



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

“R. MONTANO”

Via Berardi, nr. 9 - 75018 STIGLIANO (Matera)

Tel. e Fax 0835/567239 - Codice Fiscale 83000230777

con Sezioni Associate in Aliano e Gorgoglione

PEC: mtic81100r@

Comenius Project

Come... project
2012-2014

The typical cuisine of Stigliano

classe 2A
Secondaria di I grado
di Stigliano



Focaccia pomodoro ...



... Focaccia
sauce

tomato





ingredienti

- 1 kg farina grano duro
- 750 dl di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale
- 10 g di lievito ...

ingredients



- 1 kg wheat flour
- 750 dl warm water
- 1 teaspoon of salt
- 10 g of yeast ...

... per salsa:

- pomodori freschi
- olio
- sale

... for sauce:

- fresh tomatoes
- oil
- salt

Preparazione ...

Per primo mettere in una scodella acqua tiepida, lievito, sale, farina e olio e impastare.

... preparation

First take a large bowl pour the water, yeast, oil, flour and the salt. Mix everything well



Lasciare riposare
per un ora. una
volta pronto
stenderlo nella
tortiera.



**Let rise for one
hour. Once ready
the dough spread it
into the pan.**

Mettere sopra la salsa di pomodori, formaggio e olio



Put the tomatoes,
cheese and oil

Infornarlo per 20 minuti
a 200°C...

... La focaccia è
pronta!



Bake in preheated
oven at 200°C for 20
minutes...

... the focaccia is
ready.

Calzone con la ricotta

Calzone with fresh cheese



“Calzone” with fresh cheese

Calzone con la ricotta

Ingredients for the pastry

Ingredienti per la pasta

500 gr
flour
Yeast
4 whole
eggs
125 gr
sugar
100 gr
butter



500 gr di
farina
Lievito
per dolci
4 uova
intero
125 gr di
zuccher
o
100 gr di
burro

Ingredients for the filling

500 gr Fresch
cheese
2 yolks eggs
Aromatic
liqueur

Ingredienti per il ripieno

500 gr di
ricotta
2 tuorli d'uovo
Liquore
aromatico

Procedure

Mix the fresh cheese with an electric whisk until it becomes smooth, add the sugar , liqueur and eggs . Let rest in the fridge for about 2 hours . Form a source of flour , yeats and sugar . Then incorporate the eggs and the melted butter . Let rest the mixture in the fridge for about an hour .

Roll out the dough and spread the fresh cheese mixture ,cover with the second disk and seal well the two disks of dough. Pierce with a fork the top of the cake and bake for about 30 min at 180° .



Procedimento

Lavorare la ricotta con una frusta elettrica fino a che diventi liscia , incorporare lo zucchero , la farina e le uova . Formare un foro con farina , lievito e zucchero .
Al centro del foro incorporare le uova e successivamente il burro sciolto .
Far riposare il composto in frigo per 2 ore . Stendere la pasta fino a formare due dischi . Foderare una teglia con la carta forno , appoggiare la sfoglia e distribuire il composto di ricotta , ricoprire con il secondo disco e sigillare bene i due dischi di pasta .
Bucare con una forchetta la parte superiore della torta e infornare per circa 30 minuti a 180°



Baccalà fritto

- 1)Preparare la pastella**
- 2)Sgocciolare il baccalà**
- 3)Tagliarlo a pezzi**
- 4)Asciugarlo**
- 5)Immergerlo nella pastella**
- 6)In una larga padella scaldare l'olio**
- 7)Friggere pochi pezzi di baccalà 5 minuti alla volta**
- 8)Sgocciolarlo su carta assorbente,salare e servire.**



english

- 1) prepare the batter
- 2)melt the cod
- 3) cut it into pieces
- 4)dry the cod
- 5)dip it in the batter
- 6)put it in a large pan
- 7) heat the oil
- 8)fry few pieces of cood,5 minutes on each side



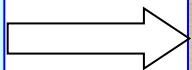
Pancake

(Frittelle)

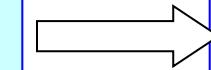


Ingredients (Ingredienti)

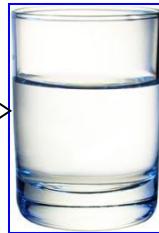
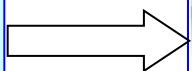
FLOUR
(FARINA)



