

Sommario

ARANCINI DI RISO ALLA SICILIANA.....	4
ARISTA ALLA TOSCANA	5
ASPIC DI VERDURE.....	6
BACCALA' ALLA LIVORNESE.....	7
SALSA BESCIAMELLA.....	8
BIANCHETTO DI VITELLO.....	9
BRODO DI CARNE	10
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE	11
CALAMARI RIPIENI.....	13
CARCIOFI FRITTI.....	14
BIETOLE SALTATE.....	15
COCKTAIL DI GAMBERETTI.....	16
COSCIO D'AGNELLO AI CARCIOFI.....	17
COURT-BOUILLON.....	18
CRESPELLE ALLA FIORENTINA.....	20
CROCCHETTE DI PATATE (William).....	21
ASSORTIMENTO DI CROSTINI.....	22
FAGIOLINI AL BACON.....	23
FILETTO ALLA WELLINGTON.....	24
FONDO BIANCO.....	25
GNOCCHI ALLA FIORENTINA	27
GNOCCHI ALLA PARIGINA	29
GNOCCHI DI PATATE	30
GNOCCHI DI RICOTTA.....	31
PORZIONI	31
GNOCCHI ALLA ROMANA.....	33
INSALATA DI MARE	34
INSALATA DI POLLO	35
INSALATA DI RISO.....	36
INSALATA RUSSA	37
INSALATA JULIENNE	38
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	39
MACCHERONI GRATINATI.....	40
MELANZANE CARLTON	41
MINESTRA DI FARRO ALLA LUCCHESE.....	42
MINISTRONE	43
OMELETTES.....	44
ORECCHIETTE FREDDI CON POMODORINI ACCIUGHE E RICOTTA	45
SALATA	45
PAELLA ALLA VALENCIANA	47
PICI AL SUGO FINTO.....	48
GNUDI AL RAGOUT DI PICCIONE.....	48
PAPPARDELLE ALLA LEPRE.....	48
PATATE ANNA	50

PATATE CHIPS.....	52
PATATE DUCHESSE/ CLAMART.....	53
PATATE FRITTE	54
PATATE ALLA GHIOTTA	55
PATATE MASCOTTE	56
PATATE NATURE.....	57
PURE' DI PATATE	58
PATATE SABBIOSE.....	59
PATATE SALTATE	60
COSCIO DI MAIALE IN PORCHETTA CON PATATE AL CARTOCCIO	61
LAMPREDOTTO ALLA FIORENTINA	61
PEPOSO ALL'IMPRUNETINA.....	61
PETTO DI TACCHINO ARROTOLATO AL FORNO	62
PETTO DI TACCHINO AL VINO BIANCO	63
PISELLI ALLA FIORENTINA	64
POLLO ARROSTO.....	65
POLLO ALLA CACCIATORA.....	66
POLLO AL CURRY	67
POLLO ALLA DIAVOLA	68
POMODORI ALLA RUSSA	69
POMODORI GRATINATI.....	70
RAVIOLI O TORTELLI RICOTTA E SPINACI.....	72
RIBOLLITA	73
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.....	74
RISOTTO AI FUNGHI	76
RISOTTO ALLA MILANESE	78
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	79
RISOTTO PRIMAVERA.....	81
RISOTTO AGLI SCAMPI.....	82
RISO PILAW	83
ROAST BEEF ALL'INGLESE.....	84
SALMONE IN BELLAVISTA CON UOVA FARCITE E POMODORI ALLA RUSSA	85
SALSA ALL'AMATRICIANA	86
SALSA DI CONIGLIO alle olive nere	87
SALSA CREMA	88
SALSA AI FRUTTI DI MARE.....	90
SALSA AI FUNGHI	92
SALSA MAIONESE.....	93
SALSA AI FRUTTI DI MARE.....	94
SALSA POMODORO.....	95
SALSA RAGÙ	97
SALSA RAGÙ D'ANATRA	99
RAGOUT DI TRIGLIE.....	101
SALSA AL TONNO	102
SCALOPPE ALLA MILANESE	103
SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA	104

SCALOPPINA BASE	106
(AL VINO BIANCO).....	106
SFORMATO DI VERDURA	108
SPIEDINI DI PESCE	110
SPIEDINI ALLA TOSCANA.....	111
SPIGOLA AL CARTOCCIO.....	112
SPIGOLA AL SALE	113
TIMBALLO DI RISO	114
TORTELLINI.....	115
TORTELLI DI PATATE.....	117
Trippa in umido (alla fiorentina)	119
Procedimento:.....	119
TROTE BOLLITE (FREDDE O CALDE)	120
VELLUTATA DI PATATE e ZUCCA GIALLA.....	122
CARCIOFI , ZUCCHINE E CIPOLLE FRITTE	124
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	125
VITELLO TONNATO.....	126

NOME DEL PIATTO

PORZIONI

ARANCINI DI RISO ALLA SICILIANA

12
(50/55 arancini medi)

INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
riso carnaroli burro Cipolla bionda brodo vegetale parmigiano grattugiato Passata di pomodoro Vino bianco macinato di carne Piselli olio extravergine d'oliva mozzarella fresca sale e pepe	GR. 400 Gr.40 Gr.150 Qb. Gr.100 Gr.800 Gr.200 Gr. 400 Gr.200 Qb. Gr.200	<p>Si inizia preparando prima di tutto il ripieno degli arancini. Prendete una padella ampia e antiaderente e versatevi due cucchiaini di olio d'oliva, portatelo a temperatura. Prendete la cipolla, spelatela e affettatela molto finemente. Fatela soffriggere nell'olio fino a quando non inizierà a dorarsi. Aggiungete il macinato di carne e fate rosolare a fiamma vivace per alcuni minuti. Sfumate poi con il vino bianco.</p> <p>Fate cuocere per circa venti minuti a fiamma più bassa e incorporate anche i piselli sgranati. Mescolate per bene la salsa di pomodoro, spegnete la fiamma, fate amalgamare bene i sapori e fate raffreddare. Andiamo ora a preparare il riso.</p> <p>In una padella sempre ampia e sempre antiaderente facciamo un altro soffritto di cipolla. Versate il riso e fatelo tostare per alcuni minuti mescolando. Coprite per completo con il brodo vegetale e lasciate cuocere per venti minuti circa, fino a quando il brodo si asciuga e il riso sarà lessato. A fine cottura aggiungete Parmigiano grattugiato (o pecorino per un sapore più piccante) in quantità, sale, pepe e un filo di olio a crudo. Mescolate e lasciate intiepidire.</p>
Ingredienti per la panatura 4 uova Farina 250 pangrattato	 Nr.4/5 gr.250 gr.500	<p>In una terrina adesso mescolate il riso con il sugo di carne e piselli e la mozzarella tagliata a cubetti. Prendete poi il composto, che deve essere freddo e fate delle polpette grandi come una noce. Impanatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Adesso è arrivato il momento della frittura. Friggete se potete meglio in olio evo, molto più salutare che quello di semi. Riempite una padella antiaderente con tre o quattro cucchiaini di olio d'oliva e fatelo scaldare. Quando è bollente friggete gli arancini fino a quando la crosta non sarà croccante e dorata.</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>ARISTA ALLA TOSCANA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
ARISTA DI MAIALE ROSMARINO AGLIO SALVIA SALE E PEPE OLIO E.V. D'OLIVA VINO BIANCO SECCO BRODO	KG. 2 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. L. 0,250 L. 0,5	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire l'arista, togliendo il grasso in eccesso. <input type="checkbox"/> Steccarla con il sale aromatico (si può evitare di mettere l'aglio, che tende ad avere un sapore amarognolo con la cottura). <input type="checkbox"/> Legarla e passarla esternamente in altro sale aromatico. <input type="checkbox"/> Farla fare la crosta, in una padella con olio caldo. <input type="checkbox"/> Passarla in una teglia da forno, ungerla e mettere in forno a 180° C. <input type="checkbox"/> Bagnare in cottura ed alla fine tirare la salsa, con vino bianco, brodo, farina diluita nell'acqua ed il fondo di cottura.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Si serve, con fagioli all'olio, bietole o rape saltate all'aglio o patate in ghiotta.	<u>VARIANTI:</u> Può essere cotta con l'osso o senza e senza effettuare la doratura in padella.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 40 (20 min. ca. per Kg.).

