

# Ricettario del “buon lettore”

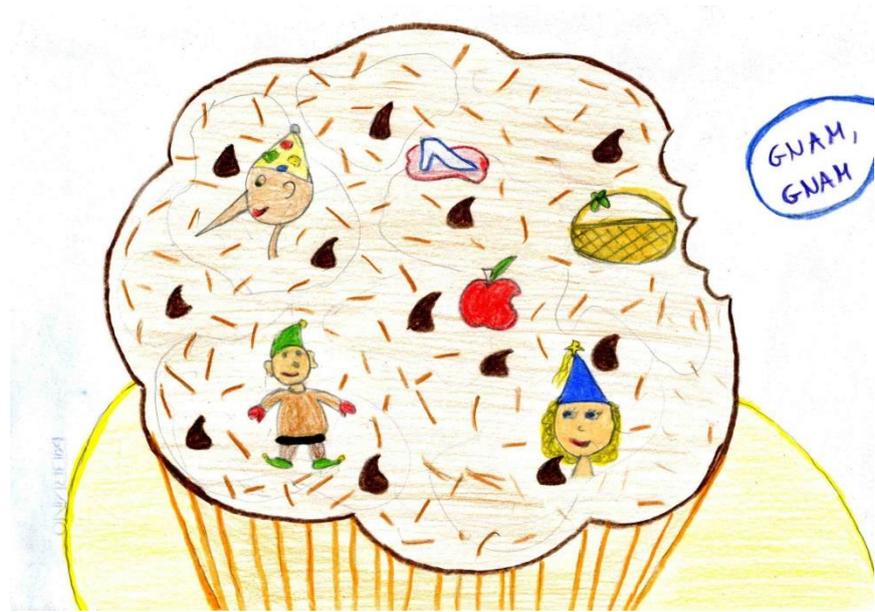


Alunni classe 5°B

## I MUFFIN ALLE FIABE (Leticia)

### Ingredienti:

- lacrime di cioccolato delle principesse,
- farina di pagine triturate,
- latte di mucca volante,
- lievito di fragole di bosco,
- neve dei folletti golosoni,
- stampi del libro di Biancaneve,
- scagliette di fiordilatte.



### Procedimento:

- 1-Prendete alcune lacrime di cioccolato delle principesse in un libro di emozioni.
  - 2-Mescolate la farina di pagine triturate con il latte di mucca volante (lo troverete nei libri di fantasia), aggiungere il lievito pasticcero alle fragole di bosco, ve lo darà una fata della Bella Addormentata nel bosco.
  - 3-Impastate per bene e aggiungete le restanti lacrime di cioccolato.
  - 4-Anche la neve del regno dei folletti golosi è importante perché renderà i vostri muffin più ghiotti.
  - 5-Mettete l'impasto negli stampi fatti con il libro di Biancaneve.
  - 6-Infornate a 180°
  - 7-Quando la cottura è terminata mettete i muffin in un vassoio e decorate come volete, io i miei li decoro con la pioggia del regno candito cioè le scagliette di fiordilatte.
- Ecco ora provate anche voi!!!  
Mi raccomando, seguite le istruzioni. I muffin sono gustosissimi!

## LA RICETTA DEGLI "SPAGHETTI CON STORIE" (Alessia)

### INGREDIENTI:

- Polvere di fantasia
- 2 foglie di avventura
- 20 grammi di olio di mistero
- 30 grammi di aglio di diario
- 2 bicchieri di succo di libri
- 80 grammi di storie tagliate a strisce



### PROCEDIMENTO:

Prendere una pentola, mettere i due bicchieri di succo di libri, aggiungere le storie tagliate a strisce e lasciare cuocere sul fornello per quindici minuti.

Quando le storie sono cotte, condire con aglio di diario e olio di mistero.

