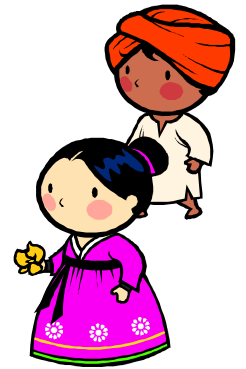
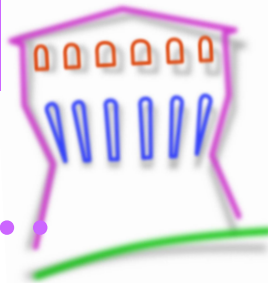




# NOI che...



## ...Castel Guelfo...

### Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.



## Chicken and Mushroom Pie

#### Procedimento:

Rosolare in una padella sufficientemente ampia la cipolla tagliata finemente, una volta appassita aggiungere l'acqua il pollo tagliato a cubetti e lo speck, a metà cottura aggiungere i funghi lavati e affettati, il latte e sfumare col vino bianco. Portare a cottura il pollo rimescolando di tanto in tanto. In un bicchiere sciogliere in un po' d'acqua l'amido di mais e versarlo nella padella, rimescolare accuratamente fino a che il liquido all'interno della padella non si addensa fino a diventare una crema, spegnere il fornello. Lasciare raffreddare. Ungere una tortiera, stendere sul fondo la pasta Brisè e aderire la pasta sui bordi della tortiera, versare il composto di pollo e ricoprire la tortiera con un altro strato di pasta Brisè, eliminare gli eccessi di sfoglia con un coltello e schiacciare con le dita i due strati di pasta per farli aderire bene fra loro. Praticare dei fori con la forchetta al centro della torta ed infornare a 180° per 20 minuti.

#### Ingredienti:

1 cipolla  
30 ml di olio di oliva  
100 gr di speck a cubetti  
800 gr di cosce di pollo  
400 gr di funghi champignon  
50 ml di vino bianco  
120 ml di acqua  
130 ml di latte parzialmente scremato  
10 gr di amido di mais  
500 gr di pasta brisè

## Apple Crumble

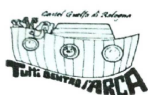
#### Ingredienti:

300 gr di farina 00  
225 gr di zucchero di canna integrale  
200 gr di burro  
450 gr di mele tagliate a cubetti  
Un pizzico di cannella a piacere



#### Procedimento:

Accendere il forno a 180°, nel frattempo che si riscalda setacciare la farina in un'ampia scodella, aggiungere 175 gr di zucchero e mescolare bene. Tagliare il burro a cubettini e aggiungerli un po' alla volta all'interno della scodella e impastare bene con le mani, fino ad ottenere una miscela che assomiglia al pan grattato un po' grossolano (è una procedura che impiega quasi 30 minuti). Mettere le mele tagliate in una pirofila imburata con 50 gr di zucchero, un cucchiaino di farina e la cannella (a piacere) e amalgamare bene gli ingredienti. Ricoprire le mele con il preparato di farina, burro e zucchero ed infornare per 40 minuti...il risultato è garantito !!!!



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"  
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

