



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

**Rio de Janeiro
Colégio Divina Providência
curso de treinamento
8-18 agosto 2019**

www.progettomadeinitaly.it



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
BIGA		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00) Água (Acqua) Fermento de cerveja (Lievito di birra)	Kg. 1 gr. 450 gr. 10	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) na batedeira planetaria com o gancho (ou com a mão em uma pedra de mármore) todos os ingredientes obtendo uma massa bruta, dura e seca. Deixar fermentar (crescer a massa) de 8 à 24 horas em temperatura diferente em recipiente fechado.</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare il planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, tutti gli ingredienti ottenendo un impasto grezzo, duro e asciutto. Lasciare lievitare dalle 8 alle 24 ore a temperature diverse in recipiente chiuso,</p>
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira Planetaria, Tigela (Ciotola), Espátula de mexer massa (Raschia).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
CROCCANTELLA		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 500	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) a farinha e o fermento acrescentando água, óleo e sal. Deixar crescer a massa (fermentar) por 30 minutos. Estenda a massa com o rolo de massa (ou o rolo elétrico) deixando-a sutil. Com o pincel de cosinha, pincelar com óleo e fazer burachinhos na superfície. Deixar a massa crescer a massa (fermentar) por 10 minutos e assar por 20 minutos (170°C).</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare partendo dalla farina e lievito, aggiungere l'acqua e l'olio e infine il sale. Fare lievitare l'impasto per 30 minuti. Stendere con la sfogliatrice o mattarello in modo molto sottile e spennellare con olio e bucare in superficie, far lievitare altri 10 minuti e cuocere a 170° per 20 minuti.</p>
Água (Acqua)	gr. 300	
Sal (Sale)	gr. 5	
Óleo (Olio)	gr. 20	
Fermento de cerveja (Lievito Di Birra)	gr. 20	
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira planetaria, espátula de massa (raschia), forma (teglia), rolo de massa (mattarello), tigelas (ciotole)	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
FOCACCIA		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 500	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) na batedeira planetária com o gancho (ou com a mão na pedra de mármore) iniciando com a farinha biga e o fermento. Acrescentar água, azeite e sal.</p> <p>Amassar (bater) a té obter uma massa homogênia e lisa.</p> <p>Deixar descansar por pelo menos 1 hora.</p> <p>Estender a massa na forma com azeite e deixar crescer (fermentar) mais uma vez por 30-40 minutos.</p> <p>Pincelar com azeite de oliva extra virgem, acrescentar o sal grosso e o alecrim. Colocar na forma por 30-35 minutos (200°C).</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, partendo con la farina biga e il lievito, poi aggiungendo i liquidi quindi acqua e olio e infine il sale.</p> <p>Impastare fin quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio.</p> <p>Far riposare almeno un'ora, dopo stendere nella teglia con dell'olio e far lievitare un'altra volta per 30-40 minuti, spennellare con olio, aggiungere il sale grosso e il rosmarino e infornare a 200° gradi per 30- 35 minuti.</p>
Água (Acqua)	gr. 250	
Sal (Sale)	gr. 10	
Azeite de oliva extra virgem (Olio evo)	gr. 30	
Sal grosso (Sale grosso)	A gosto (Q.B.)	
Alecrim (Rosmarino)	A gosto (Q.B.)	
Biga	gr 100	
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira planetaria, Espátula de massa (raschia), Tigela (ciotola).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