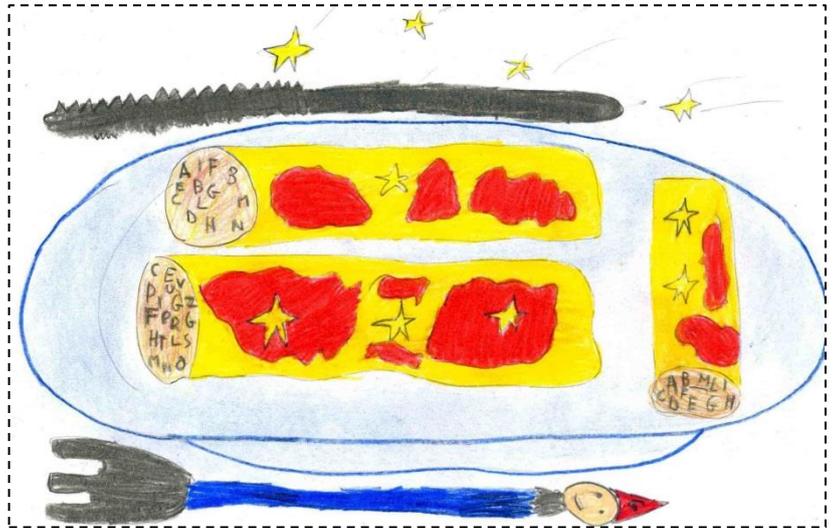
Poi aggiungere la polvere di fantasia, le due foglie di avventura e gli spaghetti.

Girare per qualche minuto e servire a tavola.

## RICETTA "CANNELLONI ALLA LETTURA" (Andrea Pio)

### INGREDIENTI:

- 10 g di polvere di libro
- 10 g di carne letturina
- 10 g di farina lettrice
- 70 cl di succo di libro
- 50 cl di olio di libro fantasy
- 1 g di polvere magica
- 1 ciotola di storie
- 1 mestolo di legno ai sette nani
- 3 tuorli di libro
- 10 g di scaglie di libro
- 1 coltello della strega cattiva



### PROCEDIMENTO:

Prendere una ciotola di storie e mettere 10 g di farina lettrice, 3 tuorli di libro, 50 cl di olio di libro fantasy, mescolare il tutto finchè non diventa una pasta gialla. Aggiungere polvere di libro e polvere magica, successivamente 70 cl di succo di libro.

Stendere l'impasto, fare una sfoglia e tagliare in rettangoli con un coltello della strega cattiva.

Aggiungere al centro carne di lettura e arrotolare.

Mettere al forno a 180° per 30 minuti.

Impiattare e servire con sopra le scaglie di libro.

## ORECCHIETTE ALLA FAVOLA (Angelica)

### INGREDIENTI

- 80 g di orecchiette
- 50 g di Cenerentola
- 10 g di Cappuccetto Rosso
- 20 g di Biancaneve e i Sette Nani
- 1/2 bicchiere degli Aristogatti
- 20 bicchieri della Bella Addormentata nel bosco
- 2 bicchieri di Pinocchio
- 2 l e mezzo di inchiostro
- 4 bicchieri di curiosità



### PROCEDIMENTO

Prendete una padellalibri, aggiungete ½ litro d'inchiostro e buttate giù le orecchiette.

In un'altra padellalibri mettete i 4 bicchieri di curiosità e lasciate soffriggere a modo libroso.

Con un librocoltello affilato tagliate a juliet 50 g di Cenerentola e 10 g di Cappuccetto Rosso.

Quando la curiosità fa le bollicine aggiungete le striscioline di Cenerentola e Cappuccetto Rosso.

Frullate per un minuto con il librofrullatore ad immersione Pinocchio, la Bella Addormentata nel bosco, gli Aristogatti, Biancaneve e i Sette Nani e aggiungete l'inchiostro rimasto.

Prendete un piatto e lasciate scendere sul fondo le storie frullate, togliete le orecchiette dai fornelli e fate finire la loro cottura nel soffritto.

Dopo tre minuti, impiattate le orecchiette e buon appetito!!

## LA TORTA PER UN BUON LETTORE ALLE MELE DI BIANCANEVE (Chiara)

### INGREDIENTI:

- 5 libri
- 1 cucchiaio di fantasia
- 2 buste di creatività
- ½ bicchiere di magia
- 100 g di passione per la lettura
- 30 g di relax
- 500 g di suspanse
- Curiosità (quanto basta)
- La mela di Biancaneve

### PROCEDIMENTO

Triturare i libri in una ciotola e aggiungere il cucchiaio di fantasia.

