

Dia del Patrimonio

**En el marco de Cittadinanza Attiva
Patrimonio immateriale:
“Io sono Cultura”**

#RecetasFamiliares

**Un piccolo assaggio delle ricette delle classi:
6A, 6B di Valparaiso e 6 Viña
e
7 Valparaiso e 7 Viña**

Receta de Sara A., 6 Viña

Sorbete de limón

Ingredientes:

- 650g de Agua
- 350g de Azúcar
- 200g de jugo de limón recién exprimido (5-7 limones)
- 1 clara de huevo

Preparación:

- 1- en un bol grande añege 400g de agua.
- 2- añege 350g de azúcar.
- 3- ~~bata~~ empieza a revolver.
- 4- añege 250g de agua.
- 5- añege 200g de zumo de limón (5-7).
- 6- empieza a revolver.
- 7- añege la clara de huevo.
- 8- empieza a revolver.
- 9- vierte la mezcla en un recipiente apto para
- 10- congelar (que la mezcla quede 4 cm de profunda)
- 11- cubre con aluplast,



11- deje enfriar la mezcla totalmente y después congele la mezcla al menos 8 horas.

12- Corte la mezcla (aprox 4cm x 4cm) con un cuchillo largo y afilado.

13- ponga los trozos de la mezcla en un bol grande.

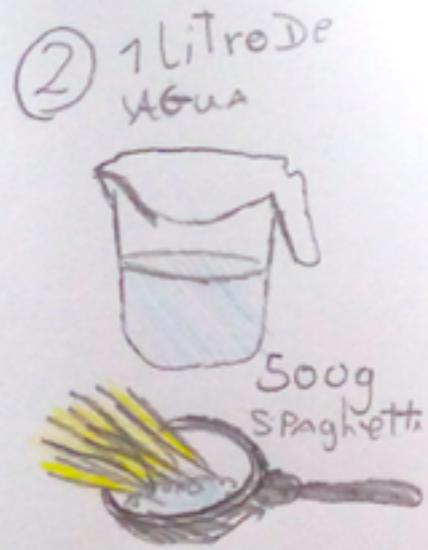
14- empieza a revolver.

15- sirva inmediatamente el postre.



Me recuerda: El ruido de las olas cuando revientan y el calor del verano. Lo más que me gusta de esta receta es que te sientas muy relajado como si estuvieras durmiendo.

Spaghetti Carbonara



Es mi plato favorito por la historia que tiene porque se originó en Italia al fin de la segunda Guerra Mundial, pero me gusta por el sabor que tiene el toque fuerte a tomano y el huevo.

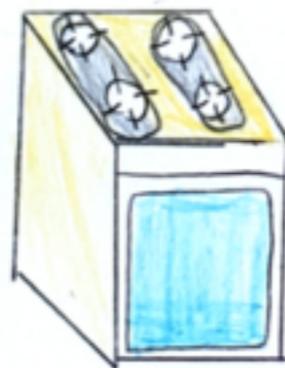
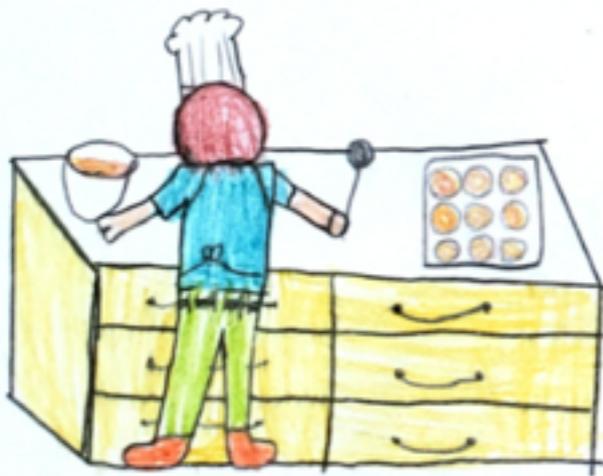
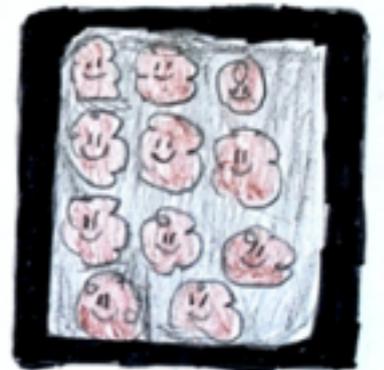
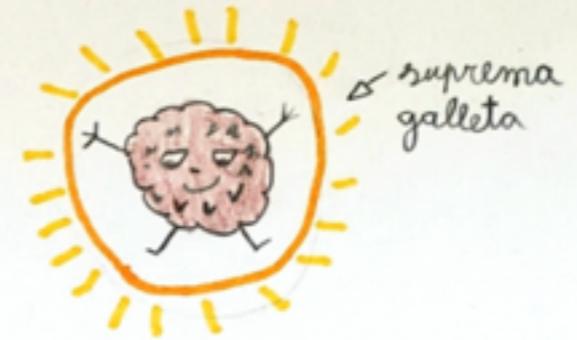
GALLETAS DE AVENA

