

MENU DEL RISTORANTE DEL MONDO



Laboratorio italiano L2 II livello

a.s. 2008/2009

Bura Emil
Cartaya Alejandro
Chunquillanqui Vanessa
Cipolla Elisa
Dalilat Samira
Himich Safae
Smami Soufiane

KEFTA
POLPETTE COL SUGO (MAROCCO)
Safae Himich
Soufiane Smami
Samira Dalilat

CEVICHE
PESCE MARINATO (PERU')
Vanessa Catherine Chunquillanqui
Alejandro Cartaya

CIORBA DE BURTA
TRIPPA ALLA ROMENA (ROMANIA)
Emil Bura

APFEL STRUDEL
ROTOLO DI MELE (GERMANIA)
Elisa Cipolla

Buon Appetito! Pofta Buna!

Buen provecho!

ة بيط ة ي ه ش Guten Appetit!

KEFTA

INGREDIENTI

Per 4 persone



Carne magra macinata
600 g
Cipolle 3
Pomodori freschi 2
Pomodori pelati 1 scatola
Concentrato di pomodoro 1 tubetto
Aglio
3 spicchi
Prezzemolo e/o coriandolo
1 rametto
Olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere
Cumino
Sale 1/2 cucchiaino
Pepe a piacere
Paprica dolce

PREPARAZIONE

Tritare una cipolla e del prezzemolo e/o coriandolo e amalgamarli con la carne come si fa per le polpette, aggiungere un po' di cumino, sale, pepe e paprica dolce.

Tagliare le altre due cipolle e l'aglio a pezzettini e farli soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori interi ed i pomodori freschi tagliati a pezzi, speziare con il cumino, pepe, prezzemolo e/o coriandolo, sale ed il concentrato di pomodoro.

Mescolare bene e aggiungere un po' di olio extravergine di oliva. Lasciar cuocere a fuoco lento finché si riduca un po' la salsa.

Fate delle piccole palline con la carne tritata e aggiungetele alla salsa. Lasciar

MAKADIR

1/2 cucchiaino

Lham rkik maàjoun 600 kg
Basla 3
Matecha 2
Matecha mkatàa 1 scatola
Matecha jarya o chwia mtaà lma 1 kas
Ima
Toma 3 rios
Krafess o kosbar kaptà 1
Sit loòd 1/2
Harecome 2 chasani
Lbzar
Falfla harra 1/2
Malha



cuocere ed assaggiare controllandone la cottura.

Servire come piatto principale accompagnato, per esempio, da riso.

Variante: Potete anche aggiungere delle uova alle polpettine di Kefta in salsa cinque minuti prima di spegnere il fuoco.



TAHDIR

Hati lmakla e diri basla
mgarda m3a kosbar eTchahro m3a lham
bhal kima falafel diri chwia dial kamoun
malha lbzar falfla harra
Kat3i hadouk 2 baslat libkaw e 2 tumat
traf sghar e dirihom itkallaw m3a zit loòd
e lohi 3lihom matècha trefet sghar e
khalihom i tkallaw m3a makadir lokhra e
chwia mta3 lmlha e khaltihom mzyan e
cobbi 3lihom chwia mta3 zit loòd
khalihom etebo e noksi l3afya hta ikhtar.
Kawro krikbat mta3 lkafta sghar fouk mn
matecha khallih iteb o doki e rakbi hta
iteb kif ma bghiti.

Ila bghiti tghairi chi haja imkan lik diri
lbaid fok tapsil mta3 lkafta kbal matfi 3liha
bi 5 dkika



CEVICHE

Il ceviche è un aperitivo a base di pesce marinato, molto popolare in America del sud.

La versione che vi proponiamo oggi è quella peruviana, che viene preparata con pezzi di pesce crudo, con il succo di limone, cipolla e l'aji (il peperoncino tipico peruviano).

Il piatto si serve marinato e poi servito a temperatura ambiente, spesso con il mais (anche tostato)

.Molti ristoranti peruviani accompagnano il ceviche con un bicchiere di latte di tigre, prezzemolo marinato. Anche in questo caso, la paternità del piatto è incerta, anzi è al centro di una disputa tra Perù ed Ecuador. Entrambi i paesi sudamericani, infatti, sono ricchi di pesce ed entrambi hanno ospitato sul loro territorio la civiltà inca, ideatrice probabile del piatto. Secondo una prima teoria, gli Inca consumavano il loro pesce salato e marinato e sarebbe stata poi la colonizzazione spagnola ad aggiungere a queste ricette limoni e cipolle. Secondo altri studiosi, il ceviche ha origine arabe, ed è arrivato con i flussi migratori in Perù, dove è poi stato reinterpretato, fino alla versione attuale. Un'ulteriore possibile ipotesi sull'origine del piatto riguarda gli inglesi. Un gruppo, infatti, osservando dei pescatori peruviani che mangiavano il loro pesce appena pescato solo con sale e limone lo chiamarono "See The Beach", da cui deriva la parola ceviche.