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>ASPIC DI VERDURE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
Carote Zucchine Piselli Asparagi Dadi x gelatina (2 litri)	Gr.500 Gr.400 Gr.300 Gr.400 Nr.4	<ul style="list-style-type: none"> • Lessare le verdure intere • Preparare la gelatina e versare in uno stampo • Fare raffreddate e solidificare. • Comporre una guarnizione con le stesse verdure intagliate e precedentemente bagnate nella gelatina. • Farle incollare allo specchio facendole raffreddare, quindi coprirle con un altro strato di gelatina • Mettere le altre verdure all'interno dello stampo lasciando vuoto il bordo. • Riempire con la gelatina facendo degli strati che devono essere raffreddati di volta in volta •

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA BESCIAMELLA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
LATTE BURRO FARINA NOCE MOSCATA SALE	L. 1 GR. 70 GR. 70 Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Fare un roux con burro e farina. <input type="checkbox"/> Bollire il latte con la noce moscata ed aggiungerlo gradualmente al roux, lavorando con la frusta. <input type="checkbox"/> Finire di cuocere.
<p><u>OSSERVAZIONI:</u></p> <p>E' consigliabile far freddare il roux per qualche istante, prima di versarci il latte.</p> <p>I roux vengono usati per legare svariate preparazioni.</p>	<p><u>VARIANTI:</u></p>	<p><u>TEMPI:</u></p> <p>PREPARAZIONE MIN. 5</p> <p>COTTURA MIN. 10</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>BIANCHETTO DI VITELLO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLPA DI VITELLO DA LATTE CIPOLLINE CAROTE SEDANO BIANCO VELLUTATA COMUNE AGLIO OLIO EXTRAVERGINE VINO BIANCO ALLORO SALE PEPE BIANCO IN POLVERE PANE BIANCO A FETTE PANNA DA CUCINA PREZZEMOLO	G 1500 G 400 G 400 G 400 G 1200 2 SPICCHI G 100 G 200 QB QB QB N°10 GR.200 GR.50	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sgrassare, pulire e tagliare la carne in tocchetti. <input type="checkbox"/> Infarinarla e saltarla in padella. <input type="checkbox"/> Bagnare con vino bianco e far evaporare. <input type="checkbox"/> Allungare con brodo e portare a cottura. <input type="checkbox"/> Pulire, lavare e tagliare il sedano e le carote a navette e sbianchirle in acqua. <input type="checkbox"/> Pulire, lavare e sbollentare le cipolline. <input type="checkbox"/> Unire, in un tegame basso tutti gli ingredienti. <input type="checkbox"/> Aggiustare di sapore e unire la panna. <input type="checkbox"/> Servire in pirofila con le fette di pane bianco abbrustolite e prezzemolo tritato
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> La stessa preparazione può essere effettuata con il pollo	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 25 COTTURA MIN. 60

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>BRODO DI CARNE</u>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CARNE DI MANZO CON OSSO CARNE DI VITELLO CON OSSO CAROTE SEDANO CIPOLLA POMODORO PORRO PREZZEMOLO GAMBI SALE PEPE IN GRANI ACQUA	kg. 1,5 kg. 1 g 100 g 100 g 200 g 100 g 100 q.b. q.b. q.b. l. 10	<input type="checkbox"/> Sciacquare le ossa e sbianchirle in acqua bollente. <input type="checkbox"/> Mettere tutti gli ingredienti in una pentola. <input type="checkbox"/> Portare ad ebollizione e lasciare bollire il brodo a fuoco basso, per 3 ore ca. <input type="checkbox"/> Schiumare di tanto in tanto.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
<ul style="list-style-type: none"> - La cipolla deve essere tostata sulla piastra. - Questo composto è utile per la preparazione di molte minestre e dei consommè. 	Con lo stesso procedimento, utilizzando carni diverse, si possono ottenere brodi di pollo, di verdure, ecc....	PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 180

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>CACCIUCCO</u> <u>ALLA</u> <u>LIVORNESE</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
OLIO D'OLIVA AGLIO PREZZEMOLO CIPOLLA SEPIE CALAMARI POLPETTI PALOMBO GALLINELLA SCORFANO COZZE VONGOLE (ARSELLE) CICALE (CANNOCCHIE) VINO BIANCO POMODORO PANE TOSCANO DA ½ KG. FONDO BIANCO DI PESCE	GR.150 NR. 3 spicchi QB. GR.100 GR.300 GR.300 GR.500 GR.600 GR.600 GR.400 GR.1000 GR.500 GR.300 GR.250 GR.1000 GR.500 QB.	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE TUTTI I PESCI • FARE UN FONDO CON AGLIO,CIPOLLA,PREZZEMOLO E PEPERONCINO E FARE ROSOLARE • AGG. IL POLPO TAGLIATO A PEZZETTI • BAGNARE CON VINO BIANCO • AGG. IL POMODORO • BAGNARE CON BRODO DI PESCE FINO A COTTURA • UNIRE LE SEPIE E I CALAMARI TAGLIATI A RONDELLE,INFINE GLI ALTRI PESCI TAGLIATI A PEZZETTI. • AGG. LE COZZE E LE CICALI • FARE RITIRARE IL TUTTO • SERVIRE CON LE FETTE DI PANE ABBRUSTOLITE ED AGLIATE • COSPARGERE CON PREZZEMOLO TRITATO E GUARNIRE CON LE COZZE E LE CICALI. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
	SI POSSONO UTILIZZARE VARI TIPI DI PESCE DA ZUPPA COME: MORENA,PESCATRICE ETC.	PREPARAZIONE: MIN. COTTURA: MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>CALAMARI RIPIENI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CALAMARI PAN GRATTATO PREZZEMOLO AGLIO VINO BIANCO POMODORI PELATI OLIO D'OLIVA ORIGANO	GR.1500 GR.400 GR.100 NR.3 SPICCHI GR.200 GR.1000 GR.150 GR.5	PULIRE I CALAMARI FARCIRLI CON UN COMPOSTO PREPARARATO CON I TENTACOLI , L'AGLIO , IL PREZZEMOLO TRITATI ,IL PANGRATTATO,IL SALE,IL PEPE E OLIO DI OLIVA. FERMARE LA CHIUSURA CON UNO STECCHINO IN UNA CASSERUOLA FARLI ROSOLARE CON UNO SPICCHIO D'AGLIO INTERO, SFUMARE CON VINO BIANCO AGG. I POMODORI PELATI AGG.L'ORIGANO PORTARE A COTTURA .E AGGIUSTARE DI SAPORE A COTTURA ULTIMATA PASSARE LA SALSA.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 15/ 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>CARCIOFI FRITTI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CARCIOFI LIMONE FARINA ACQUA BIRRA SALE OLIO DI SEMI	N° 10 N° 2 GR. 500 Q.B. Q.B. Q.B. L. 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne, le punte ed il gambo, oltre i 4 cm. dalla base. <input type="checkbox"/> Tagliarli a spicchi e metterli in acqua fredda e limone. <input type="checkbox"/> Preparare la pastella, sciogliendo la farina con l'acqua fredda e la birra. <input type="checkbox"/> Asciugare i carciofi e immergerli nella pastella, sgocciolarli e metterli nell'olio caldo. <input type="checkbox"/> Dorare e asciugarli sulla carta gialla. <input type="checkbox"/> Salarli e servirli ancora caldi.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>BIETOLE SALTATE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CIMA DI RAPA FRESCHE OLIO E.V. D'OLIVA AGLIO SALE PEPE	KG. 2,5 L. 0,250 N° 7 SPICCHI Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Lavare accuratamente le rape. <input type="checkbox"/> Lessare in abbondante acqua già bollente e sale.(O mettere direttamente a crudo) <input type="checkbox"/> Quando saranno cotte, scolarle, freddarle e strizzarle. <input type="checkbox"/> Ridurle con il coltello e saltarle in una padella, dove avremo fatto dorare gli spicchi d'aglio in camicia con l'olio. <input type="checkbox"/> Saltare, salare e servire caldi.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
	Si può sostituire la bietola, con altre verdure (spinaci, rape, ecc....).	PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20+10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>COCKTAIL DI GAMBERETTI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
LATTUGA GAMBERETTI CON GUSCIO MAIONESE KETCHUP WORCHESTER SAUCE BRANDY LIMONI PANNA MONTATA SENZA ZUCCHERO (FACOLTATIVA)	1 GR.1000 ½ DOSE QB. QB. QB. N° 3 GR.100	Lessare i gamberetti in acqua e limone o al vapore e farli raffreddare. In una coppa da cocktail disporre una foglia di lattuga e riempire con altra lattuga tagliata a julienne. Disporre i gamberetti e coprire con salsa americana, ottenuta amalgamando la maionese con gli altri ingredienti. Decorare con fette di limone e prezzemolo
<u>OSSERVAZIONI:</u> La salsa americana viene anche chiamata “salsa da cocktail” o “salsa rosè”	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>COSCIO D'AGNELLO AI</u> <u>CARCIOFI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>coscio d'agnello</u></p> <p>coscio d'agnello carciofi aglio pan grattato pancetta parmigiano sale e pepe olio e .v. vino bianco prezzemolo fondo bianco</p>	<p>gr. 1500 n 5 nr.1 g 100 g 100 g 50 q.b. q.b. ml 200 q.b lt 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disossare il coscio • Preparare la farcia con carciofi trifolati,pancetta.pangrattato,parmigiano,sale, pepe • Distendere il coscio aperto a libro e farcire con il composto. • Chiudere il coscio arrotolandolo e avvolgerlo nella carta da forno • Legare e cuocere in forno a 180 °C per circa 1 ora e 1/2 bagnando più volte con fondo bianco e vino bianco • Togliere dal forno e tagliare a fette quando la carne si è leggermente fredda • Preparare la salsa con il fondo di cottura e accompagnare la carne