① Ingredientes

- 150 grs de mantequilla
 - 1/4 taza de Azúcar
 - 3/4 taza de Azúcar rubia
 - 1 Huevo
 - 1 cucharada miel
 - ralladura de naranja
- se bate todo junto

② Preparación

- Se mezcla con espátula
- nueces / pasas / se hidrata con ron por 2 horas
 - bicarbonato 1 cucharadito
 - 1 taza 1/2 de Avena
 - 1 taza 1/2 de Harina
- lata enmontiguada con cuchara sopera
colocar en la lata separadas una de la otra de 7 a 10 minutos en el Horno 180°



LE FARFALLE DELLA MIA MAMMA (Per 8 persone)

Ingredienti:

Farfalle: 500 gr.
Sale: 2 cucchiai
Uova: 8
Olio: 3 cucchiai



Preparazione:

Riempite una pentola d'acqua, salatela e mettetela sul fuoco.

Non appena l'acqua della pasta giungerà a ebollizione, versate le farfalle e lasciatele cuocere per circa 11 minuti. Quando saranno cotte, scolatele e versatele nella padella. Dopo aggiungete le uova, mescolando bene, quindi aggiungete l'olio e buon appetito!!!!.

Questa ricetta mi ricorda il mio viaggio in Italia insieme alla mia famiglia due anni fa. Abbiamo mangiato tante cose e spesso mi ricordo delle farfalle!!!



Receta de Antonia S., 6 Viña

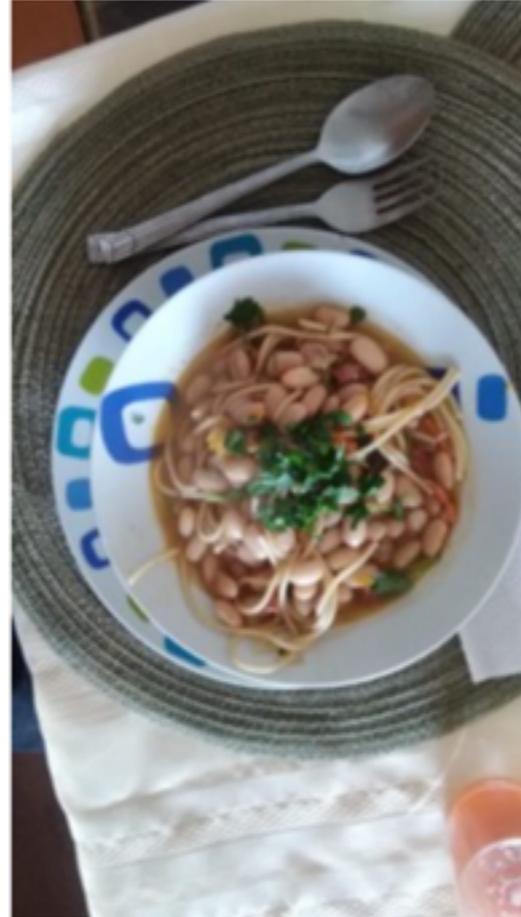
Receta de Porotos con Rindas

Ingredientes:

- 2 tazas de porotos
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chorizos
- Tallarines
- Zapallo
- Ají de color
- Perejil
- Sal

Preparación:

- 1.- Poner a remojar los porotos en agua toda la noche. Al día siguiente colarlos.
- 2.- En una olla colocar los porotos en abundante agua con sal y cocinar hasta que estén blandos y cocidos, unos 40-60 minutos.
- 3.- En otra olla colocar un poco de aceite y sofreír la cebolla, revolviendo ocasionalmente. Agregar ajo, chorizos y ají de color.
- 4.- Agregar los porotos cocidos y zapallo, más agua suficiente para cubrir todo, agregar los tallarines y cocinar por 10 minutos a fuego medio.
- 5.- Probar y ajustar la sal.