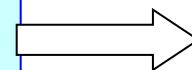
YEAST
(LIEVITO
DI
BIRRA)



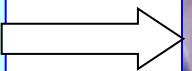
WATER
(ACQUA)



SALT
(SALE)

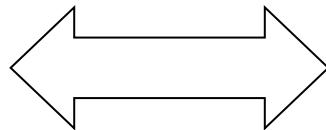


POTATOES
(PATATA)

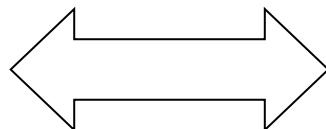


Preparation (Preparazione)

*Crumble the yeast with hot water. Add flour, water and salt.
Knead all the ingredients*

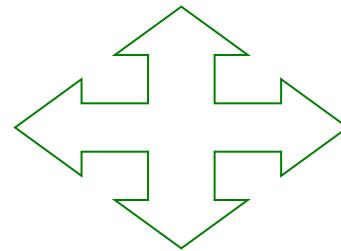


*Sbriciolare il lievito di birra con acqua tiepida.
Aggiungere farina, acqua e sale.
Impastare il tutto.*

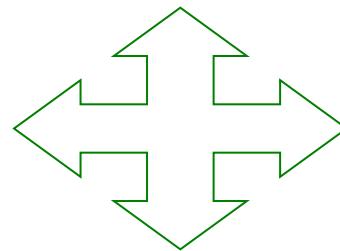


Preparartion (Preparazione)

Roll the pastry out and knead for about ten minutes, until it will result smooth.

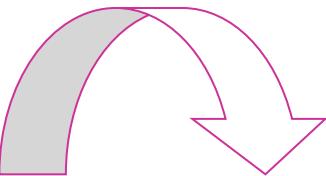


Trasferire l'impasto su una spianatoia e lavorarlo per almeno dieci minuti, fino a quando risulterà ben liscio

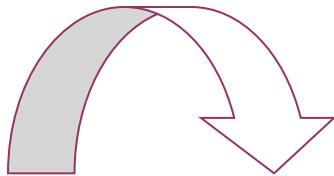


Preparation (Preparazione)

Let it rest for about two hours.

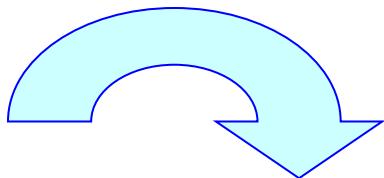


Farlo riposare per almeno due ore

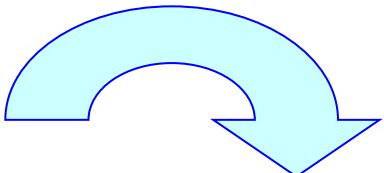


Preparation (Preparazione)

WITH YOUR HANDS
GREASED WITH OIL TAKE
FROM THE BOWL SOME
PIECES OF DOUGH, GIVE
THEM A RING SHAPE
AND FRY IN OLIVE OIL



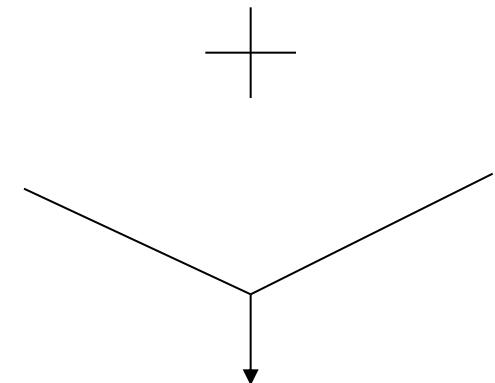
TRASCORSE LE DUE ORE
,RISCALDARE IN UN
TEGAME
D'OLIO,PRELEVARE
DALLA CIOTOLA DEI
PEZZETTI DI IMPASTO E
DARE LORO LA FORMA DI
UNA CIAMBELLA



Pastatedd



Chestnut cream
(crema di castagne)



pastry
(massa)



Pastatedd

Chestnut cream

Ingredients (ingredienti):

- Chestnuts (castagne)
- Honey (miele)
- Sugar (zucchero)
- Almonds (mandorle)
- Chocolate (cioccolato)
- Cinnamon (cannella)
- Walnuts (noci)
- Cacao (cacao)



Mixture (massa)

Ingredients (ingredienti)