Mescolare il tutto e unire le tre buste di creatività e la passione per la lettura con un po' d'acqua.

Sciogliere in una pentola il suspanse e mescolare.

Poi far riposare il composto per 5 minuti.

Prendere l'impasto e aggiungere la farina di relax, la magia e la curiosità.

Mettere il tutto sulla teglia e far cuocere ad 180° per un'ora.

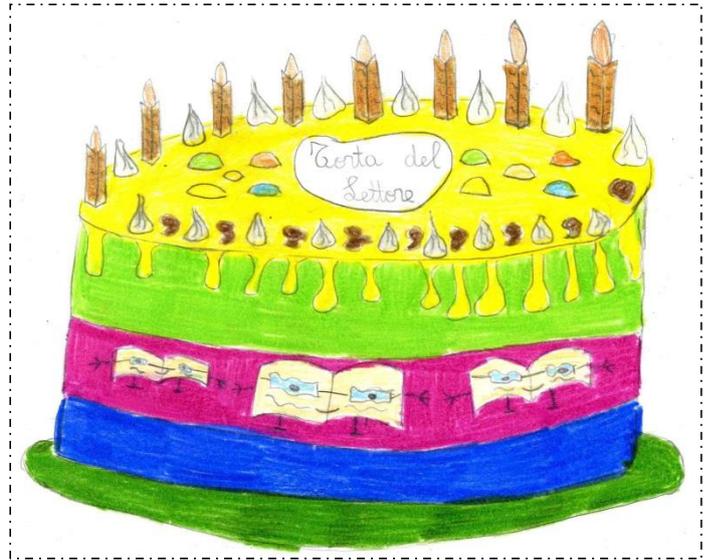
Quando la torta è soffice e assume un colore d'orato, toglietela dalla teglia e decorate a piacere, io consiglio con mele di Biancaneve e... gustatela!!!



## TORTA DEL LETTORE (Eduardo)

### Ingredienti:

- 80 g di felicità
- 7 cucchiaini di buona volontà
- 1 libro di genere fantasy
- 1 lettore
- 1 mente concentrata solo per leggere
- 1 frullatore per amalgamare
- 20 g di zucchero magico
- 3 uova alla lettura
- 10 libri avventurosi
- 90 g di passione
- 20 g di parole
- 1 succo al libro
- 10 caramelle alla lettura
- 10 candeline a forma di libro
- 1 litro di latte



### Procedimento:

Amalgamare tutto in uno stampo di forma rotonda col latte e mettere nel forno per circa un'ora a 190°.

Togliere dal forno la torta.

Aggiungere uno strato di panna al cioccolato, sistemare qualche caramella con dentro polverina per aumentare la voglia di leggere e anche il succo al libro, alcune macchie di cioccolato e in mezzo scrivere:

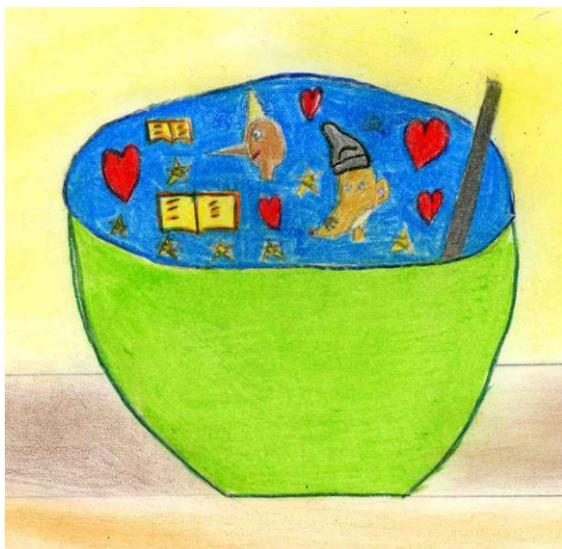
**"torta del lettore"**

In superficie aggiungere le dieci candeline a forma di libro.

Assaggiare una fetta e dentro di voi nascerà un buon lettore.