FONDI

SCHEDA N°	<u>COURT- BOUILLON</u>		GIORNO:	PORZIONI:
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:		
<p>ACQUA CAROTE SEDANO PREZZEMOLO ALLORO CIPOLLA TIMO PEPE IN GRANI SALE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Uno dei modi classici per cucinare il pesce è la bollitura, Fatta in acqua aromatizzata, chiamata court-bouillon. • Infatti, il pesce che vi è immerso non deve bollire. • Ma sobbollire dolcemente per evitare di spappolarsi. • I pesci piccoli vanno introdotti nel court-bouillon già in ebollizione, quelli grossi a freddo. • L'acqua deve essere salata (15-20 g di sale per ogni Litro d'acqua) e aromatizzata con verdure e aromi (carota, Sedano, prezzemolo, alloro, cipolla, timo ecc.), cui va aggiunto vino bianco secco o aceto. • Far bollire il brodo da 1/2 ora a 1 ora. • Immergervi il pesce, pronto per la cottura, quindi già Pulito come prevede la ricetta, e adagiato sull'apposita griglia della pesciera. • Se il pesce va servito freddo, è bene lasciarlo intiepidire Nel suo brodo. • I tempi di cottura per pesci da 1 Kg. vanno dai 20-25 Min. per i pesci d'acqua dolce ai 30 min. per quelli di mare • Per pesi maggiori, calcolare per ogni 500 g. in più 10-12 Min. per pesci d'acqua dolce, 15 per gli altri. • Il pesce è cotto quando l'occhio diventa bianco. • Le qualità più adatte a questo tipo di cottura sono il Merluzzo, il rombo, la spigola per i pesci di mare; La trota, il salmone, il persico per quelli di acqua dolce. 		
MISE EN PLACE	VARIANTI:	<p>TEMPI: PREPARAZIONE: 15 min.</p> <p>COTTURA:</p>		

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>CRESPELLE ALLA FIORENTINA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CRESPELLE RICOTTA SPINACI LESSATI PARMIGIANO ROSSI D'UOVO NOCE MOSCATA SALE PEPE SALSA POMODORO SALSA BESCIAMELLA BURRO FUSO	N° 10 GR. 400 GR. 600 GR. 100 N° 2 Q.B. Q.B. Q.B. GR. 250 L. 1 GR. 100	<input type="checkbox"/> In una bastardella preparare la farcia amalgamando bene: ricotta, spinaci lessati strizzati e tritati, noce moscata, i rossi, sale, pepe e un po' di parmigiano. <input type="checkbox"/> Spalmare il composto dentro le crespelle e chiudere a rotolino. <input type="checkbox"/> Tagliare a rombi (3 per porzione) e mettere in una pirofila imburrata e velata di besciamella. <input type="checkbox"/> Coprire con altra besciamella, macchie di salsa pomodoro, parmigiano grattato e schizzi di burro fuso. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 200° C finché non sono gratinate.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Le crespelle si possono chiudere anche a fagottino e a fazzoletto.	<u>VARIANTI:</u> Le crespelle si possono riempire con besciamella e funghi, mozzarella e pomodoro, salmone, ecc....	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>CROCCHETTE DI PATATE</u> <u>(William)</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
patate uova (tuorli) uova parmigiano prezzemolo farina pan grattato sale e pepe olio di semi	gr. 1200 n. 2 (nell'impasto) n. 2 più 2 albumi (per impanare) gr. 100 gr.50 gr. 100 gr. 300 circa q.b. q.b.	Lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua, scolarle, sbuciarle e passarle ancora calde al passatutto. Unire alle patate il sale, il pepe, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e i tuorli d'uova ottenendo un impasto omogeneo. Formare le crocchette dandogli la forma di una piccola pera e passarle nella farina, nelle uova sbattute e nel pan grattato. Friggere in abbondante olio. Decorare con un pezzetto di spaghetti fritto a formare il picciolo.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>ASSORTIMENTO DI CROSTINI</u>		10 x tipo
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<u>CROSTINI ALLA TOSCANA</u> CIPOLLA FEGATINI DI POLLO MARSALA CAPPERI ACCIUGHE BURRO FRUSTE DI PANE OLIO E.V. D'OLIVA SALE E PEPE SALVIA	GR. 150 GR. 200 GR. 100 GR. 30 GR. 30 GR. 50 N° 1 Q.B. Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tagliare la cipolla a julienne e rosolarla in olio d'oliva con i cetriolini, i capperi e le acciughe. <input type="checkbox"/> Agg. i fegatini di pollo lavati molto bene e bagnare con il vino bianco, cuocere per ca. 20 min. <input type="checkbox"/> Passare il composto al tritacarne o al mixer, rimetterlo in casseruola ed agg. una noce di burro ed un goccio di brodo. <input type="checkbox"/> Spalmare sui crostini tostati in forno ben caldo.
<u>CROSTINI SALSICC.E STRACC.</u> SALSICCE FRESCHE STRACCHINO FRUSTE DI PANE	GR. 300 GR. 300 N° 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saltare le salsicce spellate in padella e sgrassarle. <input type="checkbox"/> Amalgamarle con lo stracchino in una bastardella. <input type="checkbox"/> Spalmare il composto sui crostini precedentemente tostati in forno. <input type="checkbox"/> Gratinare in forno, prima di servire.
<u>BRUSCHETTE AL POMODORO</u> FRUSTE AGLIO POMODORI FRESCHI MATURI OLIO E.V. D'OLIVA BASILICO SALE E PEPE ORIGANO	NR-1 N° 2 SPICCHI GR. 600 Q.B. NR.1 MAZZETTO Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tagliare il pane a fette e grigliarlo. <input type="checkbox"/> Strusciarci l'aglio e metterci sopra un composto di pomodori a quadretti conditi con olio, basilico, sale e pepe.
<u>POLENTA AI FUNGHI</u> FARINA GIALLA Istantanea ACQUA FUNGHI CHAMPIGNON PREZZEMOLO AGLIO OLIO E.V. OLIVA OLIO DI SEMI	GR.250 GR.1000 GR. 600 GR. 50 N° 2 SPICCHI GR.100 GR.500	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fare bollire l'acqua salata con un po' d'olio di oliva, agg la farina gialla a pioggia lavorando con la frusta. <input type="checkbox"/> cuocere x 5 min. versare in uno stampo oleato e lasciare raffreddare. <input type="checkbox"/> sformare,tagliare a fette e friggere. <input type="checkbox"/> Fare un battuto di aglio e prezzemolo, rosolarlo in olio d'oliva e.v. ed aggiungerci i funghi tagliati a lamelle. <input type="checkbox"/> aggiungere un goccio di brodo e terminare la cottura. <input type="checkbox"/> Spalmare sui crostini di polenta
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>FAGIOLINI AL BACON</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FAGIOLINI VERDI BACON AFFUMICATO BURRO AGLIO BICARBONATO SALE PEPE	GR.1000 N° 10 FETTE GR.100 NR. 1 SPICCHIO QB QB QB	<input type="checkbox"/> Pulire, lavare e lessare i fagiolini in acqua salata con bicarbonato. <input type="checkbox"/> Scolare i fagiolini e saltarli al burro <input type="checkbox"/> Salare e pepare <input type="checkbox"/> Formare dei mazzetti con i fagiolini, arrotolarli nel bacon e legarli con un filo di erba cipollina. <input type="checkbox"/> Pareggiare le estremità. <input type="checkbox"/> Gratinare in forno caldo. <input type="checkbox"/> Servire caldi.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>FILETTO ALLA WELLINGTON</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>Filetto alla Wellington</u></p> <p>Filetto di manzo (parte centrale) Patè di fegatini di pollo Prosciutto cotto Pasta di pane (sfoglia) Sale e pepe Olio e.v. Uovo per lucidare</p>	<p>kg 1,3 g 200 g 150 g 600 q.b. q.b. n 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare la pasta di pane e lievitare • Parare il filetto (pulire dal grasso e dal tessuto connettivo) • Preparare il patè di fegatini (vedi ricetta crostini ai fegatini senza capperi e acciughe) • Rosolare leggermente il filetto e salare e pepare • Laccare il filetto col patè di fegatini e rivestire col prosciutto cotto • Stendere la pasta di pane, mettere al centro il filetto e chiudere a bauletto. • Lasciare lievitare per 15 minuti e lucidare con l'uovo sbattuto • Cuocere in forno a 200 ° C per 40 minuti. • Tagliare a fette il filetto in crosta e servire