- Flour 00 (farina 00)
- 5 eggs (5 uova)
- 1 glass of oil (un bicchiere d' olio)



Chestnut cream (crema di castagne)

Chestnut cream: Boil the chestnut, peel and mix them a cream. Toast the almonds and the walnuts and add them to the chestnut cream. Add the cinnamon, the sugar, the honey, the cacao, the chocolate. (*crema di castagne: Bollire le castagne, pelare e mischiare fino a quando non diventa una crema. Tostare le mandorle e le noci e aggiungerle nella crema. Aggiungere la cannella, lo zucchero, il miele, il cacao, il cioccolato*)



Mixture (massa)

Mixture: Take the flour, add the eggs, the water, the oil, knead them all together then roll out the mixture and cut it in strips.

Put the chestnut cream on the strips and cover with other strips.
Cut little squares and fry them in olive oil..... At the end add the sugar

Massa: Mettere la farina, aggiungere le uova, l' acqua, l' olio, mischiare insieme stendere la massa e tagliare in strisce.

Metti la crema di castagne sulle strisce e ricopri con altre strisce.
Tagliare piccoli quadratini e friggerli nell' olio d' oliva..... Alla fine aggiungere lo zucchero



The pudding (Il sanguinaccio)



Ingredients:

- Pig's blood
- Almonds
- Sugar
- Pepper cloves and cinnamon
- Dark chocolate
- Raisins
- Booze
- Coffee
- Eggs
- Yeast
- Flour
- Butter
- Salt

Ingriedienti:

- Mandorle
- Zucchero
- Pepe garofano e cannella
- Cioccolata fondente
- Uva passa
- Liquore
- Caffè
- Sugna
- Uova
- Lievito
- Farina
- Burro
- Sale

Materials

(Materiali)



Cream (Crema)

Tagliare la cioccolata
e mettere tutti gli ingredienti
Mescolare tutto per due o tre ore
farlo raffreddare.



Cut the chocolate and
put all the ingredients
in the pot.
Mix everything for two
or three hours and let
it cool.



Pastry

(Pasta frolla)



Put the flour on the table, in the center put the lard and mix them together.



Mettere la farina sul tavolo, al centro mettere la sugna e mescolarli insieme.



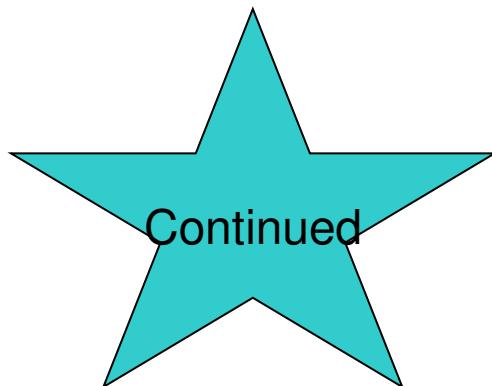


Leave a hole in the center, break the eggs and put them in the center with sugar and mix.



Lasciare un buco al centro, rompere le uova e metterle al centro con lo zucchero e mescolare.





Lasciare riposare
l'impasto per trenta
minuti circa.

Let the dough rest
for thirty minutes.

Process

(Procedimento)



Mettere un po' di sugna nella tortiere e stendere la pasta frolla.

Put a little of lard in cake tins and roll out the pastry.





After putting the dough on the bottom of the pan, add the cream, then another layer of pastry.

Dopo mettere la pasta sul fondo della tortiera, aggiungere la crema e fare un altro strato di pasta frolla.



After... (Dopo)



Finally pierce
the dough into
holes to let
the air out and
put it in the
oven.



Infine bucare
la pasta
facendo dei
buchi per far
uscire l'aria e
metterla in
forno.

