

MALGA ZAMBANA

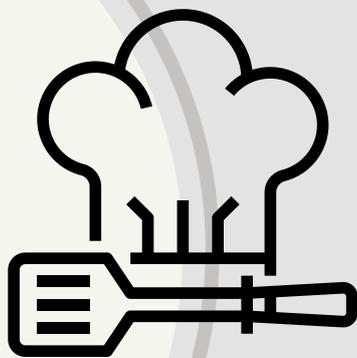


MALGA ZAMBANA: LABORATORIO DI CUCINA PER PICCOLI CHEF

La Malga Zambana è entusiasta di presentare una settimana indimenticabile dedicata ai bambini aspiranti cuochi! I nostri laboratori di cucina, pensati per bambini di tutte le età, offriranno un'esperienza divertente e gustosa, dove imparare a mettere le mani in pasta sarà un gioco da ragazzi. Ogni giorno una nuova avventura culinaria ci aspetta!

IL NOSTRO MENÙ DELLA SETTIMANA

- **Lunedì:** La magia della pasta ripiena
- **Martedì:** La calda polenta
- **Mercoledì:** I morbidi canederli trentini
- **Giovedì:** Pane e torta (5&5 livornese)
- **Venerdì:** La croccante pizza
- **Sabato:** Il morbido tiramisù al latte
- **Domenica:** I golosi biscotti



MALGA ZAMBANA

-  LEONARDO & NICOLA
-  MALGA ZAMBANA 1800MT
-  +39 3447754146
-  INFO@MALGAZAMBANA.COM
-  WWW.MALGAZAMBANA.COM

LUNEDÌ: LA MAGIA DELLA PASTA RIPIENA

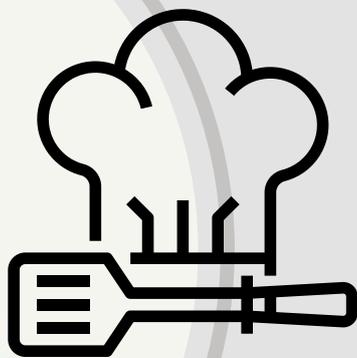
Impareremo a creare deliziosi ravioli o tortellini da zero!
Come facciamo:

- 1- **Prepariamo l'impasto:** Mescoliamo farina e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- 2- **Stendiamo la sfoglia:** Con il mattarello stendiamo l'impasto sottile, sottile.
- 3- **Il ripieno:** Decidiamo insieme il ripieno goloso
- 4- **Formiamo la pasta:** Ritagliamo l'impasto, aggiungiamo il ripieno e chiudiamo con cura i nostri ravioli o tortellini. Pronti per essere cotti e gustati!

MARTEDÌ: LA CALDA POLENTA

Un classico della montagna, semplice e buonissimo!
Come facciamo:

- 1- **L'acqua bolle:** Mettiamo a bollire l'acqua in un paiolo con un pizzico di sale.
- 2- **Versiamo la farina:** Versiamo la farina di mais a pioggia, mescolando continuamente con una frusta per evitare grumi.
- 3- **Mescoliamo, mescoliamo:** Con un cucchiaino di legno, mescoliamo energicamente finché la polenta non si stacca dalle pareti del paiolo.



MALGA ZAMBANA

-  LEONARDO & NICOLA
-  MALGA ZAMBANA 1800MT
-  +39 3447754146
-  INFO@MALGAZAMBANA.COM
-  WWW.MALGAZAMBANA.COM

MERCOLEDÌ: I MORBIDI CANEDERLI TARENTINI

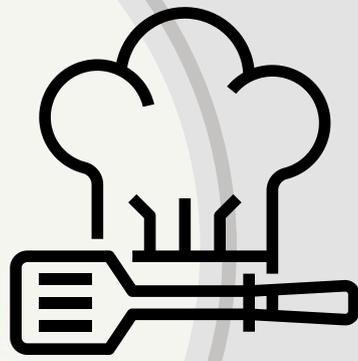
Un piatto tipico che ci farà sentire trentini doc!
Come facciamo:

- 1- **Base dei canederli:** Uniamo pane raffermo tagliato a cubetti, latte, uova, farina, prezzemolo e speck (o formaggio per i vegetariani).
- 2- **Impastiamo:** Amalgamiamo bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 3- **Formiamo palline:** Con le mani umide, formiamo delle palline della dimensione di una noce.
- 4- **Cottura:** Cuociamo i canederli in brodo bollente o acqua salata finché non vengono a galla e sono ben cotti.

