

CESTINI DI GRANA CON INSALATA RUSSA



INSALATA RUSSA DI GIULIANO



INGREDIENTI PER 30 (TRENTA) CESTINI



1 KG (UN CHILO) DI PATATE



1 KG (UN CHILO) DI CAROTE



1 KG (UN CHILO) DI PISELLI SURGELATI



1 (UNO) VASETTO DI CAPPERI



1 (UNO) VASETTO DI MAIONESE

COSA MI SERVE IN CUCINA



TAGLIERE



COLTELLO



PELAPATATE



PENTOLA



FORBICE



3 (TRE) CIOTOLE



SCOLAPASTA

COME SI PREPARA



PRENDO LE CAROTE

PELO LE CAROTE CON IL PELAPATATE

LAVO LE CAROTE



PRENDO UNA CAROTA LAVATA

PRENDO IL TAGLIERE

METTO LA CAROTA SUL TAGLIERE E LA TAGLIO CON IL COLTELLO A QUADRETTI

METTO I QUADRETTI DI CAROTA IN UNA CIOTOLA



PRENDO LE PATATE

SBUCCIO LE PATATE CON IL PELAPATATE

BUTTO LO SCARTO NELL'UMIDO

LAVO LE PATATE



PRENDO IL TAGLIERE

PRENDO LE PATATE PELATE

METTO LE PATATE SUL TAGLIERE E LE
TAGLIO A CUBETTI CON IL COLTELLO

METTO I CUBETTI DI PATATE IN UNA CIOTOLA



PRENDO LA BUSTA DEI PISELLI

APRO LA BUSTA DI PISELLI CON LA FORBICE



PRENDO UNA PENTOLA

RIEMPIO LA PENTOLA DI ACQUA



METTO LA PENTOLA SOPRA IL FORNELLO

ACCENDO IL GAS



QUANDO L'ACQUA BOLLE METTO DENTRO I
PISELLI

ASPETTO 5 (CINQUE) MINUTI



PRENDO LO SCOLAPASTA

SCOLO I PISELLI



PRENDO IL VASETTO DI CAPPERI

SVUOTO L'ACQUA DEL VASETTO DEI
CAPPERI NEL LAVANDINO



METTO I CAPPERI NELLA CIOTOLA CON I
PISELLI



PRENDO UNA PENTOLA
RIEMPIO LA PENTOLA DI ACQUA



METTO DENTRO L'ACQUA LE PATATE
METTO LA PENTOLA SOPRA IL FORNELLO
ACCENDO IL GAS
ASPETTO 15 (QUINDICI) MINUTI



PRENDO LO SCOLAPASTA
SCOLO LE PATATE



METTO LE PATATE DENTRO LA CIOTOLA
DOVE CI SONO I PISELLI E I CAPPERI



PRENDO UNA PENTOLA
RIEMPIO LA PENTOLA DI ACQUA



METTO DENTRO L'ACQUA LE CAROTE
METTO LA PENTOLA SOPRA IL FORNELLO
ACCENDO IL GAS
ASPETTO 15 (QUINDICI) MINUTI



PRENDO LO SCOLAPASTA
SCOLO LE CAROTE



METTO LE CAROTE DENTRO LA CIOTOLA
DOVE CI SONO I PISELLI , I CAPPERI, LE
PATATE



PRENDO IL VASETTO DI MAIONESE

APRO IL VASETTO

METTO LA MAIONESE NELLA CIOTOLA DELLE
PATATE, CAROTE, PISELLI E CAPPERI



PRENDO IL CUCCHIAIO E MESCOLO LA
MAIONESE CON LE CAROTE, LE PATATE , I
PISELLI, I CAPPERI

CESTINI DI GRANA DI ERIKA



INGREDIENTI PER 30 (**TRENTA**) CESTINI



1 KG (**UN CHILO**) DI FORMAGGIO
GRANA FRESCO GRATTUGIATO

1 KG (**UN CHILO**) DI FORMAGGIO
GRANA VECCHIO GRATTUGIATO

COSA MI SERVE IN CUCINA



TAGLIERE



CARTA FORNO



CUCCHIAIO



BICCHIERE



1 (UNA) CIOTOLA



FORNO A MICROONDE

COME SI PREPARA



LAVARE LE MANI CON IL SAPONE



PRENDO UNA BUSTA DI FORMAGGIO GRANA FRESCO E LA VERSO NELLA CIOTOLA

PRENDO UNA BUSTA DI FORMAGGIO GRANA VECCHIO E LA VERSO NELLA CIOTOLA

PRENDO UN CUCCHIAIO E MESCOLO IL FORMAGGIO



PRENDO LA CARTA DA FORNO E TAGLIO UN QUADRATO

APPOGGIO LA CARTA FORNO SOPRA UN TAGLIERE

PRENDO UN CUCCHIAIO DI FORMAGGIO GRANA

METTO IL CUCCHIO DI FORMAGGIO GRANA SOPRA LA CARTA FORNO



PRENDO IL CUCCHIO, LO METTO SOPRA IL FORMAGGIO E FACCIO DEI CERCHI SOPRA IL FORMAGGIO



APRO LA PORTA DEL FORNO A MICROONDE

PRENDO LA CARTA DA FORNO CON SOPRA IL FORMAGGIO E LA METTO DENTRO IL FORNO A MICROONDE

CHIUDO LO SPORTELLLO DEL FORNO A MICROONDE



GIRO LA MANOPOLA DEL TEMPO FINO A 15 (QUINDICI)

SCHIACCIO START

ASPETTO IL SUONO DEL FORNO A MICROONDE

APRO LO SPORTELLLO E TIRO FUORI LA CARTA DA FORNO



APPOGGIO LA CARTA DA FORNO SOPRA IL TAVOLO



PRENDO UN BICCHIERE E LO ROVESCOIO

CON DUE DITA ALZO LA CARTA DA FORNO CON IL FORMAGGIO

METTO IL CERCHIO DEL FORMAGGIO SOPRA IL BICCHIERE

SCHIACCIO IL CERCHIO DEL FORMAGGIO ATTORNO AL BICCHIERE



TOLGO IL CESTINO DI GRANA DAL BICCHIERE

APPOGGIO IL CESTINO SUL PIATTO



PRENDO L'INSALATA RUSSA

PRENDO UN CUCCHIAIO D'INSALATA RUSSA

METTO L'INSALATA RUSSA NEL CESTINO



**ECCO I BUONISSIMI
CESTINI DI GRANA CON
L'INSALAT RUSSA!!**