davide