*Oranges salad and iron
macaroni*



*Insalata di arance e
maccheroni ai ferri*

Oranges salad

- *Ingredienti:*
- *4 arance*
- *Olio*
- *Sale*
- *pepe*
- *Ingredients:*
- *4 oranges*
- *Oil*
- *Fried red*
- *Pepper*
- *salt*

Preparation

- *Put the oranges and put them in a bowl, season with salt , pepper and oil.*
- *Jagliare le arancie e metterle in una ciotola , condire con sale, olio e pepe.*



- Meanwhile roast the peppers place in the bowl, stir for a few minutes and serve
- Arrostire i peperoni, metterli nella ciotola, mescolare e lasciare insaporire per qualche minuto.
Impiattare e servire



Jrons macaroni

- *ingredients.:*
- *500g. of weat flour*
- *300ml of hot water*
- *Eggs*
- *Ingredienti:*
- *500 g. di farina di grano duro*
- *300 ml di acqua calda*
- *Eggs*
-

Preparation

- *Put on a work surface the flour, eggs and hot water, mix by hand to obtain a puff pastry and cut it in long and thin shapes.*
- *Mettere sul tavolino la farina le uova e l'acqua calda, mescolare a mano ottenendo una sfoglia.*



- You can use home machines to make different macaroni .
- Prendere un pezzetto farla rotolare sotto la mano ed ecco fatto.



Involtini di carne di maiale ...



... Pork chops

ingredienti

- 400 gr di fette di maiale
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaiino di olio extra vergine di olive
- prezzemolo, sale, pepe



ingredients

- 400 gr. Of slices of pork meat
- 2 cloves of garlic
- 1 teaspoon exra virgin olive oil
- parsley, salt, pepper

procedimento



4



5



6

procedure

Tritate prezzemolo e
aglio



Chop parsley and garlic

Cospargete un lato
delle fettine con il
prezzemolo,l'
aglio,sale e pepe



Sprinkle one side of the slices with
parsley,garlic,salt and pepper

**Avvolgete le
fettine e legatele
con uno spago**



**Wrap the slices and
tie them with a string**

*Cuocete a fiamma vivace poi a fuoco
lento nell'olio*



*Cook on high heat
first then on low
heat*

Servite calde



Serve hot

SALSICCIA, UOVA E ASPARAGI

SAUSAGE, EGGS AND ASPARAGUS



INGREDIENTI

- uova
- salsiccia
- asparagi
- peperone secco rosso
- aglio
- olio
- acqua

INGREDIENTS

- eggs
- sausage
- asparagus
- dried red pepper
- garlic
- oil
- water

Tagliare a pezzettini gli asparagi e la salsiccia. Far sbollentare gli asparagi, far soffriggere uno spicchio d'aglio ed un peperone rosso secco , poi aggiungere gli asparagi e la salsiccia farli soffriggere per un pò . Aggiungere un po' d'acqua e farli cuocere. Infine aggiungere un uovo sbattuto.



Cut the asparagus and the sausage into small pieces and boil the asparagus. Fry a clove garlic and a dried red pepper, then add the asparagus and sausage and fry them for few minutes, add a little water and fry. Finally, add scrambled eggs.



**Ricotta &
formaggio
Cheese**

Ingredienti

**Un termometro per latte,
latte intero fresco,
caglio,
sale,
pentolone
e fuscelle...**



Ingredients

**A thermometer for milk,
Freakh whole milk,
Rennet
Salt,
Pot,
And comtaiuuer with holes**

Procedimento

**Versare il latte in una pentola
portarlo lentamente a una
temperatura
tra 37 e 39 gradi togliere la
pentola dai
fornelli e aggiungere al latte il
caglio dentro
un poco d'acqua (mezzo
bicchiere) e
mescolare bene**



Procedure

**Pour the milk into a saucepan and
bring slowly to a temperature
between 37 and 39 degrees,
remove the pot from the stove and
add milk, rennet diluted in a little
water (half a cup) and mix well**

Entro una temperatura che potrebbe variare tra i 30 e i 60 minuti il latte si e' trasformato in una massa gelatinosa compatta detta cagliata.

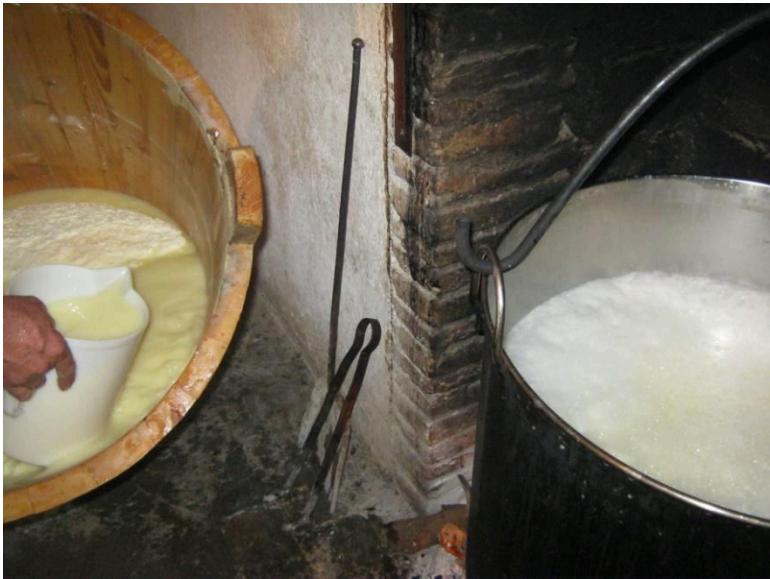
A questo punto con un forchettone bisogna rompere la cagliata riducendola in piccolissimi pezzi. Ricoprire la pentola con un coperchio e lasciare riposare.