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>FONDO BIANCO</u>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
OSSI GELATINOSI DI VITELLO MUSCOLI DI SPALLA VITELLO CARCASSA DI POLLO CAROTE SEDANO CIPOLLA TOSTATA POMODORI PREZZEMOLO PEPE IN GRANI GINEPRO	KG. 3 KG. 2 KG. 1 GR. 100 GR. 100 GR. 100 N° 2 GR. 40 Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sciacquare le ossa e la carne, sbianchire le ossa. <input type="checkbox"/> Mettere tutti gli ingredienti in una pentola, e coprire con acqua. <input type="checkbox"/> Far bollire, schiumando dalle impurità, per 3 ore. <input type="checkbox"/> Finita la cottura, fare riposare per 20 m. e sgrassare, filtrando il tutto con etamina e chinoise. <input type="checkbox"/> Conservare in frigo.
<u>OSSERVAZIONI:</u> I fondi erano molto usati, nelle cucine dei grandi alberghi, adesso trovano minor spazio, perché sono molto grassi. Si usano per confezionare o diluire salse e preparazioni in umido.	<u>VARIANTI:</u> Dai fondi si possono ottenere le vellutate, ad esempio per la vellutata comune si diluisce 6 litri di fondo, caldo, in un roux fatto con 250 gr. di burro e 250 gr. di farina.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 180

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>GNOCCHI ALLA PARIGINA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA CHOUX BURRO PARMIGIANO SALSA CREMA NOCE MOSCATA	UNA DOSE 100 G 150 G 1 L Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mettere la pasta nel sac à poche e spremere, in modo da ottenere degli gnocchetti di circa 3 cm di lunghezza che saranno fatti cadere in una pentola con acqua bollente salata. <input type="checkbox"/> Cuocere pochi minuti, scolare e raffreddare in acqua. <input type="checkbox"/> Quindi asciugare gli gnocchetti e disporli in una pirofila imburrata, con poca salsa crema sul fondo. <input type="checkbox"/> Spolverare con parmigiano e coprire con la salsa crema. <input type="checkbox"/> Passare in forno, in modo che gli gnocchetti si gonfino e prendano colore in superficie.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI: N° 10
SCHEDA N°	<u>GNOCCHI DI</u> <u>PATATE</u>		
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
PATATE FARINOSE FARINA UOVA NOCE MOSCATA SALE PARMIGIANO GRAT.	GR. 2500 GR. 500 N° 2 Q.B. Q.B. GR. 150	<p>LAVARE LE PATATE E CUOCERLE CON LA BUCCIA.</p> <p>PELARLE E PASSARLE AL PASSAVERDURE.</p> <p>AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI E IMPASTARE VELOCEMENTE IL COMPOSTO, PERCHE' UNA LAVORAZIONE TROPPO LUNGA RENDEREbbe L'IMPASTO COLLOSO.</p> <p>DIVIDERE L'IMPASTO A PEZZI E FORMARE SU UN TAVOLO LEGGERMENTE INFARINATO DEI CORDONI E TAGLIARLIA TOCCHI DELLA LUNGHEZZA DI CM 2-3</p> <p>DARE LA TIPICA FORMA PASSANDOLI SULLA FORCHETTA E CUOCERE IN ACQUA BOLLENTE SALATA E CON UN PO' D'OLIO.</p> <p>NON APPENA VENGONO A GALLA COLARLI E SALTARLI CON LA SALSA</p>	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
		PREPARAZIONE: MIN.	
		COTTURA:	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GNOCCHI DI RICOTTA**10**

INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RICOTTA ROSSI D'UOVO PARMIGIANO NOCE MOSCATA FARINA FECOLA DI PATATE SALE	GR.1500 NR.4 GR.200 QB. GR 300 GR.50 QB.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Unire alla ricotta, il parmigiano, i tuorli d'uovo, la noce moscata, la fecola, la farina ed il sale. <input type="checkbox"/> Amalgamare bene il tutto, mettere l'impasto nel sac a poche senza duille. <input type="checkbox"/> Formare dei cordoni sul tavolo (o plateau) infarinato abbondantemente. <input type="checkbox"/> Lavorare i cordoni con le mani e tagliare gli gnocchi ogni 3 cm. ca. <input type="checkbox"/> (oppure fare delle chenelle aiutandosi con 2 cucchiari) <input type="checkbox"/> Metterli nel setaccio per eliminare la farina in eccesso. <input type="checkbox"/> Cuocerli in acqua bollente, salata, scolandoli con il ragno. <input type="checkbox"/> Condirli e servirli in pirofila.

OSSERVAZIONI:**VARIANTI:****TEMPI:**

Questo tipo di gnocchi viene generalmente servito al burro e salvia o con salsa pomodoro, ma può essere anche servito con salsa rosè, ai funghi, ecc....

