

Bambini, visto che in questa settimana ci stiamo preparando a vivere la Domenica delle Palme, ma dobbiamo rimanere ancora a casa, noi maestre abbiamo pensato ad una ricetta da proporvi per festeggiare in famiglia l'entrata trionfale di Gesù a Gerusalemme. Così come nelle grandi feste, magari quando si va al ristorante, oggi facciamo un piatto speciale : l'ANTIPASTO! Pronti?

Ecco la ricetta per fare dei gustosi

● RAMOSCELLI DI OLIVO DI SFOGLIA.

Con questa attività vorremmo stimolare la curiosità dei bambini nei confronti del cibo, aiutarli a conoscere i propri gusti assaggiando sapori diversi, manipolare materiali diversi, allenarli alla motricità fine (uso del coltello) a contare (numero di foglie e numero componenti famiglia) e mettere in relazione (4 foglie per ramo e un rametto per componente famiglia).

INGREDIENTI:

- Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- Salsa di pomodoro
- 1 mozzarella
- Sale/pepe
- Olio
- origano



Questi sono gli ingredienti base, per arricchire le tue "pizzette" puoi aggiungere anche verdure (zucchine, melanzane, pomodorini...), affettato (prosciutto, speck,...), wurstel, funghi... o quello che più ti piace.

PREPARAZIONE

1. Per fare i ramoscelli prendi la pasta sfoglia stendila e, facendoti aiutare da un genitore, con un coltello taglia alcune strisce di pasta (una per ogni componente della tua famiglia) lunghe circa 12 cm e larghe circa 2 cm.
2. Per fare le foglie, ne servono 4 per rametto, sempre con l'aiuto di mamma e papà, con un coltello prova a disegnare sulla pasta la sagoma delle foglie, larghe circa 3 cm e lunghe 6 cm. Oppure, se ti è più facile, con un bicchiere puoi fare gli stampi rotondi sulla pasta sfoglia.



3. Ora posa sulla teglia la carta forno e i ramoscelli di pasta sfoglia e aiutandoti con dell'acqua e un pennello (oppure puoi usare le dita) attacca 4 foglie per rametto.



4. Prendi la mozzarella e tagliala a pezzetti piccoli, mettili in una ciotola e condisci tutto con sale, olio e se voi con 1 po' di pepe e origano.
5. Con un cucchiaino, metti un poco di salsa di pomodoro sui rametti e su ogni foglia, stendendola dal centro verso l'esterno.
6. A questo punto non ti resta che scegliere con cosa arricchire le pizzette puoi aggiungere verdure (zucchine, melanzane, pomodorini...), affettato (prosciutto, speck,...), wurstel, funghi... usa la fantasia per creare combinazioni nuove e divertiti poi ad assaggiare.



7. Accendi il forno a 180°C e quando ha raggiunto la temperatura inforna i rametti per circa 30/35 minuti, quando mancano 5 minuti alla fine cottura, aggiungi i pezzetti di mozzarella sui rametti e su ogni foglia e rinforna.



E poi BUON APPETITO!!!