

## Cucinare con i bambini: le ricette senza cottura per futuri cuochi

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 26 Maggio 2021



Considerando la necessità di preparazioni semplici e con pochi ingredienti queste ricette consentiranno un approccio facile per i bimbi alla cucina aiutandoli a conoscere meglio gli alimenti e i cibi che magari non sempre gradiscono. Dopo la preparazione sarà divertente assaggiare tutti assieme il piatto realizzato.



## **Banane Pops ricoperte di cioccolato**

pops ricoperte di cioccolato fondente e codette

### **Ingredienti**

(per 6 persone)

- 3 banane sode e poco mature
- 150 g di cioccolato fondente
- 150 g di cioccolato bianco
- 3 cucchiaini di burro
- gocce di cioccolato
- codette di cioccolato
- 6 bastoncini per gelato
- carta da forno

1. Prendete le banane e tagliatele a metà
2. Quindi infilatele nei bastoncini del gelato e mettetele in frigo
3. Sciogliete a bagnomaria, o nel microonde, il cioccolato fondente ed il cioccolato bianco (separatamente) e aggiungete metà burro nel primo e l'altra metà nel secondo (questa è l'unica operazione che dovrete fare senza coinvolgere i bambini)
4. Riponete quindi le banane sulla carta forno e ricopritele con il cioccolato fuso da entrambi i lati
5. Quindi, decoratele con gocce di cioccolato e codette
6. Lasciate solidificare il cioccolato e conservare in frigo
7. Servite.

## **Palline dolci di cocco e ricotta**

La ricetta senza cottura delle deliziose palline di cocco e ricotta

### **Ingredienti**

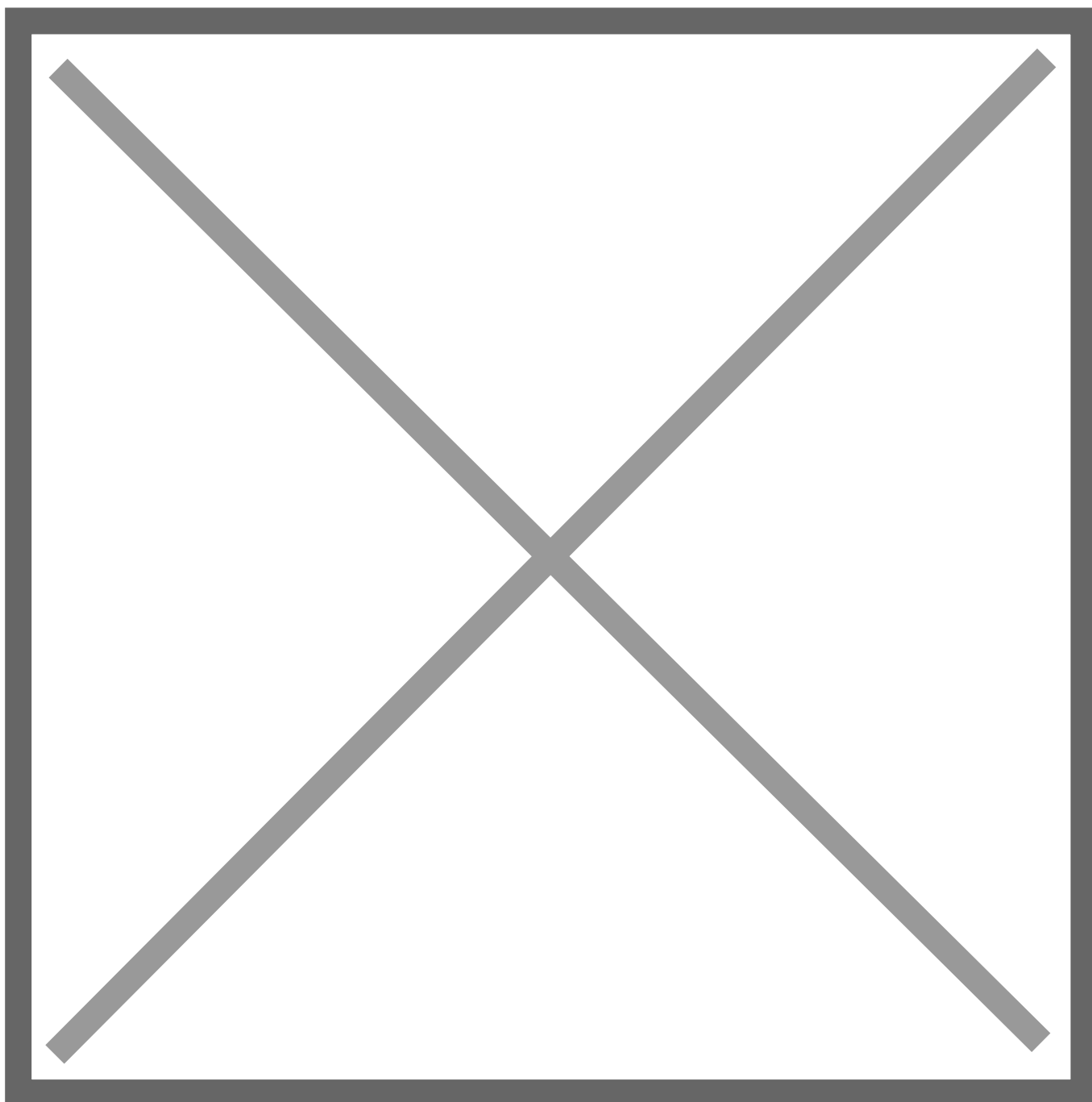
(per 6 persone)