GRISSINI		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00) Água (Acqua) Azeite de oliva extra virgem (olio evo) Óleo de girassol (Olio di semi di girasole) Fermento de cerveja (Lievito di birra) Sal (Sale) Açúcar (Zucchero)	INTES	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) a farinha e o fermento. Acrescentar o azeite, o óleo, a água, o açúcar e sal. Amassar (bater) até a massa ficar homogênia. Deixar descansar a massa pelo menos por 1 hora. Dar a forma desejada aos grissini e colocar para assar por 15 minutos (180°C).</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare partendo dalla farina e lievito aggiungere i liquidi (olio e acqua) e lo zucchero, infine il sale, impastare fin quando l'impasto non è omogeneo. Far riposare l'impasto almeno un ora. Dare la forma desiderata dei grissini e infornare a 180° gradi per 15 minuti.</p>
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura) : Batedeira planetaria, espátula de massa (raschia), forma (teglia), rolo de massa (mattarello)	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>PANE COMUNE (Pão comun)</i>		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00) Fermento de cerveja (Lievito di birra) Água (Acqua) Malto Azeite extra virgem (Olio evo) Sal (Sale)	Kg. 1 gr. 25 gr. 500 gr. 25 gr. 60 gr. 20	Português  Amassar (bater) na batedeira planetária (ou com a mão sobre a pedra de mármore), começando com a farinha, o fermento e o malto. Acrescente água, azeite e sal. Amassar (bater) até obter uma massa homogênea e lisa. Deixar descansar por pelo menos 1 hora, dar a forma desejada e colocar no forno (200°C) por 40 minutos. Italiano  Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, partendo con la farina lievito e malto, poi aggiungendo i liquidi quindi acqua e olio e infine il sale. Impastare fin quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio. Far riposare almeno un ora, dopo dare la forma desiderata e infornare a 200° gradi per 40 minuti.
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura) : Batedeira planetaria, espátula de massa (raschia), Tigela (ciotola).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>PANE CON NOCI E OLIVE (Pão noz- azeitonas)</i>		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha integral (Farina integrale)	gr. 500	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) na batedeira planetária com gancho (ou com a mão sobre a pedra de mármore) iniciando com as farinhas, la biga, o fermento e o malto. Acrescente água, mel, azeite e sal. Impastar (bater) bem e acrescente a noz tritada e as azeitonas. Amassar (bater, impastar) até obter uma massa homogênia e lisa. Deixar descansar por pelo menos 1 hora, fazer a forma que você deseja do pão, deixar crescer (fermetar) por mais 30 ou 40 minutos, colocar na forma e assar por 40 minutos (200°C)</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, partendo con le farine, la biga, lievito e malto, poi aggiungendo i liquidi quindi acqua miele e l'olio e infine il sale, impastare per bene e per ultimo aggiungere le noci tritate e le olive.</p> <p>Impastare fin quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio. Far riposare almeno un ora, dopo dare la forma desiderata del pane, far lievitare almeno altri 30-40 minuti e infornare a 200° gradi per 40 minuti.</p>
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 500	
Água (Acqua)	gr. 500	
Mel (Miele)	gr. 30	
Fermento de cerveja (Lievito di birra)	gr. 25	
Sal (Sale)	gr. 20	
Noz inteira (Noci gherigli)	gr. 200	
Azeitonas sem sementes (Olive denocciolate)	gr. 200	
Biga	gr. 300	
Azeite de oliva extra virgem (Olio evo)	gr. 50	
Malto		
