



## **INSALATA GRECA**

E' un'insalata composta da fette di cetriolo e pomodoro e condita con olio, origano, olive, peperoni, cipolle fresche a fettine e pezzetti di feta.

La feta è il più noto tra i numerosi formaggi greci; è un formaggio di capra bianco, a pasta granulosa e di gusto leggermente asprigno.



## **CHEESECAKE**

E' uno dei tipici dolci che i britannici preparano secondo le ricette della tradizione.

Per la preparazione, mescola in una terrina del formaggio fresco cremoso con zucchero uova e zenzero aggiungendo del succo di limone. Trita dei biscotti secchi e cospargili sul fondo di uno stampo imburrato in cui verserai il preparato. Lascia cuocere per 50 minuti nel forno preriscaldato a 125°C.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
"C. GOLDONI"

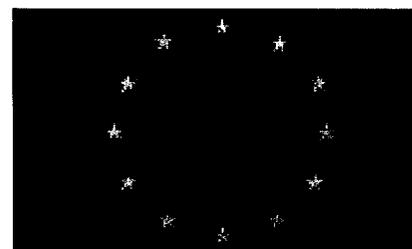


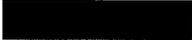
*Comune di Martellago*

**Scuola primaria "Nazario Sauro"**

**Giovedì 01 dicembre 2016**

## **MENU' EUROPEO**




## TORTILLA SPAGNOLA

La “tortilla de patatas” è un piatto tipico della cucina spagnola.

La si trova preparata in tutti i ristoranti e anche nei bar; viene servita come “tapa” (stuzzichino) da gustare insieme ad altre cose.

Per prepararla, taglia le patate in sottili lamelle e falle friggere in olio d’oliva. Sbatti leggermente le uova, aggiungi le patate e le cipolle, rimasta delicatamente. Fai friggere il tutto in una larga padella con un cucchiaio d’olio, quando sarà ben soda girala con l’aiuto di un largo coperchio e falla rosolare dall’altro lato.



## POLPETTE AMBURGHESI

Nella cucina tedesca, le polpette sono servite come piatto principale.

Per prepararle, ammolla del pane in acqua, strizzalo e mescolalo alla carne con la cipolla l’aglio e lo speck, tritati e rosolati nel burro (a parte), l’uovo battuto con sale e pepe, un trito di erbe aromatiche e poca noce moscata grattugiata.

Manipola l’impasto a lungo; quindi dividilo in porzioni e fanne delle polpette da friggere in padella.