Within a time that could vary from 30 to 60 minutes the milk has turned into a gelatinous mass called Compact curd.

At this point you have to cut the curd with a fork into small pieces. Cover the pot and let it rest.





**Then put the mixture into molds for cheese
Taking care to drain the whey. The leftover whey from the cheese and well filtered will be used for the fresh cheese. Boil it (about 80 degrees).**

Entro 10-20 minuti il composto si ricompatterà sul fondo. Il composto e' il formaggio fresco. Il siero residuato alla lavorazione del formaggio sarà usato per la ricotta. Portare lentamente alla bollitura (circa 80 gradi).



Non appena il composto comincia a gorgogliare, si possono aggiungere 2 o 3 cucchiali di sale. Con un ramaiolo bucherellato separare i fiocchi ricotta che d'olta in volta riaffiorano in superficie e metterli nelle fuscelle.



As soon as the mixture starts to bubble, you may add two or three tea spoons of salt. With a perforated ladle separate flakes of ricotta that from time to time come to the surface and put them in special type of fuscella (container with holes)

Final products

Prodotti finiti



Fresh cheese
Ricotta

cheese
Formaggio



RAVIOLI CON RICOTTA

RAVIOLI WITH fresh cheese



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 200 g di acqua
- 2 uova
- un pizzico di sale
- 500 g di ricotta
- 100 g di formaggio
- 2 tuorli

INGREDIENTS

- 500 g of flour
- 200 g of water
- two eggs
- a pinch of salt
- 500 g of fresh cheese
- 100 g of cheese
- two yolks

Per la pasta mettere la farina sul tavolino, farle un buco al centro, aggiungere le uova l'acqua e un pizzico di sale.



For the pastry put the flour on the table, make a hole in the center, add the eggs, water and a pinch of salt.

Impastare tutto e stendere la pasta con il mattarello e formare dei quadratini



Mix everthing and roll out the pastry with a rolling pin and then form small squares

Per il ripieno mettere la ricotta in un piatto aggiungere i tuorli, il formaggio, un pizzico di sale e mescolarli.



For the filling, place the fresh cheese in a bowl add egg yolks, cheese, a pinch of salt and mix.

Roll out the pasta dough into thin sheet .Drop the filling mixtlure on the dough.

Cover the filling with the top sheet of pasta. Seal the edges and boil.

Stendere la pasta in sfoglie sottili. Coprire il ripieno con il foglio di pasta e sigillare i bordi e cuocere





Laganelle

Dolce tipico di Stigliano della
festa Natalizia .

