

PROGETTAZIONE 4

DOCENTE ELISABETTA GONZO
ANNO SCOLASTICO 2010/2011

GLI OGGETTI COMUNICANO MOLTEPLICI INFORMAZIONI.

PROSPETTIVE DIVERSE DETERMINANO LA COMPrensIONE DI ESSE.

TAVOLA FUNZIONALE PROSPETTIVA N°1



TAVOLA FUNZIONALE PROSPETTIVA N°2

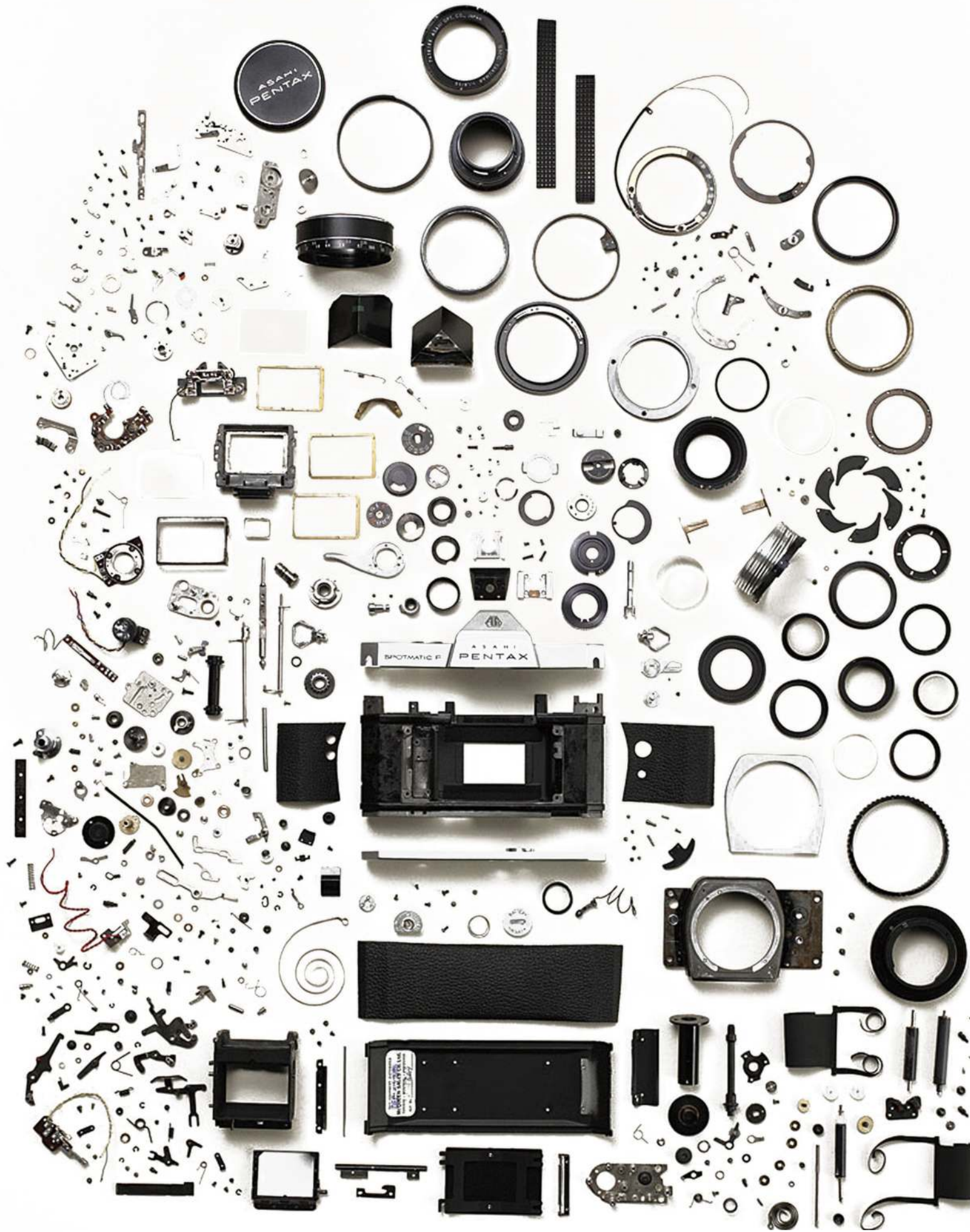


TAVOLA FORMALE

LE AZIONI DIPENDONO DAGLI OGGETTI



TAVOLA FORMALE

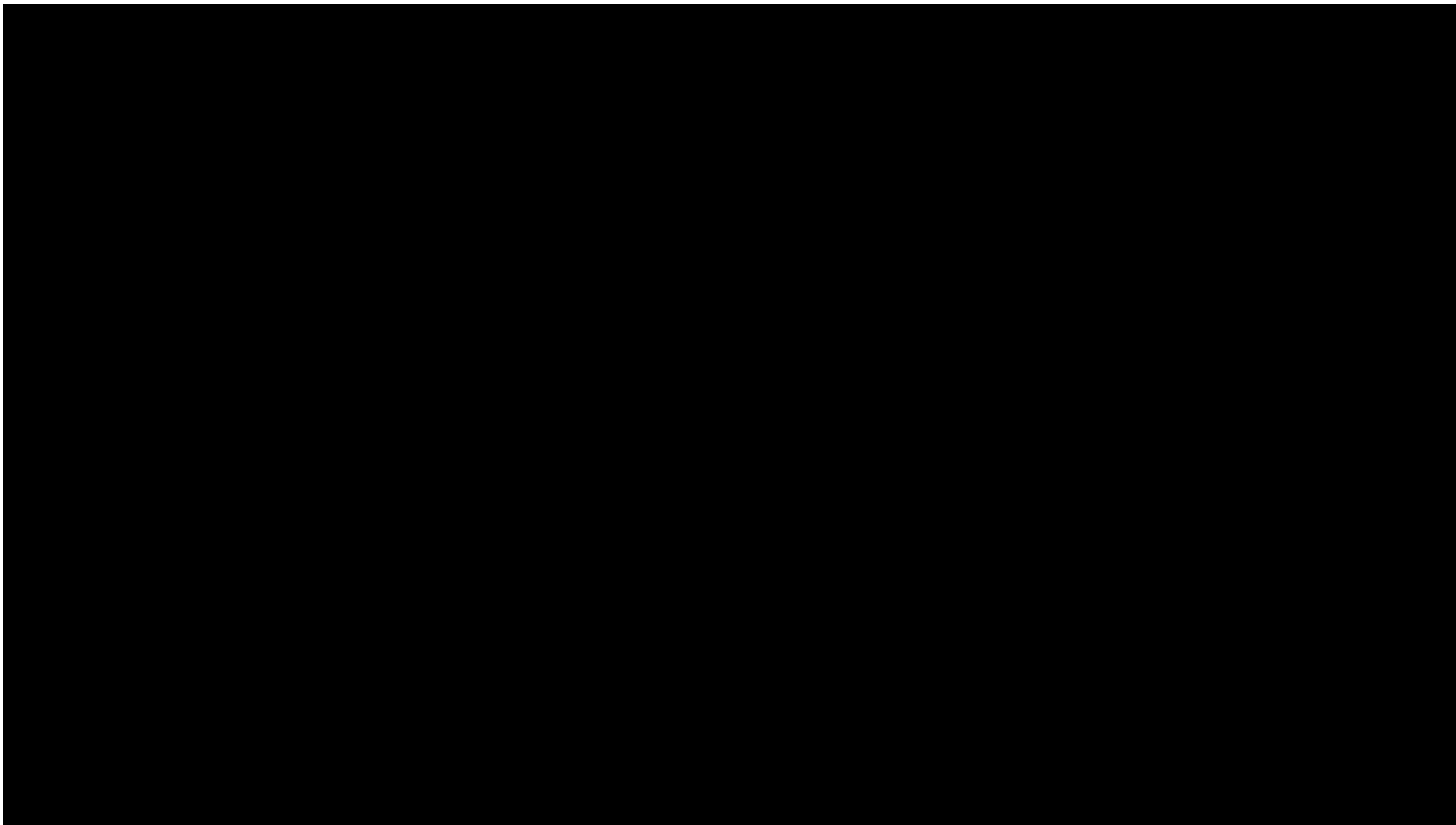


TAVOLA MATERICA

IL CONSUMATORE DIVENTA CONSAPEVOLE

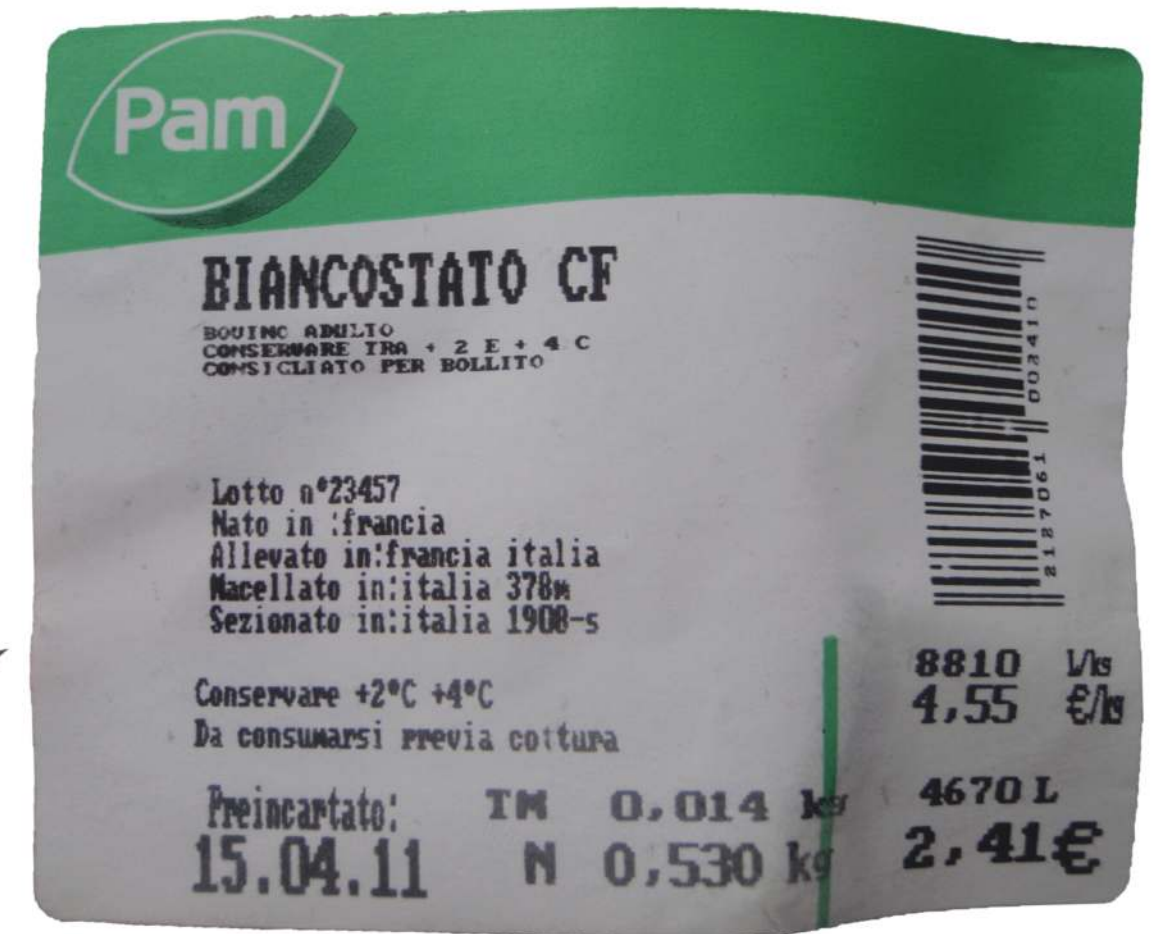


TAVOLA MATERICA