## MACEDONIA ALLA LETTURA (Filippo)

### INGREDIENTI:



- 2 spicchi di Geronimo Stilton
- 4 pezzi di Darwin
- molta avventura
- tanto amore
- 100 g di buona volontà
- 500 ml di Pinocchio
- 8 pezzetti di Leonardo
- molte scaglie di libro

### PROCEDIMENTO:

Prendete una ciotola e al suo interno mettete tutti gli ingredienti.

Infilate il tutto nel frigo per 7 minuti dopodichè servite a tavola la macedonia e vedrete che diventerete ottimi lettori.

**BUON APPETITO!!!**

## I FUSILLI AI LIBRI (Giorgia)

### Ingredienti:

- 100 g di fusilli
- 20 g di Cappuccetto Rosso
- 50 g di La Bella e la Bestia
- 10 g di Nemo
- 50 g di La spada nella roccia
- 20 g di Topolino
- 80 g di Biancaneve
- 70 g dei Sette Nani
- 6 bicchieri d' acqua
- Sale aromatizzato alle fiabe q.b.
- Olio extravergine di libri q.b.



### Preparazione

Prendete i fusilli e fateli cuocere per 8-9 minuti in una pentola con 6 bicchieri d'acqua.

Tagliuzzate Cappuccetto Rosso e la Bella e la Bestia a striscioline fine fine e fateli soffriggere in pentola.

Prendete Nemo e La spada nella roccia e frullateli fino a che non diventano cremosissimi.

Ora mescolate insieme Topolino, I sette nani, la crema di Nemo e La spada nella roccia, finchè non si amalgamano bene insieme.

Infine tirate fuori i fusilli, metteteli nella pentola del soffritto per alcuni minuti e mescolate.

Lasciate cuocere il tutto a fuoco lento.

Poi servite su un piatto, intorno mettete la crema di Topolino, di Nemo e della Spada nella roccia e guarnite con il sale aromatizzato alle fiabe e olio extravergine di libri.

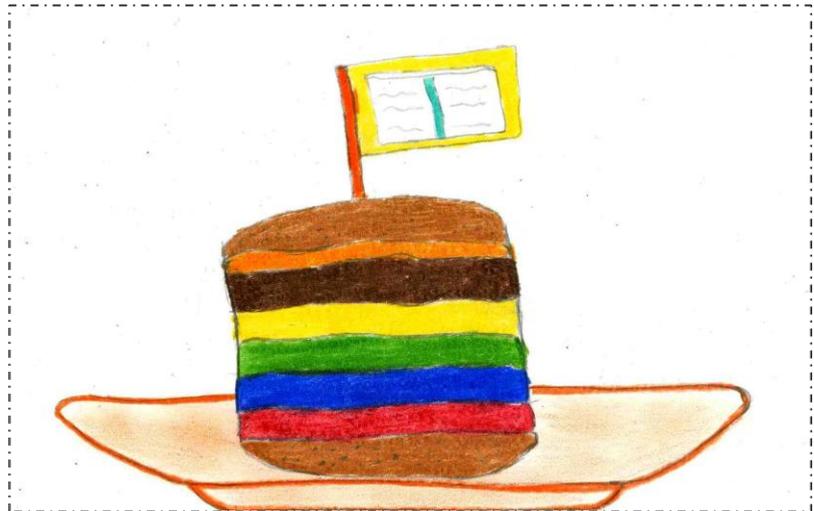
Ed ecco a voi i vostri fusilli ai libri!!!

Oggi vi insegniamo una nuova ricetta

## **L' HAMBURGER AI LIBRI (Lorenzo)**

### **INGREDIENTI :**

- 10 kg di avventure
- 5 kg di barzellette
- 6 pagine scritte
- 5 pagine colorate
- 20 racconti gialli
- 1 cucchiaio di fiabe paurose
- 7 cucchiari di favole
- 1 libro di Geronimo Stilton
- 2 libri di Pinocchio
- 1 libro alla brace
- 1 bandierina con il disegno di un libro



### **PROCEDIMENTO:**

Mettere nella pentola i 10 kg di avventura, due libri di Pinocchio, un libro di Geronimo Stilton, sette cucchiari di favole, un cucchiaio di fiabe paurose, 5 kg di barzellette, sei pagine scritte, venti racconti gialli, cinque pagine colorate e alla fine un libro alla brace.