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira planetaria, Espátula de massa (raschia), Tigela (ciotola).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>PANINI AL LATTE (Pãozinho ao leite)</i>		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha de manitoba (Farina manitoba)	gr. 200	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) na batedeira planetária (ou com a mão sobre a pedra de mármore) iniciando com a farinha e o fermento, acrescentando leite, manteiga derretida, açúcar, por fim, sal. Amassar (bater) até obter uma massa homogênea e lisa.</p> <p>Deixar descansar pelo menos por 1 hora, dar a forma desejada de pãozinho e deixar crescer (fermentar) por mais 30-40 minutos. Pincelar com o ovo e levar ao forno (180°C) por 20-25 minutos.</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, partendo con la farina lievito, poi aggiungendo i liquidi quindi latte e burro sciolto e zucchero e infine il sale. Impastare fin quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio.</p> <p>Far riposare almeno un ora, dopo dare la forma desiderata dei panini e far lievitare un'altra volta per 30-40 minuti, spennellare con l'uovo e infornare a 180° gradi per 20- 25 minuti.</p>
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 500	
Leite (Latte)	gr. 380	
Sal (Sale)	gr. 5	
Manteiga (Burro)	gr. 50	
Fermento de cerveja (Lievito di birra)	gr. 12	
Açúcar (Zuccherò)	gr. 35	
Ovo para pincelar no fim (Uova per lucidatura finale)	n. 1	
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira planetaria, tigela (ciotole), Espátula de massa (raschia), Pincel (pennello).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>PANINI ALL'OLIO (Pãozinho ao alho)</i>		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 600	<p>Português </p> <p>Amassar na batedeira planetária com o gancho (ou com a mão sobre a pedra de mármore) iniciando a farinha, o fermento, o malto e a biga. Acrescente a água, o azeite, a manteiga derretida e o sal. Amassar (bater) até obter uma massa homogênea e lisa.</p> <p>Deixar descansar pelo menos por 1 hora, dar a forma desejada aos pãezinhos, deixar crescer (fermentar) por mais 30-40 minutos. Pincelar com a gema do ovo e colocar no forno (180°C) por 20-25 minutos.</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un piano di marmo, partendo con la farina lievito e malto e la biga, poi aggiungendo i liquidi quindi acqua e olio e il burro sciolto e infine il sale. Impastare fin quando non si ottiene un impasto omogeneo e liscio.</p> <p>Far riposare almeno un ora, dopo dare la forma desiderata dei panini, far lievitare un'altra volta per 30-40 minuti, spennellare con il tuorlo e infornare a 180° gradi per 20-25 minuti.</p>
Água (Acqua)	gr. 300	
Azeite extra virgem (Olio evo)	gr. 50	
Sal (Sale)	gr. 7	
Fermento de cerveja (Lievito di birra)	gr. 12	
Manteiga (Burro)	gr. 10	
Malto	gr. 15	
Gema de ovo para pincelar (Tuorlo per spennellare)	n. 2	
Biga	gr. 300	
OBSERVAÇÃO:	EQUIPAMENTO (Attrezzatura): Batedeira planetaria, tigela (ciotole), Espátula de massa (raschia), Pincel (pennello).	TEMPO: PREPARAÇÃO COZIMENTO Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
PIZZA		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Farinha 00 (farina 00)	Kg .1	<p>Português </p> <p>Amassar (bater) na batedeira planetária (ou com a mão sobre a pedra de mármore) a farinha com o malto, acrescentando o fermento.</p> <p>Acrescente água, azeite e sal. Amassar (bater) até obter uma massa homogênea. Deixar descansar pelo menos por 1 hora, dar a forma desejada e colocar para crescer de novo (fermentar) por mais 40-50 minutos.</p> <p>Acrescentar o molho de tomate sobre a pizza e levar ao forno (190°C) por 25 minutos. Depois de 12 minutos, metade do tempo ao forno, acrescentar a mozzarella.</p> <p>Italiano </p> <p>Impastare in planetaria con il gancio o a mano su un tavolo di marmo i seguenti ingredienti : la farina con il malto, aggiungere il lievito. poi aggiungere i liquidi quindi acqua e olio e infine il sale, impastare fin quando non si ha un impasto omogeneo. Far riposare almeno un ora, poi dare la forma desiderata e rimettere a lievitare per 40 -50 minuti.</p> <p>Aggiungere il pomodoro sulla pizza e infornare a 190° gradi per 25 minuti , a metà cottura aggiungere la mozzarella.</p>
Azeite extra virgem (Olio evo)	gr. 60	
Sal (Sale)	gr. 25	
Água (Acqua)	gr. 500	
Malto	gr. 30	
Molho de Tomate (Pomodoro)	gr. 500	
MOZZARELLA	gr. 300	
Orégano (Origano)	gr. 50	
Fermento de cerveja (Lievito di birra)	gr. 25	