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>GNOCCHI ALLA ROMANA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
LATTE SEMOLINO BURRO PARMIGIANO TUORLI D'UOVO SALE NOCE MOSCATA OLIO DI SEMI	2 LT 500GR 100GR 100GR 4 Q.B. Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> ❑ In una pentola, far bollire il latte con il sale, la noce moscata e il burro; aggiungere, a pioggia, il semolino, girando prima con una frusta e poi con il mestolo di legno; cuocere per circa 15 minuti. ❑ Togliere dal fuoco e aggiungere metà del parmigiano e i tuorli d'uovo. ❑ Sul tavolo di lavoro, leggermente unto con olio, stendere l'impasto con un mattarello inumidito, fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. ❑ Quando l'impasto è freddo, ricavare, con un tagliapasta rotondo, dei dischi di circa 5 cm di diametro e disporli in una pirofila imburrata; coprire con altro burro e con il rimanente parmigiano e gratinare.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>INSALATA DI MARE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
COZZE VONGOLE SEPIE TOTANI POLPO GAMBERETTI CON GUSCIO SCAMPI AGLIO PREZZEMOLO LIMONE OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	KG. 1 GR. 500 GR. 300 GR. 300 GR. 300 GR. 200 N° 5 N° 4 SPICCHI N° 1 MAZZETTO N° 3 Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aprire le cozze e le vongole in casseruola, alcune sgusciarle e altre lasciarle con il guscio per decorazione. <input type="checkbox"/> Pulire e tagliare a striscioline polpi, seppie e totani e cuocerli per 10 min. ca. in acqua salata bollente con succo di limone. <input type="checkbox"/> Lessare per ca. 7 min. gli scampi e dopo sgusciare le code. <input type="checkbox"/> Sbianchire e sguosciare i gamberetti. <input type="checkbox"/> Unire tutti gli ingredienti ben freddi e condire con un battuto, molto fine, di aglio e prezzemolo. <input type="checkbox"/> Condire con olio d'oliva e succo di limone.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Il misto pesce può variare a seconda dei gusti.	<u>VARIANTI:</u> L'insalata può anche essere servita calda e condita al momento.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>INSALATA DI POLLO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLLO GROVIERA LATTUGA CAPPERI MAIONESE PREZZEMOLO	N° 2 GR. 300 N° 1 CESTO GR. 50 GR. 500 Q.B	<input type="checkbox"/> Lessare il pollo in abbondante acqua salata con un goccio d'aceto. <input type="checkbox"/> Freddarlo e togliere la pelle e le ossa. <input type="checkbox"/> Tagliare la polpa a julienne ed agg. tutti gli altri ingredienti, precedentemente tagliati molto sottilmente. <input type="checkbox"/> Amalgamare con la maionese e condire con sale e pepe bianco. <input type="checkbox"/> Servire in vassoio ben fredda, decorando con altra maionese e prezzemolo a foglie.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Si può utilizzare anche il pollo arrosto. Gli ingredienti da aggiungere al pollo possono variare a seconda dei gusti e disponibilità, per es. agg. sedano e carote tagliate a julienne.	<u>VARIANTI:</u> Questa insalata può essere condita con olio d'oliva e aceto balsamico al posto della maionese e decorata con julienne di pomodoro fresco.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 30

PER LA CIALDA:***300 GR. di parmigiano grattugiato******50 GR. di farina gialla per polenta (facoltativa)***

Mescolare in una terrina la farina ed il parmigiano, prendere una manciata e metterla in una padellina antiaderente già calda e unta. Stendere uniformemente e con l'aiuto di una paletta di plastica per alimenti (il metallo righerebbe la padella) staccarla e rovesciarla molto velocemente sul dorso di una scodella (o altro a cupola). Raffreddandosi si seccerà per poi mantenere la forma.

In alternativa alla padella, potete usare il forno a microonde, basta distribuire il parmigiano all'interno di un cerchio e passarlo per circa un minuto alla massima potenza.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>INSALATA DI RISO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PARBOILED PROSC. COTTO WURSTEL PEPERONI SOTTO ACETO CETRIOLINI SOTTO ACETO GROVIERA CAPPERI OLIVE VERDI PISELLI OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	GR. 500 GR. 200 GR. 200 GR. 100 GR. 100 GR. 200 GR. 50 GR. 100 GR. 200 Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Lessare il riso in acqua bollente salata. <input type="checkbox"/> Scolarlo e freddare sotto l'acqua corrente. <input type="checkbox"/> Agg. tutti gli ingredienti tagliati a quadretti. <input type="checkbox"/> Amalgamare molto bene e condire con olio, succo di limone, sale e pepe bianco.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 15

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>INSALATA RUSSA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE CAROTE PISELLI FAGIOLINI MAYONESE UOVA SODE CAPPERI	GR. 600 GR. 300 GR. 300 GR. 200 GR. 500 N° 2 GR. 100	<input type="checkbox"/> Tagliare le verdure a cubetti (macedonia). <input type="checkbox"/> Lessarle in acqua bollente, separatamente. <input type="checkbox"/> Freddarle e condire con salsa mayonese. <input type="checkbox"/> Versare in un vassoio e decorare con fettine d'uovo sodo, capperi ed altri ingredienti a piacere.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Questa insalata può essere servita come antipasto o come guarnizione per piatti freddi.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>INSALATA JULIENNE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RADICCHIO ROSSO RAVANELLI POMODORI DA INSALATA PEPERONI LATTUGA FINOCCHI CAROTE	g 300 mazz. 1 g 300 g 200 n. 1 cesto g 300 g 500	<input type="checkbox"/> Preparare le verdure con cura, lavandole più volte . <input type="checkbox"/> Tagliarle a julienne. <input type="checkbox"/> Asciugarle con la centrifuga. <input type="checkbox"/> Servire in sala separatamente in piccole insalatiere di vetro. <input type="checkbox"/> Condire con vinagrette o citronette.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Non condire mai l'insalata con anticipo, perché s'inzuppa d'olio e perde la sua fragranza. Servire le verdure separate in modo che il cliente possa scegliere quelle di suo gradimento.	<u>VARIANTI:</u> Le verdure indicate possono essere sostituite con altre.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA FRESCA ALL'UOVO BESCIAMELLA SALSA BOLOGNESE PARMIGIANO GRATTUGIATO BURRO FUSO	GR. 400 GR 800 GR 600 GR 200 GR 80	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stendere la pasta all'uovo e formare dei rettangoli della misura corrispondente alla pirofila. <input type="checkbox"/> Lessare la sfoglia in abbondante acqua salata e oleata. <input type="checkbox"/> Freddare le sfoglie e farle asciugare. <input type="checkbox"/> Imburrare la pirofila. <input type="checkbox"/> Comporre la lasagna alternando la sfoglia con gli altri ingredienti. <input type="checkbox"/> Rifinire cospargendo di besciamella, macchie di salsa bolognese, parmigiano e burro fuso. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 200 °C per circa 25 min. <input type="checkbox"/> Sfornare fare riposare per 10 min. e servire.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Cambiando alcuni ingredienti si possono ottenere ricette diverse. Con pesto e besciamella si ottengono le lasagne alla genovese. Con ragù di mare e besciamella si ottengono le Lasagne al pesce	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 25