Adesso cuocere nel forno per venti minuti, poi per arricchire aggiungere una bandierina con il disegno di un libro e gustare !!!!!

## TORTA DI FAVOLE (Lucia)

### Ingredienti:

- 3 cucchiaini di polvere di fata
- 2 uova d'oro
- 5 libri fantasy
- 3 libri gialli
- 6 libri d'avventura
- 7 fragole degli gnomi
- 11 ciliegie magiche
- 8 bustine di panna montata
- 1 pizzico di fantasia e magia
- 3 cucchiaini di zucchero fatato
- 1 busta di farina di libri
- 2 barattoli di marmellata di lamponi e more del bosco di Cappuccetto Rosso



### Procedimento:

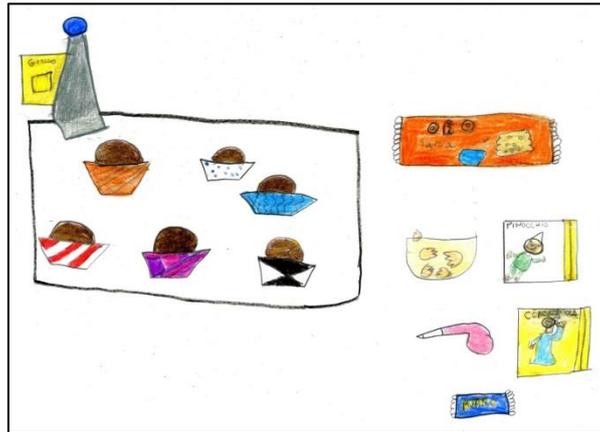
Prendete una ciotola dove mettete la polvere di fata, le uova d'oro, lo zucchero fatato e la farina di libri. Poi prendete lo sbattitore e mescolate il tutto.

Aggiungete i libri fantasy, i gialli e quelli d'avventura, poi rimescolate l'impasto.

Quando il tutto è pronto prendete un vassoio dove distribuire il contenuto magico della ciotola. Prendete il vassoio e mettetelo nel forno a cuocere per circa 150 gradi centigradi.

Passato il tempo di cottura, prendete con delle presine il vassoio e appoggiatelo sul tavolo. Aprite i barattoli di marmellata e con un cucchiaino spalmatela sulla torta, prendete il resto degli ingredienti. Mettete la panna montata sui bordi della torta e decorate con le ciliegie e le fragole. La ricetta è finita. Prendetene una fetta e diventerete ottimi lettori.

## RICETTA PER FARE "I DOLCI DELLE STORIE" (Martina)



Benvenuti nella mia cucina, sono Martina. Oggi prepariamo i dolci delle storie ecco gli ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- un po' di biscotti
- cacao
- burro
- 4 pagine della storia di Cenerentola
- disegni di Pinocchio ritagliati
- pagine grattugiate di un libro in giallo
- abiti rossi di lettura
- tempo di cottura: 10 minuti

### PROCEDIMENTO :

Prendete gli ingredienti e mescolate il tutto in una ciotola, aggiungete anche le pagine grattugiate e se sbagliate qualche dose non succede niente.

Con un cucchiaio fate delle palline, mettete in una teglia e infornate a 180°.

Poi sistemate i dolcetti cotti su un vassoio di carta.

Lasciate raffreddare e i dolci delle storie sono pronti, ora basta solo mangiarli.