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

<p><u>OBSERVAÇÃO:</u></p>	<p><u>EQUIPAMENTO Attrezzatura:</u></p> <p>Batedeira planetaria, tigela (ciotole), Espátula de massa (raschia), Forma (teglia).</p>	<p><u>TEMPO:</u></p> <p>PREPARAÇÃO</p> <p>COZIMENTO</p> <p>Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano</p>
----------------------------------	--	---



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>SALSA POMODORO (Molho de tomate)</i>		10
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
<u>TRADIZIONALE</u>		
Tomate despelado (Pomodori pelati)	Kg. 2,5	Português  Colocar na panela Aipo, cenoura, cebola e 2 dente de alho. Dourar em azeite de acrescentar o tomate despelado (passados). Slagar, preparar e cozinhar em fogo médio. Ao final do cozimento acrescentar uma tigelinha de manjericão. Italiano  Fare un fondo di sedano carote e cipolla, con due spicchi d'aglio. Rosolare in olio d'oliva ed aggiungere i pelati passati. Salare, pepare e cuocere a fuoco medio. A fine cottura aggiungere una julienne di basilico.
Cebola (Cipolla)	gr. 100	
Alho (Aglío)	gr. 40	
Manjericão (Basilico)	gr. 100	
Azeite de oliva (Olio oliva)	gr . 40	
<u>OBSERVAÇÃO:</u> Se o molho de tomate estive rum pouco ácido, pode-se acrescentar uma pitada de açúcar. (Se la salsa risultasse leggermente acida si può aggiungerci un pizzico di zucchero).	<u>EQUIPAMENTO (Attrezzatura):</u> Panela (pentola), Colher de madeira (cucchiaino di legno), Tábua de cozinha (tagliare), Faca (coltello).	<u>TEMPO:</u> PREPARAÇÃO MIN. 10 COZIMENTO MIN. 15/20 Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>PASTA FRESCA ALL'UOVO (Pasta fresca ao ovo)</i>		10/15
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
<p>Farinha 00 (Farina 00)</p> <p>Farinha de sêmola (Farina di semola)</p> <p>Ovos (Uova)</p> <p>Sal (Sale)</p> <p>Pasta amarela (PASTA GIALLA) Os mesmos ingredientes da pasta fresca com ovo, mas acrescente o alçafrão em pó (4 gr) e gemas de ovos.</p> <p>(Gli stessi ingredienti della pasta fresca all'uovo ma con l'aggiunta di zafferano in polvere 4 gr in polvere e più tuorli d'uovo.)</p> <p>Pasta vermelha (PASTA ROSSA) Os mesmos ingredientes da pasta fresca com ovo, mas acrescente o masso de tomate (concentrado de tomate) 200gr.</p> <p>(Gli stessi ingredienti della pasta fresca all'uovo ma con l'aggiunta di concentrato di pomodoro 200 gr)</p>	<p>gr.800</p> <p>gr 200</p> <p>nr.10</p> <p>A gosto (QB.)</p>	<p>Português </p> <ul style="list-style-type: none">❑ Faça um poço com a farinha e acrescente oso vos e o sal.❑ Misturar os ingredientes que estão no centro do poço lentamente até obter um composto homogêneo, trabalhando a pasta por pelo menos 10-15 minnutos.❑ Deixar a pasta descansar na geladeira por pelo menos 30 minutos (em uma toalha de pano úmida ou enrolado na pelicola cellophane).❑ Esticar a pasta com a mão ou com o rolo elétrico acrescentando farinha para não grudar. Chegando à grossura desejada, deixarsecar dos dois lados, colocando-o sobre uma mesa com farinha de sêmola.❑ Quando estiver bem seco, cortar-la como desejado (tagliatelle, pappardelle, taglierini, etc.)❑ Quando serve para pasta recheada (ravioli, tortelli, tortellini, cappelletti, etc.) E' preciso utilizar a pasta antes que seque. Para unir melhor a pasta sfoglia pode-se umidecê-lo pincelando com água ou ovos batidos.❑ Cozinhar a pasta em abundante água com sal (10 litros de água para cada Kg de pasta).❑ Escorrer a pasta e temperá-la com a o molho escolhido. <p>Italiano </p> <ul style="list-style-type: none">❑ Mettere la farina a fontana, aggiungere le uova e aggiungere il sale.❑ Mescolare gli ingredienti al centro della fontana, unire a poco a poco la farina fino