El ceviche es un cóctel hecho con pescado marinado, muy popular en America del sur la versión que proponemos hoy es que el Perú se prepara con trozos de pescado crudo, jugo de lima o de limón, cebolla el aji (el típico rojo Perú).

El plato se sirve marinado y luego a temperatura ambiente, acompaña con canchas (hojas de maíz tostado). Muchos restaurantes ceviche que acompaña con un vaso de leche de tigre o leche de pantera, una pequeña lima marinado intrigante.

Una vez más, la paternidad de la placa es incierto, es en el centro de una controversia entre Perú y Ecuador. Ambos países de America de sur, de hecho, son ricos en peces, y ambos han acogido en su territorio, la civilización Inca. Probablemente el creador de la antena, Según una primera teoría, el Inca se consume su pescado marinado y salado, y luego fue la colonización española que añadió a esta recetas de los limones y las cebollas. Según otros investigadores. El ceviche tiene origen arabe, y entro con los flujos migratorios en el Perú, donde es entonces de nuevo, hasta la versión actual. Otra posible historia en la placa, incluso el británico. Un grupo está estudiando los pescadores peruanos que comían su pescado fresco con sal y limón, fue citado diciendo "Ver la playa". Que los peruanos dicen que no saben el inglés bien.

INGREDIENTES



- 450 gramos de besugo o el bajo (o una mezcla de pescado y aparte camaròn, si lo prefieres)
- 5/6 limòn para cubrir el pescado durante el escabeche
- 1 pimienta verde cortada en trozos
- 4 cucharitas de perejil
- Sale, pepe y oregano
- Aji
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cebolla, finamente picado
- 2/3 hojas de lechuga.

PREPARACION

Limpiar y cotar el pescado crudo y poderlo en un taper en el refrigerador cubierto de limòn:este paso es muy importante, el marinado es la "cocina" de nuestro plato.

PRESENTACION

Si puede, agitar de vez en cuando en el adobo de pescado, de modo que se cocine. A la mañana siguiente y a continua los peces, lo que deja un poco de salsa. A continuaciòn, agregue los demàs ingredientes excepto la lechuga. Esto es preferible a tener un par de horas antes de servir el ceviche, a fin de que la liberaciòn de sus ingredientes aroma. Si es posible, refrigerar por lo menos una hora antes de servir.

Para servir un vaso de martini sugerir o un plato en la parte inferior del que sientan las hojas de lechuga. A continuaciòn, la mezcla del pescado, verduras y especial en cada vaso (o taza) y adornar con los pedazos de aceitunas o camote. Un poco de aceite para completar el gusto.

INGREDIENTI

- 450 grammi di pesce (mescola in un vassoio il limone con il pesce e se preferisci i gamberi)
 - 4/6 ed il limone per coprire il pesce
 - 1 peperone verde, tagliato a pezzi
 - 4 cucchiari di prezzemolo
 - sale, pepe e origano
 - 2 peperoncini piccanti
 - 2 cucchiari di aceto bianco
 - 1 cipolla, tagliato
- 2/3 foglie di lattuga

PREPARAZIONE



Pulire e tagliare il pesce crudo e coprire con il succo di limone e mettere in frigorifero: questo passo è molto importante, il marinato è la "cucina" del nostro piatto.

PRESENTAZIONE

Si può agitare ogni tanto in modo che il pesce si cuocia. Al mattino seguente quando toglì il pesce lascia un po' di salsa. Poi aggiungi tutto il resto meno la lattuga. E' preferibile mescolare tutti gli ingredienti almeno due ore prima, affinché liberino il loro aroma.

Per servire con un bicchiere di aperitivo mettere in un contenitore in cui si sentono le foglie della lattuga. A continuazione, mischiare con il pesce e le verdure in ogni bicchiere (o tazza) e adornare con i pezzi di olive o patata dolce. Un po' di olio per migliorare il gusto.

CIORBA DE BURTA

INGREDIENTE

- 1 kg Burta
- 1/2 kg Oase
- 1 buc Telina
- 1 buc Morcov
- 1 buc Pastarnac
- 1 buc Ceapa
- 1 legatura Patrunjel
- Otet
- 1 galbenus Ou Sare Smantana



INGREDIENTI

- 1 \2 kg di costine
- 1kg stomaco di mucca
- 1 pezzo cipolla
- 1 carota
- 1 prezzemolo
- 1 uovo
- . sale e pana da cucina



PREPARAZIONE

La pancia si lava sotto acqua corrente. Si mettono le costine e la pancia a bollire in 2 litri d'acqua e si lascia a bollire mezzora. Poi si scola la pancia e le costine e li si rimette in un'altra pentola con l'acqua e si lascia a bollire per 4 ore. Dopo si mettono anche i legumi e si lasciano ancora bollire. Alla fine si mette la panna da cucina. Si lascia raffreddare ed è pronta.