## TORTA ALLA LETTURA (Michela)

### INGREDIENTI:

- LETTURE
- MELE ROSSE E VERDI
- CIOCCOLATA
- BANANE
- MENTA



### PROCEDIMENTO:

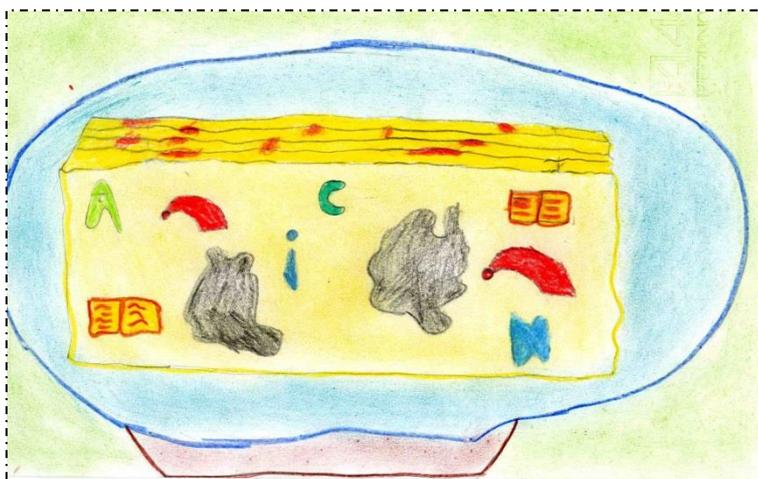
Mescolate le letture e aggiungete le mele rosse e verdi tagliate a fettine sottili, poi mettete a cuocere nel forno per 30 minuti. Quando la torta è cotta, decorate con la cioccolata e i pezzettoni di banana.

Buon Appetito!!!!!!!

## LASAGNE ALLA LETTURA AL FORNO (Nicola F.)

### Ingredienti:

- 10 libri di vario genere
- Tanta passione per la lettura
- Una fetta di fiabe
- Uno spicchio di barzellette
- Tanti sorrisi e felicità
- Molte parole mescolate tra di loro
- Tanti protagonisti
- 1 litro di inchiostro liquido
- Molta curiosità
- Polvere fatata
- Pasta fabbricata dai folletti
- 1 cappello di Cappuccetto Rosso
- 1 pezzo di carne fatata



### Procedimento:

Prendere un vassoio e stendere la pasta fabbricata dai folletti.

Tritare con il frullatore una fetta di fiabe, uno spicchio di barzellette, un pezzo di carne fatata, tre libri, qualche pezzetto del cappello di Cappuccetto Rosso e parole mescolate.

Versare il ricavato sopra alla pasta e ripetere il procedimento per altre due volte.

Tritate tanti sorrisi e felicità, tanti protagonisti, molta curiosità, polvere fatata e molta passione per la lettura.

Tirare fuori il contenuto e versatelo in un vassoio.

Infine aggiungete l'inchiostro e i pezzi rimanenti del cappello di Cappuccetto e dei libri.

Cuocere in forno a 180° per quaranta minuti, poi gustare.

## UN PIATTO TIPICO: UN MUFFIN GIGANTE (Nicola M.)



### INGREDIENTI:

Prendere un libro nuovo, una pentola e

- 3 libri vecchi
- 7 gocciole di felicità
- 2 ali di un drago
- 5grammi di burro
- 2litri del latte
- 1mezzo specchio di Geronimo Stilton
- 3 fogli di un libro strappati
- Un divano comodo
- Un silenzio

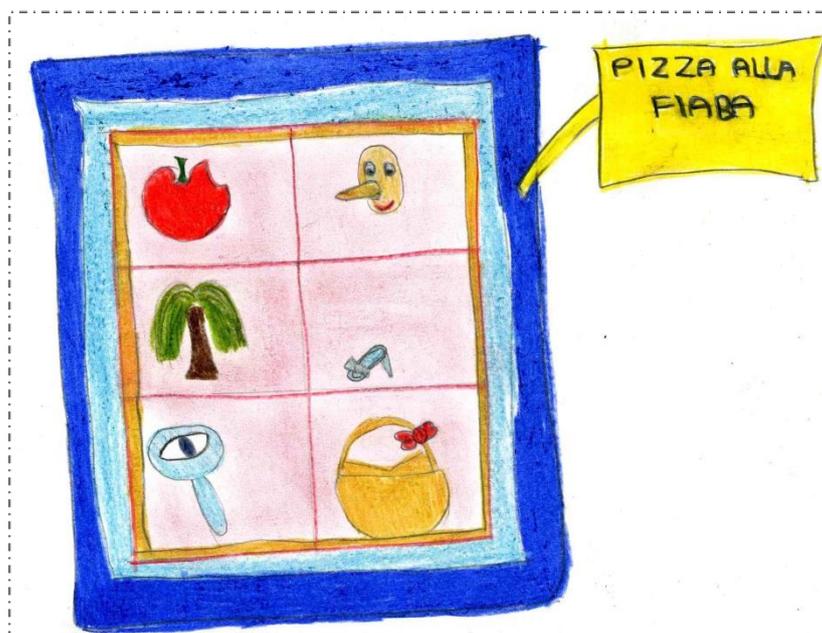
### PROCEDIMENTO:

Mescolate tutto in una ciotola e frullate: vi uscirà della massa morbida. Mettetela in uno stampo e infornate per 30 minuti a 150/160 gradi. Poi tirate fuori lo stampo, lasciate raffreddare e gustate il muffin gigante sul divano comodo con tanta tranquillità. Sentirete forte la voglia di leggere!!!!!!!!!!!!!!

## PIZZA ALLA FIABA (Sofia F.)

### INGREDIENTI:

- 500 g DI FIABE
- 300 g DI POLVERE DI SHERLOCK HOLMES
- 250 ml DI SUCCO DI CENERENTOLA
- 1 BUSTINA DI VENTO NEI SALICI
- 3 CUCCHIAI DI BIANCANEVE
- 1 CUCCHIAINO D'OLIO DI CAPPUCETTO ROSSO
- 3 FOGLIE DI MI RICORDO DI ANNA FRANK
- 1 PAGINA DI PINOCCHIO



### PROCEDIMENTO:

In una ciotola-libri impastate bene con il frullatore-libri le Fiabe, la polvere di Sherlock Holmes e il succo di Cenerentola.

Mettete il "Vento nei Salici" e fate riposare per un'ora.

Con il mattarello-libro assottigliate l'impasto fino a farlo diventare rotondo o rettangolare.

Aggiungete "Biancaneve", "Mi ricordo di Anna Frank" e "Pinocchio".

Ora non vi resta che infornare con la cartaforlibri, a 150° per 45 minuti.

Tirate fuori la teglia, fate raffreddare e gustate!

Diventerete dei magnifici lettori per tutta la vita.

Oggi vi insegnerò a cucinare una  
**“TORTINA LETTRICE”** (Sofia S.)

**INGREDIENTI:**

- 10 kg di avventure
- 3 kg di curiosità
- 9 kg di creatività
- 1 bicchiere pieno di sorrisi
- 3 bicchieri di fiabe
- 1 pentola piena di granella di pagine
- 3 libri di Geronimo Stilton
- 4 kg di fantasia
- 3 uova alla carta
- 7 nocciole all' inchiostro



**PROCEDIMENTO:**

Mescolate le avventure, la fantasia, la creatività e la curiosità.

Sbattete con lo sbattitore-turbolibro le uova alla carta e aggiungete al composto prima ottenuto.

Con il mattarello-libro impastate i sorrisi e la granella di pagine.

Prendere una teglia rotonda e mettete lì il composto.

Infornate a 180° per 10 minuti.

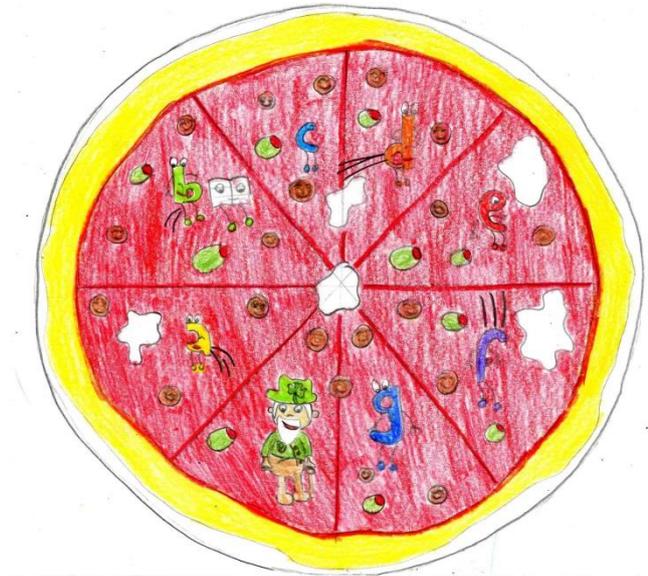
Abbellite la tortina con la crema di fiabe e le nocciole all'inchiostro.