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>MACCHERONI GRATINATI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
MACCHERONI BESCIAMELLA PARMIGIANO BURRO	g 800 l. 2 g 150 g 150	<input type="checkbox"/> Cuocere i maccheroni a $\frac{3}{4}$. <input type="checkbox"/> Scolarli ed amalgamare con besciamella e parmigiano. <input type="checkbox"/> Metterli in una pirofila precedentemente imburrata. <input type="checkbox"/> Cospargere di parmigiano e burro fuso e gratinare in forno o salamandra.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>MELANZANE CARLTON</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
Melanzane Mozzarella Pomodoro Basilico Pan grattato Olio O. origano sale e pepe	n 5 gr 200 gr 250 q.b. gr 150 q.b. q.b. q.b.	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare a metà le melanzane ed inciderle a rombi nella parte interna. • cuocere in forno finchè la polpa non si ammorbidisca • svuota l'interno delle melanzane con un cucchiaio e tagliuzzarla • tagliare il pomodoro e mozzarella a quadretti, condire il tutto con l'olio , sale, pepe, origano, del pan grattato e la polpa delle melanzane. • farcire le melanzane con il ripieno ottenuto, spolverare di pan grattato e gratinate in forno.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>MINISTRA DI FARRO ALLA LUCCHESE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CAVOLO NERO FAGIOLI CANN. BAGNATI CAROTE SEDANO CIPOLLA ROSSA FARRO BAGNATO COTENNA DI MAIALE OLIO EXTRAV. DI OLIVA AGLIO POMODORI MATURI ROSMARINO SALE E PEPE	GR 200 GR 300 GR 150 GR 150 GR 150 GR 150 GR 300 GR 150 GR 150 2 SPICCHI QB QB QB	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire lavare e tagliare le verdure. <input type="checkbox"/> Lessare i fagioli in abbondante acqua. <input type="checkbox"/> Lessare il farro in abbondante acqua. <input type="checkbox"/> Tagliare i pomodori a cubetti. <input type="checkbox"/> Preparare una sfumata con aglio, rosmarino e olio d'oliva. <input type="checkbox"/> Mettere in un tegame capiente le verdure tagliate in olio d'oliva con la cotenna e fare rosolare, aggiungere il cavolo nero e fare brasare. <input type="checkbox"/> Aggiungere i pomodori a cubetti e portare a metà cottura e quindi aggiungere i fagioli passati con la propria acqua e il farro scolato. <input type="checkbox"/> Far cuocere per 25 minuti. <input type="checkbox"/> Salare, pepare ed aggiungere la sfumata di olio, aglio e rosmarino. <input type="checkbox"/> Servire con pepe di mulinello e crostini di pane casalingo abbrustoliti.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>MINISTRONE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
ACQUA E /O FONDO ZUCCHINE FAGIOLI CANNELLINI PORRO PATATE CAVOLO VERZA CAROTE SEDANO CIPOLLA AGLIO BIETOLA ALTRE VERDURE DI STAGIONE (ES.: PISELLI, FAGIOLINI, ECC.) OLIO D'OLIVA COTENNA DEL PROSCIUTTO SALE PEPE	A COPRIRE g 100 g 200 g 100 g 100 g 200 g 100 g 100 g 100 N° 1 SPICCHIO g 200 g 300 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Fare un fondo di cipolla e rosolare con gli spicchi d'aglio e la cotenna. <input type="checkbox"/> Aggiungere le verdure tagliate a francobollo. <input type="checkbox"/> Far in saporire bene e coprire con l'acqua e/o fondo. <input type="checkbox"/> Salare e pepare e portare a cottura.
<u>OSSERVAZIONI:</u> - La pasta ed il riso devono essere cotti insieme al minestrone, oppure per il servizio espresso cotte in acqua a $\frac{3}{4}$ ed aggiunte al momento. - Se si usa l'acqua, è consigliato aggiungere due dadi di brodo.	<u>VARIANTI:</u> <u>Minestrone alla toscana</u> Si usano i paternostri, il cavolo nero e a fine cottura si fa una sfumata di aglio, ramerino e salvia. <u>Minestrone alla milanese</u> Si usa il riso e la zucca gialla. <u>Minestrone alla bolognese</u> Si usano i quadrucci.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 180

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>OMELETTES</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
UOVA SALE LATTE BURRO O OLIO DI SEMI	N. 20 Q.B. Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sbattere le uova delicatamente, senza che si formi la schiuma, salare ed agg. un goccio di latte. <input type="checkbox"/> Far sciogliere un po' di burro in una padellina antiaderente e versarci 2 uova sbattute. <input type="checkbox"/> Girare di continuo e portate il composto che va coagulandosi sul bordo, girare battendo sul manico e dare una forma affusolata. <input type="checkbox"/> Servire nel piatto di portata.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Si possono creare vari tipi di omelettes con diversi ingredienti: prosc. cotto, erbe fini, formaggi, ecc....	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 5 COTTURA MIN. 3

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>ORECCHIETTE FREDDA CON POMODORINI ACCIUGHE E RICOTTA SALATA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
Orecchiette Pasta di semola olio o. aglio prezzemolo peperoncino pomodori maturi basilico acciughe capperi olive nere sale ricotta salata	Gr.600 ½ dose gr.150 1 spicchio qb. qb. gr.1000 ½ mazzetto gr.70 gr.50 gr.100 qb. gr.200	Cuocere le orecchiette, scolarle al dente e raffreddarle in un vassoio con un filo d'olio (o passare leggermente sotto l'acqua fredda). Preparare una salsa con il pomodoro tagliato a quadrettini, l'olio e i rimanenti ingredienti tritati. Condire le orecchiette con la salsa e servire con scaglie di ricotta salata stagionata, guarnire con le olive ed il prezzemolo.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. /

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PAELLA ALLA VALENCIANA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PATNA SALSICCIE PICCANTI O LUGANEGA POLLO COSCIA E PETTO SEPIE FRESCHE CALAMARI FRESCHI SCAMPI PICCOLI GAMBERONI COZZE BRODO VEGETALE ZAFFERANO POMODORI CILIEGIA PISELLI SGUSCIATI CARCIOFI SALE E PEPE PREZZEMOLO PEPERONI ROSSI VINO BIANCO PEPERONCINO	G 400 G 600 G 400 G 300 G 300 N° 10 N° 10 G 700 QB 3 BUSTINE G 250 G 100 N° 3 QB QB G 200 G 100 QB	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tagliare, pulire, lavare il pesce; <input type="checkbox"/> Sbollentare le salsicce; <input type="checkbox"/> Spezzare il pollo in piccoli pezzi; <input type="checkbox"/> Pulire le verdure; <input type="checkbox"/> Fare un fondo di scalogno; <input type="checkbox"/> Infarinare il pollo e saltarlo in padella; <input type="checkbox"/> Fare rosolare in padella tipica il fondo di scalogno; <input type="checkbox"/> Aggiungere le seppie quindi i calamari; <input type="checkbox"/> Bagnare con vino bianco; <input type="checkbox"/> Aggiungere i peperoni e i carciofi precedentemente saltati; <input type="checkbox"/> Aggiungere il riso e bagnare con un mestolo di brodo caldo; <input type="checkbox"/> Disporre le salsicce tagliate a metà e il pollo, fare asciugare e aggiungere scampi, gamberoni, cozze in senso circolare; <input type="checkbox"/> Bagnare con dell'altro brodo a zafferano fino a coprire il tutto; <input type="checkbox"/> Salare e pepare; <input type="checkbox"/> Coprirli e cuocere in forno a 180°c per 25 minuti; <input type="checkbox"/> Verificare la consistenza e la cottura; <input type="checkbox"/> Servire direttamente nella padella.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PICI AL SUGO FINTO</u> <u>GNUDI AL RAGOUT DI</u> <u>PICCIONE</u> <u>PAPPARDELLE ALLA LEPRE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>Pici al sugo finto</u></p> Pici Pomodori pelati Carote Sedano Cipolla rossa Prezzemolo Aglio Olio e.v. Sale e pepe	Kg 1,3 Kg 2 N 2 N 2 costole N 2 q.b. n 1 spicchio q.b. q.b.	<ul style="list-style-type: none"> Preparare i pici impastando acqua salata (ml 200), farina 00 (kg 1) e 2 uova. Preparare dei cordoni e allungarli sulla spianatoia infarinata facendoli rotolare su se stessi Rosolare un battuto di sedano, carote, cipolle, prezzemolo, aglio. Aggiungere i pelati frullati e cuocere per 45 minuti. Salare e pepare.
<p style="text-align: center;"><u>Gnudi al ragout di piccione</u></p> Gnudi di ricotta e spinaci (vedi ricetta di seconda) Piccioni marinati 2 ore Salsiccia Sedano Carota Cipolla rossa Vino rosso Brodo di carne Chiodi di garofano Bacche di ginepro Olio, sale e pepe	kg 1,5 n 3 n 1 n 1 costola n 1 n 1 ml 200 lt 1 q.b. q.b. q.b.	<ul style="list-style-type: none"> Rosolare un battuto di sedano, carote, cipolle, chiodi di garofano e bacche di ginepro. Spaccare i piccioni a metà e aggiungere al battuto insieme alla salsiccia. Rosolare 10 minuti. Bagnare col vino rosso e lasciar evaporare Aggiungere il concentrato e il brodo. Cuocere coperto per 1 ora e 30' Togliere i piccioni, disossarli e rimetterli nel sugo a pezzetti
<p style="text-align: center;"><u>Pappardelle alla lepre</u></p> Pappardelle Lepre marinata 18 ore Sedano Carota Cipolla rossa Vino rosso Concentrato Brodo di carne Chiodi di garofano Bacche di ginepro Alloro Cacao amaro Olio, sale e pepe	kg 1,5 n 1 e ½ n 1 costola n 1 n 1 ml 200 g 20 lt 1 q.b. q.b. q.b. q.b. 1 cucch caffè q.b.	<ul style="list-style-type: none"> Rosolare un battuto di sedano, carote, cipolle, chiodi di garofano, bacche di ginepro, alloro Spaccare la lepre in quarti e aggiungere al battuto. Rosolare 30 minuti. Bagnare col vino rosso e lasciar evaporare Aggiungere il concentrato e il brodo. Cuocere coperto per 2 ore e 30' Togliere la lepre, disossarla e rimetterla nel sugo a pezzetti. Cuocere per 15 minuti e a fine cottura aggiungere il cacao