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

<p>Pasta verde (PASTA VERDE)</p> <p>Os mesmos ingredientes da pasta fresca com ovo, mas acrescentando o espinafre cozido e tritado 200gr</p> <p>(Gli stessi ingredienti della pasta fresca all'uovo ma con l'aggiunta di spinaci cotti e tritati 200 gr)</p>		<p>ad ottenere un composto omogeneo, lavorare la pasta per almeno 10/15 minuti.</p> <ul style="list-style-type: none">❑ Fare riposare la pasta in frigo per almeno 30 minuti (in un panno umido o avvolta in una pellicola di cellophane).❑ Tirare la pasta a mano o con la sfogliatrice spolverandola di farina, una volta ottenuto lo spessore desiderato, occorre lasciarla asciugare da entrambi i lati, sistemandola su di un tavolo spolverato di semola.❑ Quando sarà ben asciutta, tagliarla del formato desiderato: tagliatelle, pappardelle, taglierini, etc.❑ Quando serve per paste ripiene (ravioli, tortelli, tortellini, cappelletti, etc.) bisogna utilizzare la pasta prima che si secchi, per far unire meglio la sfoglia si può inumidirla spennellando con acqua o con uovo sbattuto.❑ Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (10 lt. di acqua per ogni kg. di pasta)❑ Scolarla e condirla con la salsa prescelta.
<p><u>OBSERVAÇÃO:</u></p> <p>(A grossura da pasta (massa) varia em relação à preparação (Ex: E' mais grossa para as tagliatelle, pappardelle, etc... E mais fina para as pastas recheadas).</p> <p>- Lo spessore della pasta varia in rapporto alla preparazione da eseguire (più alto per tagliatelle, pappardelle, ecc., più basso per le paste ripiene.</p>	<p><u>EQUIPAMENTO (Attrezzatura) :</u></p> <p>Rolo elétrico (sfogliatrice), rolo de massa manual (mattarello), faca (coltello), Garfo (forchette), Espátula para massas (raschia).</p>	<p><u>TEMPO:</u></p> <p>PREPARAÇÃO MIN. 40</p> <p>COZIMENTO MIN. 5</p> <p>Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano</p>



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>SALSA RAGU' (Molho ao ragu)</i>		10
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Carne magra de boi moida (Magro manzo macinato)	gr. 400	<p>Português </p> <p>Deixar dourar a cenoura, o aipo, a cebola e um dente de alho. Saltar (para tirar a gordura) em uma panela as carnes moidas com um pouco de azeite e filtrar tudo na peneirinha de cozinha. Acrescentar no fundo da panela a carne e acrescentar o vinho para evaporar. Acrescentar o concentrado (extrato) de tomate, os tomates despelados e o sal...preparando tudo. Cobrir tudo com o caldo de verdura, acrescentando as ervas aromáticas (sálvia, alecrim, loro... tudo amarrado com barbante). Cozinhar em fogo médio por 2-3hs, acrescentando de vez em quando o caldo vegetal e mexendo com uma concha.</p> <p>Italiano </p> <p>Fare un fondo di carote, sedano e cipolla, uno spicchio d'aglio e rosolarli nell'olio. Sgrassare il macinato saltandolo in una padella con un goccio d'olio e filtrare il tutto al colino cinese. Agg. al fondo la carne e sfumare con vino rosso. Agg. concentrato di pomodoro, i pelati, salare e peparare. Coprire con un classico brodo di verdure, agg. il mazzetto composto da salvia, rosmarino e alloro, legando con spago. Cuocere a fuoco moderato per 2/3 h., aggiungendo di volta in volta del brodo ed avendo cura di girare con un mestolo.</p>
Carne magra de porco moida (magro di maiale macinato)	gr. 300	
Cenoura (Carote)	gr. 150	
Aipo (Sedano)	gr. 150	
Cebola vermelha (Cipolle rosse)	gr. 300	
Vinho vermelho (Vino rosso)	gr. 250	
Concentrado de tomate (Concentrato di pomodoro)	gr. 30	
Tomate desperado (Pomodori pelati)	Kg. 1	
Caldo de verdura (Brodo)	lt. 1	
Aromas (Mazzetto di aromi)	A gosto (Q.B.)	
Sal (Sale)	A gosto (Q.B.)	
Pimenta do reino (Pepe)	A gosto (Q.B.)	
Azeite de oliva (Olio oliva)	A gosto (Q.B.)	
Alho (Aglío)	gr. 20	



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

<p><u>OBSERVAÇÃO:</u></p> <p>(Este molho serve para temperar os vários tipos de pastas) Questa salsa serve per condire vari tipi di pasta.</p>	<p><u>EQUIPAMENTO Attrezzatura :</u></p> <p>Caçarola baixa (casseruola bassa), batedor manual (Frusta), Tábua de cozinha (tagliere), Faca (coltello), Bacia de cozinha (bacinella), Panela (pentola), Escorredor ou peneirinha de cozinha (colino cinese).</p>	<p><u>TEMPO:</u></p> <p>PREPARAÇÃO MIN. 30 COZIMENTO MIN. 120</p> <p>Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano</p>
---	---	---



