

CUOCO CIAMBELLA E LE SUE RICETTE



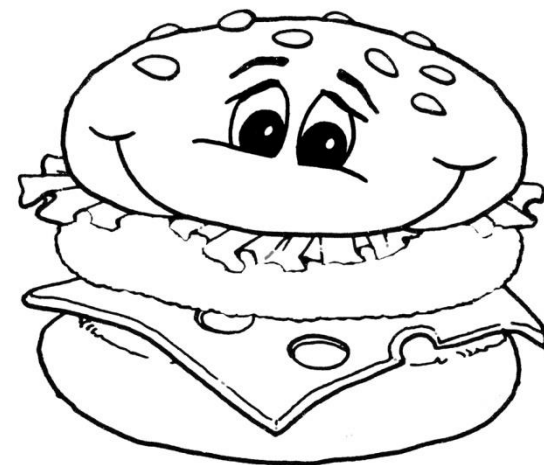
Una sera Vicky, la nipotina dispettosa



del cuoco
Ciambella
non voleva
proprio
prendere
sonno.

“Nonno
nonno,
raccontami
una bella
storia”

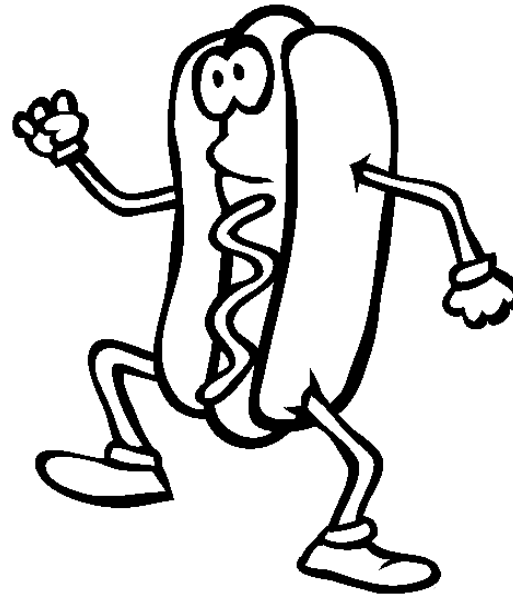
Cuoco ciambella che oltre ad essere
un bravissimo chef,
era anche un
cantastorie
eccezionale, prese
sulle sue ginocchia
la nipotina e iniziò:



Cara Vicky, un giorno entrò nel mio ristorante, un personaggio strano, si sedette ad un tavolo e mi disse: “ Io essere nato in Germania, porto il nome di una grande città, sono fatto di carne nel pane il mio nome è... Hamburger.

Mi hanno detto che qua posso trovare una principessa bellissima”.

In quel momento entrò nel ristorante un tipetto alto e snello con due occhi



da furbetto:
“Fermi tutti cowboys, sono il re dei panini imbottiti ma per gli amici sono... Hot dog. Sono

partito dagli Stati Uniti solamente per conoscere la girl più cool d’Italy. Oh Yeah!”

- “Ma nonno, di chi stiamo parlando?”
domandò Vicky con voce curiosa.

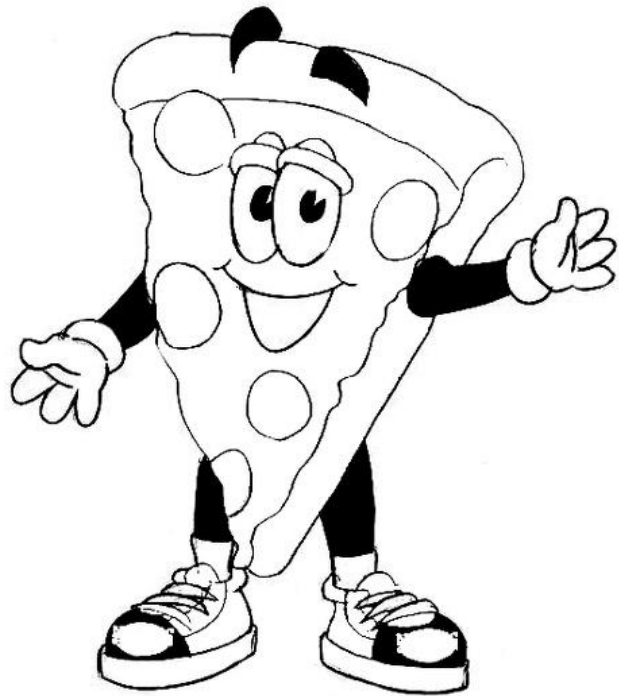


Cuoco
Ciambella
rispose: “Non
essere troppo
impaziente,
adesso ti dirò tutto... Hamburger e
Hot Dog iniziarono ad azzuffarsi
quando all’improvviso dal forno uscì
una splendida ragazza dai capelli
rosso pomodoro, la pelle bianca
mozzarella e due occhi verdi come il
basilico... I due panini smisero subito
di picchiarsi e Hamburger disse: “Tu
volere dirmi chi sei?”

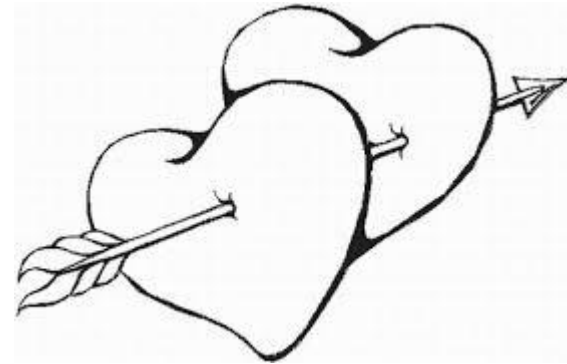
Hot Dog invece urlò: “Dimmi your name.”

- “ Son di bianco e di rosso vestita mi faccio chiamar Margherita”

Disse la principessa Pizza.



”Margherita, Margherita tu mi hai fatto innamorare, ti porterò in Germania, tu venire insieme a me.”



“Margherita, Margherita meglio al mondo non c’è né io ti porterò in America, come baby io e te.

Margherita replicò: “Con voi io verrò ma tutta la mia famiglia porterò”.

I due panini, finalmente rappacificati, uscirono dal ristorante canticchiando allegramente:



*”Ma che pizza ma che pizza che
bellezza che bontà
ma che pizza ma che pizza tu ci hai
fatto innamorar
ma che pizza ma che pizza meglio al
mondo non c'è né
ma che pizza ma che pizza tutto il
mondo griderà viva viva questa pizza
e l'Italia che la fa.”*

“E così mia cara Vicky finisce la storiella.” Disse il cuoco Ciambella ma Vicky era già nel mondo dei sogni da un bel po’.

Ingredienti per l'impasto

Farina Manitoba 300 gr

Farina 00 300 gr

Acqua a temperatura ambiente 350 ml

Olio extravergine d'oliva 20 gr

Sale fino 10 gr

Lievito di birra fresco 5 gr

Procedimento:

Cominciate versando il lievito nell'acqua a temperatura ambiente e scioglietelo per bene. Proseguite versando la farina manitoba e quella 00 in un recipiente. Poi versate l'acqua un po' alla volta mentre impastate con le mani. Aggiungete l'olio e per ultimo il sale continuando ad impastare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite l'impasto così formato in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per qualche ora fin quando non è raddoppiato di volume. Stendete l'impasto su una teglia e conditelo a piacere. (preriscaldare il forno a 270° . Tempo cottura 10-15 minuti).

Disegna la tua pizza preferita!