

Esercizio n.1 RICETTE

1. Modificare i margini: 5 cm su tutti i lati
2. Distribuire le due ricette su due pagine
3. Impaginate il testo: elenco puntato per gli ingredienti e formattazione corretta per il testo e giustificatelo
4. Definite dei font di vostro gradimento
5. Inserite un'intestazione e un piè di pagina con numerazione pagina a vostra scelta
6. Stampate

SARDE A BECCAFICU ALLA CATANESE

24 sarde piuttosto grosse. Un trito di aglio e prezzemolo Mescolato con formaggio grattugiato. Un poco d'aceto. Farina. Uovo battuto. Pangrattato. Limoni. Olio. Sale e poco pepe.

Nettare le sarde, eliminarne la testa e la coda; risciacquarle bene e man mano aprirle senza dividerle; ritirare le lisce, rilavarle bene e asciugarle con un panno di cucina ben pulito. Allineare le sarde bene aperte sopra un gran piatto, spruzzarle di aceto farle marinare per circa un'ora.

Condirle con sale e poco pepe; coprirne la parte interna di ognuna con un poco di trito di aglio, prezzemolo e formaggio, e ricomporle pressandole con le dita in maniera che il ripieno vi rimanga ben racchiuso; passarle alla farina, poi nell'uovo battuto e infine impanarle bene con le palme delle mani o con una palettina. Ungere bene una teglia d'olio, allinearvi le sarde e spruzzarle abbondantemente d'olio; passare la teglia nel forno. Dare circa mezz'ora di cottura sino ad avere la superficie ben gratinata; servire subito nella teglia di cottura.

SARDE RIPIENE ALLA PALERMITANA

24 sarde piuttosto grosse. 12 filetti d'acciuga dissalati. 100 gr di pinoli. 100 gr di uva sultanina. 100 gr di pangrattato. Un pizzico di zucchero. Poco prezzemolo tritato fine. Qualche fogliolina di lauro. 1 limo ne. Olio. Sale, pepe e noce moscata.

Risciacquare le sarde a mano a mano che si aprono, eliminare la lisca centrale e la testa e metterle aperte sopra un canovaccio. Versare dell'olio piuttosto abbondante in un padella; appena caldo gettarvi la metà del pangrattato, mescolarlo due secondi al massimo e metterlo immediatamente in una fondina fredda; aggiungervi l'uva sultanine i pinoli, lo zucchero, le acciughe tritatissime e il prezzemolo e condire con poco sale, pepe e un pizzichino di noce moscata. Versarvi un filetto d'olio e mescolare bene. Metter un cucchiaino scarso del ripieno in ogni sarda e richiuderle. Ungere una teglia d'olio e allinearvi le sarde separandole con le foglioline di lauro; ricoprirle col pane grattugiato rimasto, spruzzare bene d'olio e passare la teglia nel forno Ritirare la teglia dal forno dopo circa mezz'ora con le sarde ben gratinate in superficie, subito servirle nella teglia di cottura.