Typical christmas cake



Ingredienti per la pasta

- Farina
- Zucchero
- Uova
- Sugna
- Acqua

Ingredients for the pastry

Flour
Sugar
Eggs
Lard (oil)
Water



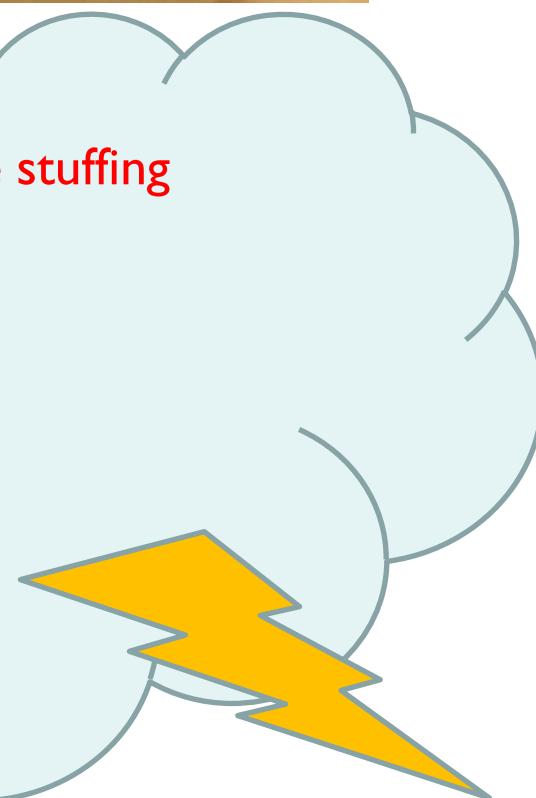
Ingredienti per la farcia

- Mandorle
- Cioccolato fondente
- Zucchero
- Uvetta
- Cacao amaro
- Miele
- Rhum



Ingredients for the stuffing

Almonds
Plain chocolate
Sugar
Raisin
Cocoa
Honey
Rhum



Preparation

- Form a mixture with flour, sugar, eggs, lard and water, until it is soft. Spread the pastry thinly, cut large strips, roll the strips, spread the honey on them and brush with oil. Bake the rolls (160°) FOR 15-20 minutes. For the preparation of the stuffing, mix the almonds with sugar, chocolate, raisin, cocoa, rhum and honey.



Preparazione



- Formare un impasto con farina, zucchero, uova, sugna e acqua, lavorarlo fino a renderlo elastico. Tirare la sfoglia, tagliare delle strisce larghe, spennellarle con miele, disporre la farcia, arrotolare le strisce su se stesse, chiudere e spennellare con l'olio. Infornare a 160° per 15-20 minuti. Per la preparazione mescolare le mandorle con zucchero, cioccolato, uvette, cacao, rhum e miele.

A ‘ngornata’ (torta ripiena salata)

Ingredienti per sfoglia/ingredients for puff pastry

1kg of white flour, 4 eggs, 2 cups dry white wine, 1 tablespoon of extra virgin olive oil, salt,

1kg di farina bianca, 4 uova, 2 bicchieri di vino bianco secco, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale.



Ingredienti per il ripieno/ingredients for stuffed



200g of cured sasage,200g of soppressata,10 hard-boiled eggs,400g of first salt cheese,250g fresh cheese.



200g di salsiccia stagionata,200g di soppressata,10 uova sode,400g di formaggio primo di sale,250g di ricotta fresca.



Preparazione “ngornata”/preparation “ngornata”



Divide the mixture half and use one half to line the bottom of a round.

Dividere l’impasto a metà, utilizzare una metà per foderare il fondo di una teglia rotonda.



Made a first layer of fresh cheese, sausage cut into slice, soppressata, eggs cut into slice, cheese.

Fare un primo strato di ricotta, salsiccia, soppressata, uova sode, formaggio



In the end...

Alla fine...



Bake in preheated oven for about 25 minutes...

Cuocere in forno caldo per circa 25 minuti...

Calzone with vegetables

cauzon c'l iet

- Ingredients: (ingredienti)
- Chard (verdura)
- Flour (farina)
- Oil (olio)
- Salt (sale)
- Water (acqua)
- Raisins (uva passa)

Preparation preparazione

- Cook the vegetables, subsequently kneading the dough then create a hole in the center and add egg and vegetable water and then knead. Once kneaded straighten and then make the shape of a panzerotto. Then put in the oven.
- Cuocere la verdura, successivamente impastare la pasta e creare un buco al centro. Aggiungere uova e acqua di cottura della verdura per poi impastarla. Una volta impastata stenderla e poi fare la forma di un panzerotto. Infine mettere nel forno.

preparation



- Qui mettiamo l'uovo nel buco della farina
- Here we put the egg in the hole of the flour



- Qua aggiungiamo l'acqua delle verdure
- Here we add the water from the vegetables

Preparation

- Qua aggiungiamo l'acqua delle verdure
- Here we add the water from the vegetables



preparation



Questa è la
verdura.
This is the
vegetables

- Qui si impasta.
- Here is mixed



preparation



- Poi si lavora alla macchina-
- Then working on machine.
- Poi sopra all'impasto si mettono le verdure.
- Then you put the mixture over the vegetables

preparation



- Poi si chiudono.
- Then close



- Infine si infornano
- Finally firing