



# LE RICETTE DELLA COOKING CLASS

# LASAGNA AL FORNO

## INGREDIENTI:

- 500gr di farina
- 5 uova intere

### Per Ragù:

- 500 gr di ragu alla bolognese
- 750 gr di besciamella
- Parmigiano qb

## DOSI PER 10 PERSONE

DURATA: 20 min

DIFFICOLTÀ: ★★★★★

## PROCEDIMENTO:

- Su una spianatoia formiamo una fontana con la farina, poi rompiamo al centro le uova.
- Cominciamo ad amalgamare prima con una forchetta, oppure a mano.
- Stendiamo la pasta, con la macchina tirapasta cercando di ottenere un sfoglia sottile.
- Mettiamo sul fondo di una pirofila qualche cucchiaio di ragù.
- Sistemiamo sopra la pasta precedentemente tagliata a dimensione opportuna e ricopriamo con altro ragù.
- Cospargiamo con una manciata di formaggio grattugiato e besciamella.
- Copriamo con un'altra sfoglia e ripetiamo: ragù, besciamella, formaggio grattugiato. Aggiungere altri strati a piacimento.
- Inforniamo e cuociamo in forno preriscaldato a **180 °C per 40 minuti.**



# RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

## INGREDIENTI:

- 500gr di farina
- 5 uova intere

### Per ripieno:

- 250gr di spinaci lessati
- 250gr ricotta
- Sale pepe
- parmigiano qb

## DOSI PER 10 PERSONE

DURATA: 20 min

DIFFICOLTÁ: ★★★★★

## PROCEDIMENTO:

- Su una spianatoia formiamo una fontana con la farina, poi rompiamo al centro le uova.
- Cominciamo ad amalgamare prima con una forchetta, oppure a mano.
- Tritiamo finemente gli spinaci, trasferiamoli in una ciotola e mischiamoli con l'uovo, il parmigiano grattugiato, la ricotta, il sale e il pepe.
- Stendiamo la pasta, con la macchina tirapasta cercando di ottenere un sfoglia sottile.
- Poi, con una rotella dentellata, creiamo delle strisce di circa 6 cm di larghezza.
- Mettiamo sulle strisce delle piccole palline di ripieno. Copriamo quindi con una seconda striscia di pasta libera e sigilliamo intorno al ripieno.
- Una volta cotti i ravioli scoliamoli e condiamoli a piacere: con burro, salvia e formaggio grattugiato oppure con un sugo di pomodoro.



# SALAME DI CIOCCOLATO

## INGREDIENTI:

- 100gr di zucchero
- 50gr cacao
- 2 uova intere
- 100 gr di burro
- 200/250 gr biscotti secchi

DA CIRCA 0,5 KG

DURATA: 15 min

DIFFICOLTÀ: ★★★★★

## PROCEDIMENTO:

- Chiudiamo i biscotti secchi in una busta e, con un mattarello, sbricioliamoli fino a ottenere dei piccoli pezzettini.
- Prendiamo una ciotola capiente e al suo interno versiamo: uova, zucchero, burro sciolto e cacao. Mescoliamo fino a rendere il composto omogeneo e aggiungiamo un po' alla volta i biscotti sbriciolati.
- Tagliamo un pezzo di pellicola, ci versiamo sopra il composto che abbiamo preparato e modelliamolo con le mani fin quando non avrà assunto le sembianze, appunto, di un salame.
- Chiudiamo il tutto sigillando bene le estremità e avvolgiamolo con della carta stagnola. Facciamo riposare in frigo per almeno 3 ore.
- Non ci resta che scartare il nostro dolce, adagiarlo su un tagliere e tagliare delle fette spesse circa 1 cm e servire.