Aspettate 10 minuti e..... avete ottenuto una tortina che vi aiuterà a leggere di più!

## RICETTA PER UNA PIZZA ALLA LETTURA (Tommaso)

### Ingredienti:

- 1 kg di farina fantastica
- 4 uova della gallina delle uova d'oro
- 5 mozzarelle di storie
- 1 pizzico di sale magico
- 1 libro di fantasia
- 10 olive di barzellette
- 1 kg di parole
- 3 litri di frasi divertenti
- 20 rotelline di wurstel ridolini
- 1 bottiglia di pomodoro di folletto



### Procedimento:

Versare su una ciotola 1 kg di farina fantastica, aggiungere 4 uova della gallina delle uova d'oro dopo averle ben sbattute, un pizzico di sale magico, 1 kg di parole e 3 litri di frasi divertenti.

Sbattere il tutto e mescolare, poi versare il composto su una teglia con alla base della carta forno.

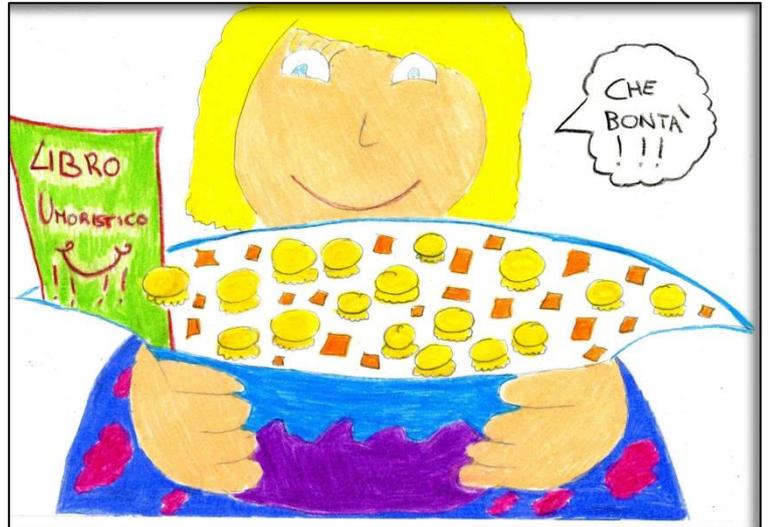
Versare il pomodoro di folletto e spargerlo con un cucchiaino, aggiungere 5 mozzarelle di storie e infine mettere 20 rotelline di wurstel ridolini e cuocere in forno per 20 minuti.

Ecco la nostra pizza alla lettura!

## TORTELLINI AI MONDI DI FIABA (Vittoria)

### INGREDIENTI:

- 100 g di farina speciale
- 70 g di carne del mondo di fiaba
- 10 pizzichi di polvere magica
- 1 zucca di Cenerentola
- 1 libro divertente per ridere mentre si mangia
- 1 bicchiere e  $\frac{1}{2}$  d'acqua
- infinitamente amore e passione



### PROCEDIMENTO:

Prendere i 100 g di farina speciale, metterla in una ciotola e aggiungere 1 bicchiere e  $\frac{1}{2}$  d'acqua e 10 pizzichi di polvere magica.

Impastare con amore e passione fino ad ottenere una pasta compatta, metterla su un gran tagliere di legno, allungarla con il super mattarello, prendere un coltello fatato e tagliare a scacchi.

Prendere i 70 g di carne del mondo di fiaba, dividerli in piccole polpettine, metterne una in ogni scacco e chiuderli a forma di tortellini. Prendere la zucca di Cenerentola, ma solo una metà, e la tagliarla alla julienne.

Intanto far bollire l'acqua, buttare i tortellini e lasciarli cuocere per tre minuti, poi prendere una padella, versare i tortellini e la zucca, farli amalgamare bene per altri 3 minuti, servirli su un piatto e mettere accanto 1 libro divertente.

Il piatto è pronto!!!