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>PATATE</u> <u>ANNA</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
PATATE PANCETTA OLIO DI OLIVA SALE PEPE BURRO	GR.1500 GR.200 QB. QB QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> • SBUCCIARE LE PATATE, LAVARLE E TAGLIARLE A DISCHI DI CIRCA 1 CM. DI SPESSORE. • SBIANCHIRLE IN ACQUA BOLLENTE, SALATA, PER ALCUNI MINUTI. • SCOLARLE E SGOCCIOLARLE BENE. • SALTARE LE PATATE NELLA PADELLA NERA IN OLIO O BURRO BEN CALDO, SALARE E PEPARE.. • SISTEMARE LE PATATE NEGLI APPOSITI STAMPINI PRECEDENTEMENTE IMBURRATI E FODERATI CON UNA FETTINA DI PANCETTA. • PRESSARLE LEGGERMENTE. • CUOCERE IN FORNO A BAGNOMARIA. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • LE PATATE SI POSSONO CUOCERE INTERE SBUCCIARLE E DOPO TAGLIARLE A FETTE. 		PREPARAZIONE: MIN.10	
		COTTURA: MIN.5+20	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE CHIPS</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE POLPA GIALLA DI GROSSE DIMENSIONI. OLIO DI SEMI DI ARACHIDE SALE	kg 1,5 lt 1 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pelare le patate <input type="checkbox"/> Lavarle accuratamente. <input type="checkbox"/> Tagliarle con il taglia verdure (mandolina) con spessore molto fine. <input type="checkbox"/> Asciugarle molto bene dall'acqua e friggerle in olio a 180°C. <input type="checkbox"/> Girare di continuo e quando sono fritte, disporle sulla carta gialla. <input type="checkbox"/> Salare e servire ben calde.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Una cottura con olio troppo caldo o freddo, o mettere troppe patate in poco olio, possono essere le cause di una cattiva riuscita.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 5

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE DUCHESSE/ CLAMART</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE ROSSI D'UOVO PARMIGIANO NOCE MOSCATA SALE BURRO UOVA	KG. 2 N° 4/ 5 GR. 150 Q.B. Q.B. Q.B. N° 1	<input type="checkbox"/> Lavare le patate e lessarle in acqua salata ancora con la buccia. <input type="checkbox"/> Scolarle e dopo averle sbucciate, passarle ancora calde. <input type="checkbox"/> Passare al passatutto ed agg. il parmigiano grattugiato, i rossi d'uovo e gli aromi. <input type="checkbox"/> Riempire un sac au poche e su di una teglia imburrata formare delle piccole piramidi. <input type="checkbox"/> Spennellare con uovo e gratinare in forno a 180° C.
Per patate clamart Piselli	GR:300	
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Patate Clamart: Formare dei piccoli cestini e cuocere come le duchesse. A parte, lessare dei piselli , saltarli al burro e riempire i cestini.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30/40 COTTURA MIN. 15/20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE FRITTE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE POLPA GIALLA DI GROSSE DIMENSIONI OLIO DI SEMI DI ARACHIDE SALE	KG. 2,5 L. 3 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pelare e lavare le patate. <input type="checkbox"/> Squadrarle e tagliarle col tranciante, avendo cura di sciacquarle molto bene. <input type="checkbox"/> Scolare le patate asciugandole molto bene. <input type="checkbox"/> Sbianchirle in olio a 150° C., toglierle quando risulteranno morbide. <input type="checkbox"/> Un attimo prima del servizio, friggerle in olio a 180° C ; scolarle su carta gialla. <input type="checkbox"/> Salare e servire ben croccanti. <p style="text-align: center;">Patata fritta a bastoncino</p>
<u>OSSERVAZIONI:</u> Ci sono alcuni errori da non commettere, per non compromettere la riuscita del piatto, esempio: <ul style="list-style-type: none"> - Sbianchire o friggere in olio troppo freddo o caldo. - Mettere troppe patate in padella. - Non asciugare bene le patate 	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE MASCOTTE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE OLIO E.V. D'OLIVA SALE	g 2500 q.b. q.b.	<input type="checkbox"/> Sono ottenute dividendo in spicchi le patate nature e prevedono una cottura arrosto.
<u>OSSERVAZIONI:</u> <input type="checkbox"/>	<u>VARIANTI:</u> <input type="checkbox"/>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE NATURE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE POLPA BIANCA O GIALLO PAGLIERINO DI MEDIE DIMENSIONI.	N° 20	<input type="checkbox"/> Lavare e sbucciare le patate, dandole la forma di una piccola botte. <input type="checkbox"/> Lessare in acqua bollente salata, con un goccio d'aceto, oppure cuocere nel forno a vapore. <p style="text-align: center;">Patate nature</p>
<u>OSSERVAZIONI:</u> Le cause di una cattiva riuscita possono essere <ul style="list-style-type: none"> - Usare patate di diverse dimensioni. - Cuocere le patate troppo a lungo. 	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 15/20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PURE' DI PATATE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE A POLPA BIANCA BURRO LATTE NOCE MOSCATA SALE	kg. 2 g 200 l. 1 q.b. q.b.	<input type="checkbox"/> Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti. <input type="checkbox"/> Lessarle in acqua bollente salata. <input type="checkbox"/> Scolarle e passarle ancora calde. <input type="checkbox"/> Rimetterle nella pentola di cottura ed agg. il latte scaldato a parte, il sale, la noce moscata ed il burro a pezzetti. <input type="checkbox"/> Lavorare con la frusta a bagnomaria. <input type="checkbox"/> Servire caldo in pirofila.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Esistono svariati tipi di purè, con diverse verdure.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE SABBIOSE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE OLIO EXTRA-VERGINE PAN GRATTATO SALE E PEPE	KG. 2,5 L. 0,2 GR. 100 QB.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lavare e sbucciare le patate, tagliarle nella forma carré <input type="checkbox"/> Sbianchirle in acqua bollente salata e toglierle quando l'acqua riprende il bollore. <input type="checkbox"/> mettere le patate in una teglia condirle col olio e cuocere in forno pre-riscaldato, a 180° C. <input type="checkbox"/> A quasi ¾ di cottura aggiungere il pan grattato. <input type="checkbox"/> Girare le patate e finire di cuocere.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PATATE SALTATE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PATATE OLIO D'OLIVA PREZZEMOLO SALE	KG. 2 L. 0,5 Q.B. Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lessare le patate con la buccia. <input type="checkbox"/> Scolarle e raffreddarle. <input type="checkbox"/> Sbuciarle e tagliarle a fette di ca. 1 cm. <input type="checkbox"/> Scaldare nella padella di ferro l'olio e metterci uno strato di patate. <input type="checkbox"/> Girarle con cura e metterle in pirofila. <input type="checkbox"/> Decorare con prezzemolo tritato finemente.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> L'olio può essere sostituito con il burro.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 30+10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>COSCIO DI MAIALE IN</u> <u>PORCHETTA CON PATATE AL</u> <u>CARTOCCIO</u> <u>LAMPREDOTTO ALLA</u> <u>FIorentINA</u> <u>PEPOSO ALL' IMPRUNETINA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>Coscio di maiale</u></p> <p>Coscio di maiale con osso Salvia e rosmarino Aglio Sale e pepe Semi di finocchio Olio e.v.</p> <p style="text-align: center;"><u>Lampredotto</u></p> <p>Lampredotto Passata di pomodoro Cipolla, sedano e carota Prezzemolo Fondo bianco comune Sale e pepe</p> <p style="text-align: center;"><u>Peposo all'imprunetina</u></p> <p>Muscolo di vitellone (garetto) Pepe nero Passata di pomodoro Vino rosso Aglio Cipolla Sale Olio e.v.</p>	<p>Kg 2,5 q.b. n 3 spicchi q.b. q.b. q.b.</p> <p>kg 2 kg 2 g 500 q.b. lt 1 q.b.</p> <p>kg 2,5 g 20 g 800 ml 500 n 3 spicchi n 2 q.b. q.b.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disossare il coscio di maiale (maialino di 12 kg) e aprire a libro il coscio. • Preparare il sale aromatico. • Steccare il coscio col sale aromatico, chiudere e legare con lo spago. • Infornare a 160 ° C per 4 ore. • Se utilizziamo un prosciutto intero (maiale adulto) il tempo di cottura aumenta fino a 6 ore di cottura. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Rosolare un battuto di sedano, carota, cipolla e prezzemolo per 10 minuti a fuoco basso. • Aggiungere il lampredotto lavato e tagliato a julienne e salare. • Aggiungere un po' di fondo bianco e la passata di pomodoro. Cuocere 3 ore e aggiustare di sale e pepe. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Pulire dal grasso in eccesso il muscolo • Rosolare una filangè di cipolla, gli spicchi d'aglio interi e il pepe schiacciato col batticarne. • Aggiungere il muscolo tagliato a tocchetti. • Cuocere per 20 minuti e aggiungere il vino rosso. Lasciare evaporare. • Aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 3 ore a fuoco bassissimo e salando poco

