



U fiadone castagninu

Asirciziu d'applicazione

Ogettivi pedagogichi

Capacità messe in ballu :
ghjuvà si di a nuzione di prupurziunalità.

Cumpetenze messe in ballu : calculà, circà.

Enunciatu

Eccu a sosula di u fiadone castagninu.

Da 4 persone

- 4 cuchjarunate di farina castagnina
- 2 ovi
- 50 cL di latte
- 10 cuchjarunate di zuccaru in polvara
- 10 cL d'acqua

Ind'una insalatera, sguaglià a farina è un bichjeru di latte.
Mette u restu di u latte à scaldà ind'una cazzarola à focu lentu.
Lampà a farina sguagliata in quella cazzarola mischiendu senza stancia sin'à chì u mischiu metti à bolle.
Aghjunghje 3 cuchjarunate di zuccaru è caccià da u focu.
Ind'una cuppetta, batte l'ovi cum'è pà una frittata. Aghjunghje li à u mischiu pricidente.
Ind'una forma à fiadone, lampate u restu di u zuccaru è di l'acqua.
Scaldate à focu ardente sin'à furmà un caramellu.
Lampà u mischiu farina-ovi in a forma.
Mette à coce à u bagnumaria ind'un furnu prescaldatu à termustatu 210° C par 40 minuti.
Lascià rifrità prima di serve.



© Mimi's gourmandises-Instagram

1. Lisandru si hè ghjuvatu di 1 litru di latte.

- a. Par quantu persone hà privistu di fà u fiadone ?
- b. Tandu date e prupurzione par ogni ingrediente.

2. Stella si hè ghjuvata di 25 cL d'acqua.

- a. Par quantu persone hà privistu di fà u fiadone ?
- b. Tandu date e prupurzione par ogni ingrediente.

3. Lucia si hè ghjuvata di 3 ovi.

- a. Par quantu persone hà privistu di fà u fiadone ?
- b. Tandu date e prupurzione par ogni ingrediente.

4. À Franciscu li tocca à fà un fiadone da 45 persone.
A mamma li dice ch'ellu li tocca à privede 8 litri di latte. Chì ne pinsate ?

5. Valeria hà fattu 3 fiadoni listessi, ugnunu da 4 persone.
I coce unu dopu à l'altu in u so furnu.
Trà tuttu, sarà più o menu di 2 ore u tempu di cucitura ?

Lessicu

Sòsula : *recette.*
Cuchjarunata : *cuillerée à soupe.*
Insalatera : *saladier.*
Sguaglià : *délayer.*
Senza stancia : *sans cesse.*
Forma : *moule.*