MOD DE PREPARARE

Burta se spala foarte bine, in mai multe ape sau sub robinet, se freaca bine cu sare si apoi se spala din nou. Se pun si burta si oasele la fiert in 2 litri de apa oparita si se lasa pe foc o jumătate de ora. Se scurge apa in care au fiert si se pune apa curata, fierbinte si se lasa la fiertsare dupa gust pe foc mic patru ore. Legumele se dau pe razatoare sau se taie marunt si se adauga in oala de pe foc. Cand s-au fiert legumele se ia supa de pe foc si se strecoara, burta se ia deoparte si se taie in fasii subtiri, dupa care se adauga in zeama. Se bate galbenusul si se adauga incet in ciorba fierbinte, amestecand pentru a se face zdrente de ou. Dupa gust se drege cu smantana.

MENTIUNI

Se serveste calda, acrita cu otet dupa gust.

PRESENTAZIONE

Si serve calda e con aceto secondo il gusto.



APFELSTRUDEL

La ricetta dell' Apfelstrudel è presente in tutte le comunità germanofone e in Friuli. Quelle che vi prepariamo viene dall' Alto Adige-Sud Tirolo.

Zutaten:

Für die pasta:
250 gr von mehl, 30 gr von Butter, 1 ei, 1 zupfer Salz, 1/8 von wasser
Für die pasta selben: wenig öl.



Für das gefülle:

100gr von butter, 150 gr gerübener brot, 1kg und 1/2 von Äpfeln, 150 gr von zucker, zimt, 50 gr , rum (zum gefallen):

Vorbereitung: Alle Zuthaten gut umrühren und fein, ein ball machen mit der Pasta und in der obereie öl'n, und für ne halbe stunde inruhe lassen, ohne zudecken.

Besorge dir jetzt ein sauberen Tuch und ummählen reinstecken bei der Pasta in ein durch treibt durch viel dünnes Blätter. In der zwischenzeit habt ihr das gefülle prepariet: schneidet di Äpfel sehr fein. Nimmt das Brot und scmeißt es in eine Bratpfanne mit 2/3 vom Butter bis es nicht vergoldet. Zu 2/3 von der Pasta mit dem Gefülle: erst das Salzige Brot im Butter, und dann die Äpfel. Jetzt cosparen alles vom Zucker und polveriert es ein bisschen vom Strudel. Frei lassen 1/3 von Nudel weil du es später brauchst für: tupft eine diese Frei gelassene Seite mit dem Butter geschmolen vom Öl. Jetzt müsst ihr den Strudel zu sich allein, zum helften könnt ihr das Tuch nehmen. Form eine Rolle und dann, und immer mit der Serviette, gibt ihnen eine runde Form wie eine Brioche. Mit großer Sensibilität übertragen Sie das Strudel mit ein geschlagender Ei zerlassener Butter. Jetzt überträgt das Backblech mit den Strudel im Backofen mit der halben Hitze über 1 Stunde. Wann der Kuchen kühl ist, vertallt es mit Puderzucker.



Ingredienti:

Per la pasta:

250 gr di farina, 30 gr di burro, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 1/8 di acqua

Per ungere la pasta: poco olio.

Per il ripieno:

100 gr di burro, 150 gr di uvetta passita, rum (a piacere)



Preparazione:

Mescolare bene tutti gli ingredienti e tagliarli in una sfoglia sottile, riformare una palla con la pastae ungere la superficie con dell'olio e lasciarla riposare per una mezz'ora abbondante, senza colpirla. Ora preparate un tovagliolo ben pulito e infarinarlo e stendetevi la pasta in una sfoglia molto sottile. Nel frattempo avrete preparato il ripieno: tagliate le mele a fettine sottilissime. Fate saltare in un padellino il pane grattugiato con 2/3 del burro fino a che non diventa dorato.

Cospargere psdts con il ripieno prima il pane saltato nel burro, poi le mele. Ora cospargete tutto di zucchero e polverizzate un po' di rum.

Lasciate libero 1/3 della pasta perché servirà per avvolgerla: ungente questa parte rimasta libera con del burro fuso dell'olio.

Ora dovete avvolgere lo *strudel* su se stesso, aiutandovi con il tovagliolo.

Formate un rotolo e poi, sempre aiutandovi con il tovagliolo, dategli una forma arrotondata come di una *brioche*. Con molta delicatezza trasferire lo *strudel* dal tovagliolo a una teglia unta con burro e leggermente infarinata.

Con un pennello ungete la superficie dello *strudel* con un uovo sbattuto con del burro fuso.

Ora trasferire la teglia con lo *strudel* nel forno a calore medio per circa 1 ora. Quando il dolce si è raffreddato, cospargetelo di zucchero a velo.