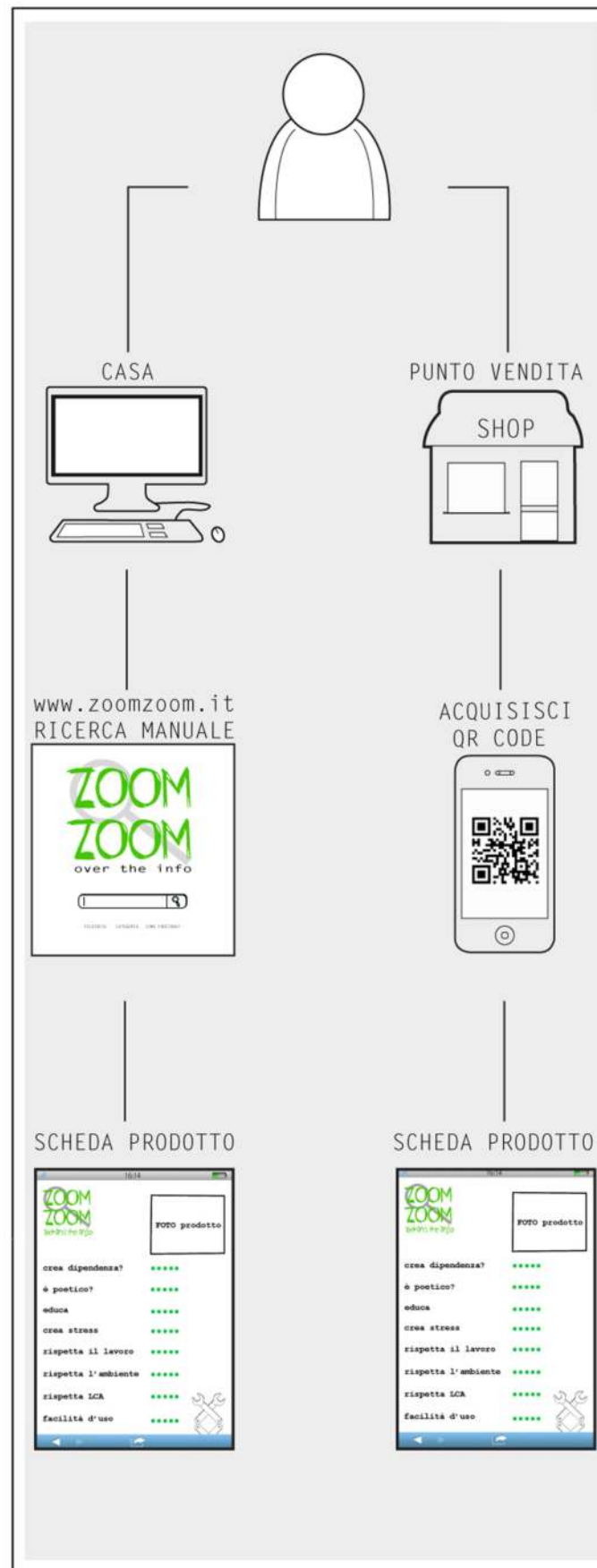
TIPO DI PIATTO : DESSERT
NUMERO DI PERSONE : 6
PREPARAZIONE : 120 MIN
COTTURA : 60 MIN
COSTO : ECONOMICO
ORIGINE : ITALIA
DIFFICOLTÀ : FACILE

INGREDIENTI DELLA RICETTA:
1 KG DI CASTAGNE
2 CUCCHIAI DI CACAO IN POLVERE
250 GR DI ZUCCHERO A VELO
1 BUSTINA DI VANILLINA
200 GR DI PANNA DA MONTARE
1 BICCHIERE DI LATTE
2 CUCCHIAI DI RUM



RICETTA MONTE BIANCO : 1-LESSARE LE CASTAGNE IN ACQUA LEGGERMENTE SALATA PER 1 ORA. QUINDI SBUCCIARLE E PRIVARLE DELLA PELLICINA. PASSARLE AL PASSAVERDURE E PORRE IL RICA-VATO IN UNA CASSERUOLA INOSSIDABILE. 