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
BESCIAMELLA (Bechamel)		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Leite inteiro (Latte intero)	lt. 1	<p>Português </p> <ul style="list-style-type: none">❑ Derreta a manteiga em uma caçarola baixa, tempere com o sal e adicione farinha.❑ Esquente o leite em uma panela (caçarola).❑ Cozinhe em fogo brando (moderado) por 1 minuto, mexa (bata lentamente) com o batedor de bolo manual recolhendo o roux denso dos bordos (o creme, nata formado ao lado).❑ Tirar do fogo e derramar (virar) diretamente no leite quente mexendo sempre.❑ Cozinhar em fogo brando até chegar à densidade (cremosidade).❑ Adicionar sal (se necessário) e a noz-moscada. <p>Italiano </p> <ul style="list-style-type: none">❑ Sciogliere il burro in una casseruola bassa, condire con il sale e versare la farina. Riscaldare in una casseruola il latte.❑ Cuocere a fuoco moderato per un minuto, mescolando con una frusta e raccogliendo il roux denso dai bordi.❑ Togliere dal fuoco e versarlo direttamente nel latte caldo mescolando sempre,❑ Cuocere a fuoco moderato fin quando non si raggiunge la densità desiderata, correggere di sale e aggiungere la noce moscata.
Manteiga (Burro)	gr. 70	
Farinha 00 (Farina 00)	gr. 70	
Sal (Sale)	A gosto (Q.B)	
Noz-moscada (Noce moscata)	A gosto (Q.B)	



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

OBSERVAÇÃO:

EQUIPAMENTO (Attrezzatura):

TEMPO:

casseruola bassa, frusta, lecca
pentole

PREPARAÇÃO

COZIMENTO

Docenti : Cavallaro Veronica
Cavallaro Stefano



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

NOME DO PRATO		PORÇÃO
<i>LASAGNE ALLA BOLOGNESE (Lasanha à bolonhesa)</i>		10
INGREDIENTES	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Pasta (massa) fresca ao ovo (Pasta fresca all'uovo)	gr. 400	<p>Português </p> <p>Estender a pasta ao ovo (massa) e fazer em retalhos do tamanho que corresponda à forma. Cozinhar a pasta (massa) sfoglia com bastante água com sal e óleo. Deixar esfriar a sfoglia e deixar secar (escorrer). Untar com a manteiga a forma. Compor a lasanha alternando a pasta (massa) sfoglia com os outros ingredientes. Cobrir a ultima camada com besciamella, parmesão e manteiga derretida. Assar no forno de 200°C por mais ou menos 25 minutos. Tirar do forno, deixar descansar por 10 minutos e servir.</p> <p>Italiano </p> <p>Stendere la pasta all'uovo e formare dei rettangoli della misura corrispondente alla pirofila. Lessare la sfoglia in abbondante acqua salata e oleata. Freddare le sfoglie e farle asciugare. Imburrare la pirofila. Comporre la lasagna alternando la sfoglia con gli altri ingredienti. Rifinire cospargendo di besciamella, macchie di salsa bolognese, parmigiano e burro fuso. Cuocere in forno a 200 °C per circa 25 min. Sfornare fare riposare per 10 min. e servire.</p>
Creme (Besciamella)	gr. 800	
Molho a bolonhesa (Salsa bolognese) (Ragù)	gr. 600	
Queijo Parmesão ralado (Parmigiano grattugiato)	gr. 200	
Manteiga derretida (Burro fuso)	gr. 80	



RIO DE JANEIRO 8-18 AGOSTO 2019

<p><u>OBSERVAÇÃO:</u></p>	<p><u>EQUIPAMENTO (Attrezzatura):</u></p> <p>Rolo elétrico (macchina sfogliatrice) ou rolo de massa (mattarello), rotella per pasta, Caçarola baixa (casseruola bassa), Tigela (ciotole), forma de assar lasanha (pirofila), Pincel de cosinha (pennello), Toalha (tovaglia).</p>	<p><u>TEMPO:</u></p> <p>PREPARAÇÃO MIN. 30</p> <p>COZIMENTO MIN. 25</p> <p>Docenti : Cavallaro Veronica Cavallaro Stefano</p>
----------------------------------	--	--