GIOVEDÌ: PANE E TORTA (5&5 LIVORNESE)

Un'accoppiata perfetta! Faremo un pane fragrante e la famosa torta di ceci livornesi.
Come facciamo:

- 1- **Pastella di ceci:** Sciogliamo la farina di ceci in acqua, aggiungendo sale e un filo d'olio.
- 2- **Riposo:** Lasciamo riposare la pastella per un'oretta.
- 3- **Cottura:** Versiamo la pastella in una teglia unta e cuociamo in forno fino a quando non si forma una crosta dorata e croccante.



MALGA ZAMBANA

-  LEONARDO & NICOLA
-  MALGA ZAMBANA 1800MT
-  +39 3447754146
-  INFO@MALGAZAMBANA.COM
-  WWW.MALGAZAMBANA.COM

VENERDÌ: LA CROCCANTE PIZZA

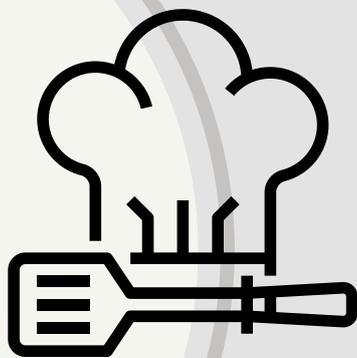
Il piatto preferito di tutti i bambini!
Come facciamo:

- 1- **Impasto della pizza:** Impastiamo farina, acqua, lievito, sale e un po' d'olio d'oliva.
- 2- **Lievitazione:** Facciamo riposare l'impasto finché non diventa bello gonfio.
- 3- **Stendiamo e farciamo:** Stendiamo l'impasto e liberiamo la fantasia con pomodoro, mozzarella e tutti gli ingredienti che ci piacciono di più.
- 4- **Inforniamo:** Cuociamo in forno per una pizza croccante e saporita

SABATO: IL MORBIDO TIRAMISÙ

Una versione speciale di un dolce classico, perfetta anche per i più piccoli!
Come facciamo:

- 1- **Crema al latte:** Prepariamo la crema con latte, uova, zucchero e un po' di farina o amido.
- 2- **Bagniamo i biscotti:** Useremo del latte per inzuppare i savoiardi o i biscotti secchi.
- 3- **Assembliamo e creiamo:** Creiamo strati alternati di biscotti inzuppati e diamo una spolverata di cacao (o Nesquik per i più piccoli) e il nostro tiramisù è pronto.



MALGA ZAMBANA

-  LEONARDO & NICOLA
-  MALGA ZAMBANA 1800MT
-  +39 3447754146
-  INFO@MALGAZAMBANA.COM
-  WWW.MALGAZAMBANA.COM

DOMENICA: I GOLOSI BISCOTTI

Perfetti per colazione o per la merenda!
Come facciamo:

- 1- **Impasto dei biscotti:** Uniamo farina, zucchero, burro, uova e un pizzico di lievito.
- 2- **Lavoriamo l'impasto:** Impastiamo fino ad ottenere un panetto liscio.
- 3- **Formiamo i biscotti:** Stendiamo l'impasto e con le forme creiamo i nostri biscotti.
- 4- **Inforniamo:** Cuociamo in forno finché non sono dorati e profumati.

COSA PORTARE:

- Tanta voglia di imparare, un sorriso e un grembiule (se lo avete). Non mancate!! Vi aspettiamo alla Malga Zambana per una settimana all'insegna del divertimento e del buon cibo! Per informazioni e prenotazioni, contattateci!