



**ESTATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



UOVO ALLO SPIEDO

ETÀ : dai 10 anni

TEMPO : 30 minuti

MATERIALI :

- coltello
- spiedo
- brace


Ingrienti

- uovo

SVOLGIMENTO : Prendere un uovo. Con la punta di un coltello fare due piccoli fori alle estremità longitudinali dell'uovo. Passare uno spiedo sottile e appoggiarlo sulla brace. Lasciarlo cuocere per circa 3 minuti, dopodiché lo si potrà gustare condendo a vostro piacere.



LABORATORIO TRATTO DAL SUSSIDIO PG BOLOGNA "UN GRILLO PER LA TESTA" - 2006



**E
STATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



UOVO AL PIATTO

ETÀ : dai 10 anni

TEMPO : 20 minuti

MATERIALI : - pietra piatta
- brace

Ingredienti
- uovo

SVOLGIMENTO : Scegliere una pietra piatta e pulirla. Farla riscaldare sotto la brace ardente. Non appena sarà rovente, toglierla dal fuoco e rompere l'uovo sopra di essa. La cottura sarà quasi istantanea.





**ESTATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



SALSICCE RIPIENE

ETÀ : dai 10 anni

TEMPO : 30 minuti

MATERIALI :

- coltello
- stuzzicadenti
- spiedo

Ingredienti:

- salsiccia
- formaggio
- fette di pancetta

SVOLGIMENTO : Prendere una salsiccia e tagliarla longitudinalmente.
Riempirla con formaggio, chiuderla, avvolgerla in fettine di pancetta fissandola con degli stuzzicadenti.
Infilare la salsiccia su uno spiedo e cuocerla sulla brace per circa 10-15 minuti.





**E
STATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



PATATA RIPIENA

ETÀ : dai 10 anni

TEMPO : 45 minuti

MATERIALI :

- coltello
- brace

Ingredienti:

- patata grossa
- mozzarella
- salsiccia
- burro
- sale e pepe

SVOLGIMENTO : Prendere una patata grossa e tagliarne la cima; svuotarla con un coltello e riempirla con mozzarella tagliata a dadini e l'interno della salsiccia e una noce di burro. Si può condire con sale e pepe. Richiudere la patata e cuocerla sulla brace per circa 20-30 minuti circa.





**ESTATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



PANE ALLE "TWIST"

ETÀ : dai 10 anni

TEMPO : 30 minuti

MATERIALI : -bastone grosso e appuntito
- brace

Ingredienti:

- Pasta da pane lievitata

SVOLGIMENTO : Tagliare un bastone grosso, appuntendo l'estremità più sottile, scortecciarlo e scaldarlo al fuoco. Preparare una lunga striscia di pasta lievitata larga circa 5 cm e spessa 1,5 cm e avvolgerla a spirale attorno al bastone. Piantare il bastone accanto al fuoco e lasciare che la pasta si arrostisca girando ogni tanto il bastone in modo che cuocia tutto attorno.