Me encanta este plato, ya que me trae muchos recuerdos de cuando nos juntábamos los días Domingos en casa de mis abuelos y lo disfrutábamos todos juntos en familia. Mi abuelita le agregaba un toque especial que era el perejil al servirlo. Hoy mi Papá cocinó este rico plato.



Uova alla cocotte

Questa ricetta la ho imparato dalla mamma dopo aver richiesto tanta attenzione e dopo aver fatto tanti pacciughi in cucina.



Sono famoso nella famiglia per queste uova meravigliose e in ogni festa tutti le aspettano. Sono facilissime da fare, soltanto devi avere cura col forno.

INGREDIENTI (6 persone)

- 6 uova
- Olio di oliva
- Panna da montare
- 40 grammi di parmigiano
- Pepe
- Sale
- 6 piattini per forno

PREPARAZIONE

In ogni piattino mettere un paio de gocce di oliva. Rompere l'uova. Sopre questo, si mette la panna previamente mescolata con il formaggio, la sale e il pepe. Condimentare a piacere. L'uovo deve rimanere coperto dalla crema mescolata, e sopra ci si mette un pò di pepe e formaggio per dare colore.

Si mette al forno per circa 10 minuti, con 180 gradi. Dovete stare attenti a cucinare a punto.

COSA MI RICORDA?

Questa ricetta mi ricorda la mamma e tanti momenti felici trascorsi con la nonna Miecky, perchè lei era una fanatica delle mie preparazioni. Anche sono un piatto tradizionale quando tutta la famiglia è riunita in qualsiasi festa.

BUON APPETITO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

RECETA DE QUEQUE DE CHOCOLATE:

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1/8 de mantequilla
- 3 huevos
- 3 tazas de harina con polvos de hornear
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- ½ taza de chocolate amargo
- 1 ½ taza de leche



Unir la mantequilla con el azúcar y luego agregar los huevos.

Agregar el harina cernida, los polvos de hornear y el chocolate amargo.



Una vez que estén incorporados, agregar poco a la leche hasta que quede una mezcla espesa.



Poner en un molde y llevar al horno por 35 minutos.



¿Por qué es especial para mí el queque de chocolate?

Me gusta prepararlo porque es rico y mi mamá siempre hace queque de chocolate porque sabe que me gusta. Además, mi mamá me contó que la receta que ella prepara es una receta familiar que su abuela le enseñó a su mamá y ella ahora me la está enseñando a mí, por lo tanto, es una tradición familiar.

Delicias

(así se llama)

Ocho galletas mínimo

ingredientes

- 250 gr de harina
- 100 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 1 claro
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 poco de polvo de hornear
- Mermelada o incluso manjar
- azúcar flor

pasos (con imágenes)

1. Ponga todos los ingredientes previamente mencionados que cuenten como polvo y sean de color blanco en un bolw

2. Agregue la



margarina derretida a la mezcla y agregue la cucharadita de limón, vainilla y la clara.



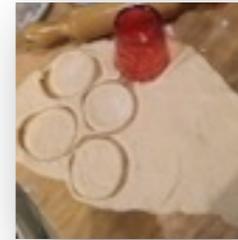
3. Con las manos, comience a amasar y hasta que se incorporen todos los ingredientes, una vez listos para dejarlos reposar en el refri durante una hora aprox.

4. Estira y corta



círculos como quieras y quita la mitad central de nuestros párpados y cocina por unos 15 minutos.

5. Una vez listo, ponga la



mermelada en la parte que no tiene agujeros, una ambos lados y espolvoree con azúcar flor.



