



S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# ANTIPASTO

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



PRIMO

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



SECONDO

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE





# CONTORNO

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



DOLCE

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# POLPETTE

Prendere la carne macinata  
e metterla in una ciotola

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# POLPETTE

Mettere in ammollo il pane vecchio in acqua, quando sarà ben morbido strizzarlo e aggiungerlo alla carne macinata

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# POLPETTE

Aggiungere il sale, le uova,  
il pepe, il prezzemolo tritato  
e il formaggio grattugiato

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# POLPETTE

Mescolare tutti gli  
ingredienti molto bene

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# POLPETTE

Con l'impasto ottenuto  
formare delle palline di media  
grandezza aiutandosi  
con le mani

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# POLPETTE

Mettere su un foglio  
di carta forno le polpette  
così ottenute

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# POLPETTE

Riscaldare abbondante  
olio in una padella  
e friggere le polpette

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# POLPETTE

Una volta cotte,  
asciugare le polpette  
su carta assorbente e  
consumare calde, fredde  
o col sugo di pomodoro

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Preparare abbondante  
quantità di caffè

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# TIRAMISU'

Lasciare raffreddare il caffè e diluirlo con l'acqua (aggiungere una quantità di acqua pari alla quantità di caffè)

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE





# TIRAMISU'

Tagliare a piccoli pezzetti  
la tavoletta di cioccolato

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Mentre il caffè si raffredda  
preparare la crema:  
rompere le uova e separare  
i tuorli dagli albumi

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Aggiungere ai tuorli  
lo zucchero e il mascarpone

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Montare a neve gli albumi  
e aggiungerli alla crema

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE





# TIRAMISU'

Mescolare con cura  
fino ad ottenere una crema  
liscia e morbida

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Bagnare i biscotti (savoardi)  
nel caffè facendo attenzione  
a non romperli e  
a non inzupparli troppo

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

In un contenitore abbastanza alto, fare degli strati con i biscotti bagnati, la crema, il cacao in polvere e i pezzetti di cioccolato

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# TIRAMISU'

Una volta finito,  
riporre in freezer almeno due  
ore prima di consumarlo



Servizi Interculturali Regione Campania

A large, solid green circle is centered on the page. Inside the circle, the text "GAME 4 ACCOGLIENZA INTEGRAZIONE" is written in white, uppercase, hand-drawn letters. The text is arranged in three lines: "GAME 4" on the top line, "ACCOGLIENZA" on the middle line, and "INTEGRAZIONE" on the bottom line.

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE





# PIZZA

Sciogliere il lievito  
in acqua calda

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# PIZZA

Disporre la farina a fontana  
insieme a sale e zucchero,  
versare l'acqua e il lievito,  
quindi impastare

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# PIZZA

Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con uno strofinaccio e lasciar lievitare per circa 2 ore, possibilmente in un posto abbastanza caldo

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# PIZZA

Accendere il forno a 250°

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE





# PIZZA

Dividere l'impasto in 4 porzioni,  
stenderlo col matterello

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE

# PIZZA

Disporre la passata di pomodoro sopra le pizze e infornare per circa un quarto d'ora

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# PIZZA

Togliere le teglie dal forno  
e distribuire la mozzarella  
sulle pizze

S.I.R.C.

Servizi Interculturali Regione Campania

GAME 4  
ACCOGLIENZA  
INTEGRAZIONE



# PIZZA

Infornare nuovamente per altri 5 minuti fino a quando la mozzarella non si scioglie