2-UNIRE LO ZUCCHERO, LA VANILLINA, IL CACAO, IL LATTE E PORRE LA CASSERUOLA SU FUOCO DOLCE LAVORANDO BENE L'IMPASTO COME SI FA CON LA PUREA DI PATATE. NON APPENA COMINCERÀ A STACCARSI DALLE PARETI TOGLIERE LA CASSERUOLA DAL FUOCO, FARE RAFFREDDARE E UNIRE IL RUM, MESCOLANDO IL TUTTO. 3-PASSARE NUOVAMENTE AL PASSAVERDURA DIRETTAMENTE SUL PIATTO DI PORTATA IN MODO CHE I VERMICELLI DI CASTAGNE FORMINO UNA BELLA MONTAGNOLA A FORMA DI CONO. QUINDI MONTARE LA PANNA CON DELLO ZUC-CHERO A VELO E RICOPRIRE LA MONTAGNA CONSIGLI : QUESTO DOLCE È ABBASTANZA LUNGO DA FARE MA DA UNA CERTA SODDISFAZIONE. SE SI VUOLE ACCELERARE IL PROCEDIMENTO SI PUÒ EVITA-RE DI RIPASSARE SUL FUOCO LE CASTAGNE CON IL LATTE MA AGGIUNGERE SOLTANTO ZUCCHERO E RUM E QUINDI PROCEDERE ALLA PARTE FINALE SENZA RIMETTERE SUL FUOCO. LE MIE ANNOTAZIONI :INSERISCI QUESTA RICETTA NELLA TUA AGENDA PER AGGIUNGERE LE TUE ANNOTAZIONI PERSONALI !

TAVOLA PROGETTO



MODELLO DI STUDIO

QR CODE