Panqueques

É il mio cibo preferito. É dolce, lo mangio con la mia mamma quando vogliamo mangiare qualcosa dolce, lo mangio con manjar.

Ricetta:

Una tazza di latte

500 grammi di farina

2 uova



Cosa mi ricorda?

Mi ricorda alla mia nonna perché lei sempre cucina ed é molto delizioso, anche mi ricorda l'inverno perché normalmente io mangio questo nell'inverno.

SOPAIPILLAS

Una comida que a veces como en mi casa y es bastante fácil de preparar son las sopaipillas, a veces mi papá las prepara en mi casa y siempre quedan muy ricas y es por eso que son una de mis comidas favoritas. Por ese motivo a continuación tenemos una receta para hacer sopaipillas en tu casa:

Ingredientes:

- Una taza de zapallos cocidos en cubitos
- Dos tazas de harina
- Dos cucharadas de polvo de hornear
- Una cucharada de sal
- Tres cucharadas de margarina o mantequilla derretida

Preparación:

- Moler zapallo con un tenedor en un bowl grande
- Agregar el resto de los ingredientes
- Amasar con la mano hasta que todos los ingredientes se compacten y quede una masa firme (que no se pegue)
- Dejar reposar la masa 20 minutos
- Tomar un trozo de masa y estirarlo en un mesón con un uslero hasta que queden delgadas (0,5 cm)
- Cortar las sopaipillas
- Freírlas en abundante aceite caliente (2 o 3 minutos por lado)
- Escurrir el aceite en un pote con papel absorbente

¿A que me recuerda?

Principalmente me recuerda a mi papá ya que él las prepara casi siempre, aunque también me recuerdan al pebre, cosa que siempre le hecho a las sopaipillas. Además, me recuerda que siempre debo probar todo incluso si está hecho de cosas que no me gustan, por ejemplo: el zapallo en la sopaipilla, normalmente no me gusta el zapallo pero en la sopaipilla queda exquisito.

Mi receta es de queque

Ingredientes:

2 huevos

2 tazas de harina

1/2 taza de leche

Ralladura de limón de 1 limón

250gr de margarina

1 taza de azúcar

Preparación :

En un bowl batir los huevos con el azúcar la ralladura de limón y la margarina una vez que esté todo bien integrado agregar a la harina y la leche batir de nuevo y una vez que esté todo incorporado vaciar el contenido en un molde previamente enmantequillado y enharinado. hornear en horno precalentado a 180 grados por veinte a veinticinco minutos. dejar enfriar y luego comer

Bon appétit

Los queques me los hacen desde chico y como que me encariñé con los queques y además son muy ricos





Receta Brownie



Es una receta que usa mi abuela y que es deliciosa para las vacaciones y también lo hacen para mis cumpleaños y también a todos mis compañeros de clase les encanta y los días especiales y cuando me siento mal y me la paso a mí y lo hice y todos mis primos lo intentaron desde Rancagua, en resumen fue así:

300 gramos de cobertura de chocolate

200 gramos de mantequilla

1 taza más $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar

5 huevos

2 tazas $\frac{1}{2}$ de harina con polvos de hornear

1 taza de nueces picadas a gusto

Preparación:

Se precalienta el horno a 180°C.

Se derrite la mantequilla y el chocolate en una olla pequeña, con fuego medio bajo. Cuando se derrita el chocolate y la mantequilla y no queden trocitos en la olla, se saca del

fuego y en la misma olla se agrega una taza de azúcar, se revuelve y se agrega los $\frac{3}{4}$ de taza que queda de azúcar. En un plato hondo pequeño se hecha de a un huevo para asegurarse que no caigan restos de cáscara y se van agregando a la preparación (de a uno). Se agrega una taza cernida de harina, se revuelve y después se hecha otra taza de harina y finalmente se agrega lo que resta. Finalmente, se agregan las nueces picadas y se revuelve.

Se agrega la preparación una fuente cuadrada enmantequillada. Meter al horno durante 30 minutos, pasado este tiempo, comprobar con un palillo si la mezcla dentro del horno está seca y lista. Retirar del horno y esperar a que se enfríe y cortar en cuadrados de 3 x 3 cm y está listo para servir ñum ñum, rico rico.