- 150 g di ricotta fresca di mucca

- 150 g di cioccolato al latte
- 150 g di farina di cocco (più altri 50 per l'infarinatura)
- 75 g di zucchero semolato

1. Mettete in una ciotola la ricotta, lo zucchero, la farina di cocco e mescolate bene con una forchetta
2. Aggiungete la cioccolata tagliata a pezzetti e continuate a mescolare
3. Fate delle palline della grandezza che preferite e infarinatetele in 50 g di farina di cocco versata in un piatto fondo
4. Mettetele su un vassoio e conservatele in frigo per almeno un'ora prima di servirle.

## **Tartine “coccinelle”**



## Ingredienti

(per 6 persone)

- 1 baguette
- 10 pomodorini
- olive nere q. b.
- 1 confezione di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- prezzemolo q. b.
- patè di olive nere q. b.

1. Affettate la baguette
2. Spalmate il formaggio cremoso su ogni fetta e disponetevi una foglia di prezzemolo.
3. Tagliate a metà i pomodorini in senso verticale in modo da avere due perfette metà.
4. Dalla metà del pomodorino, tagliatene un pezzettino solo da una delle estremità, in modo da poterli incastrare sotto l'oliva nera (questa deve sbucare dalla punta della metà del pomodorino come se fosse la testa della coccinella).
5. Mettete metà pomodorino su ogni fetta, lasciando il lato arrotondato (non inciso) verso l'esterno e posizionate un'oliva nera come testa della coccinella.
6. Prendete uno stuzzicadenti e intingetelo nel formaggio cremoso per disegnare gli occhi della coccinella sopra l'oliva nera
7. Per creare i tipici puntini sul dorso della coccinella usate del patè di olive nere con cui replicare l'operazione con la quale avete fatto gli occhi (utilizzate uno stecchino pulito).

## Tiramisù alle fragole

La ricetta senza cottura del tiramisù leggero alle fragole adatto ai bambini

## Ingredienti

(per 6 persone)

- 400 g di fragole (o frutti di bosco surgelati)
- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 1 confezione di [biscotti savoiardi](#) (o Pavesini)
- 250 g di mascarpone
- 1 tazza di succo d'ananas
- 1 tazza di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero
- succo di 1/2 limone

1. Lavate le fragole e lasciatele macerare in una ciotola con la mezza tazza di succo d'ananas, il succo di mezzo limone, i due cucchiaini di zucchero e la tazza d'acqua fredda
2. Lasciate insaporire per circa mezz'ora
3. Nel frattempo, preparate la crema al mascarpone: lavorate i tuorli con lo zucchero e poi aggiungete il mascarpone

4. Montate gli albumi a neve per almeno 10 minuti, poi incorporateli delicatamente alla crema di mascarpone
5. Separate le fragole dal succo di macerazione e cominciate a bagnare i biscotti savoiardi nello stesso succo
6. Prendete una pirofila dai bordi alti e mettete un primo strato di savoiardi: versateci sopra un po' di crema di mascarpone e delle fragole a pezzetti
7. Procedete con altri strati di savoiardi, crema e fragole a pezzetti fino a che non avrete terminato questi ingredienti
8. Infine, decorate lo strato superiore con altri pezzetti di fragole e lasciate riposare il tiramisù in frigo almeno 2 ore prima di servirlo.

Sia che siano da fare con i bambini, o per i bambini, Donnaclick ha un mondo di ricette da proporvi:

[Torta Arcobaleno: la ricetta amata da mamme e bambini](#)

[Torta di Peppa Pig in pasta di zucchero: un dolce divertente](#)

[10 top ricette di pasta per bambini](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricette-senza-cottura-da-fare-con-i-bambini/>

Generato il 25/04/2025