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PETTO DI TACCHINO</u> <u>ARROTOLATO AL FORNO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PETTO DI TACCHINO PROSCIUTTO COTTO E FETTE CON SPESSORE ALTO FONTINA A FETTE FRITTATA PANCETTA ARROTOLATA VINO BIANCO BRODO FARINA OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	KG. 1 GR.150 GR.100 NR.4/5 UOVA GR.150 GR.250 Q.B Q.B	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare a libro in tre parti il petto di tacchino in modo da ottenere una grande fetta di forma rettangolare • Distenderlo su di un tavolo salarlo e peparlo • Metterci sopra del prosciutto cotto,della fontina ed una frittata piuttosto sottile. • Arrotolare il tutto, coprire la superficie con delle fette di pancetta, • Avvolgere nella carta da forno e legare con lo spago da cucina. • Versarci un goccio d'olio d'oliva e mettere a cuocere. • Bagnare con vino bianco e durante la cottura glassare con brodo. • A fine cottura slegare la carne e mantenerla in caldo. • Con il fondo di cottura preparare la salsa, agg. farina diluita in acqua fredda. • Far bollire, aggiustare di sapore e filtrare al chinoise. • Tagliare la carne a fette e salsare.
<u>OSSERVAZIONI:</u> La carne non deve asciugarsi troppo in cottura, altrimenti diventa stopposa. Non cuocere completamente, considerare anche il tempo che deve stare in caldo, prima del servizio.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 5

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
PETTO DI TACCHINO AL VINO BIANCO		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PETTO DI TACCHINO VINO BIANCO CAROTE SEDANO CIPOLLA BRODO FARINA OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	KG. 1 GR. 250 GR. 150 GR. 150 GR. 300 L. 0,5 Q.B. GR. 200 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Legare la carne e rosolarla in una padella antiaderente. <input type="checkbox"/> Salare e pepare e metterle in una teglia da forno con una mirepoix di ortaggi. <input type="checkbox"/> Versarci un goccio d'olio d'oliva e mettere a cuocere. <input type="checkbox"/> Bagnare con vin bianco e durante la cottura glassare con brodo. <input type="checkbox"/> A fine cottura slegare la carne e mantenerla in caldo. <input type="checkbox"/> Con il fondo di cottura preparare la salsa, agg. farina diluita in acqua fredda. <input type="checkbox"/> Far bollire, aggiustare di sapore e filtrare al chinoise. <input type="checkbox"/> Tagliare la carne a fette e salsare.
<u>OSSERVAZIONI:</u> La carne non deve asciugarsi troppo in cottura, altrimenti diventa stopposa. Non cuocere completamente, considerare anche il tempo che deve stare in caldo, prima del servizio.	<u>VARIANTI:</u> Può essere condita con sale aromatico, con l'eliminazione della mirepoix di ortaggi.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 35

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>PISELLI ALLA FIORENTINA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PISELLI SGUSCIATI EXTRA FINI O FINISSIMI FRESCHI O SURGELATI PANCETTA O GUANCIALE DI MAIALE AGLIO PREZZEMOLO OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	KG. 1 GR. 300 N° 5/ 6 SPICCHI N° 1 MAZZETTO Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Rosolare gli spicchi d'aglio con l'olio d'oliva ed agg. la pancetta a dadini. <input type="checkbox"/> Versare i piselli nel fondo, agg. sale e pepe. <input type="checkbox"/> Cuocere coprendo con un coperchio la casseruola (sono sufficienti 2 o 3 cucchiai d'acqua). <input type="checkbox"/> Prima di servire agg. prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 25/30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>POLLO ARROSTO</u>		12
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLLO BUSTO VINO BIANCO SECCO FARINA BRODO OLIO E.V. D'OLIVA SALE AROMATICO	n° 3 l. 0,5 q.b. l. 0,5 q.b. q.b.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eviscerare il pollo, fiammeggiarlo, tagliare le alucce, le zampe e la testa. <input type="checkbox"/> Lavarlo con acqua corrente. <input type="checkbox"/> Aromatizzarlo dentro e fuori con il sale aromatico. <input type="checkbox"/> Legare cosce ed ali e rosolarlo in una padella con olio ben caldo. <input type="checkbox"/> Finire la cottura in teglia, in forno(180°C). <input type="checkbox"/> Togliere il pollo dalla teglia e tirare la salsa con il fondo di cottura, il vino bianco, il brodo e la farina sciolta in acqua fredda.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Insieme al pollo si possono cuocere le patate arrosto.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 40/50

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>POLLO ALLA CACCIATORA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLLO BUSTO FARINA VINO BIANCO SECCO CHAMPIGNON POMODORI PELATI OLIVE NERE PREZZEMOLO OLIO E.V. D'OLIVA OLIO DI SEMI SALE E PEPE CIPOLLA SEDANO E CAROTA AGLIO BRODO	n° 2 q.b. l. 0,250 kg. 1 kg. 1 g 100 q.b. q.b. q.b. q.b. g 300 n° 4 spicchi l. 0,5	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire,lavare e tagliare i polli in dodicesimi <input type="checkbox"/> Infarinare i pezzetti di carne e dorarli in padella con olio di semi ben caldo. <input type="checkbox"/> A parte far rosolare un fondo di odori, con gli spicchi d'aglio. <input type="checkbox"/> Agg. i pezzetti di pollo e bagnare con vino bianco. <input type="checkbox"/> Agg. gli champignon tagliati a lamelle,il brodo ed i pelati passati. <input type="checkbox"/> Cuocere per 30 minuti circa. <input type="checkbox"/> Servire in pirofila, con abbondante prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>POLLO AL CURRY</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLLO BUSTO BURRO CURRY SUCCO DI LIMONE ALLORO FONDO BIANCO DI POLLO CIPOLLE BIANCHE MELE RENETTE NOCE DI COCCO FARINA BIANCA SALE PEPE	G 2000 (N° 2) G 150 G 50 G 40 4 FOGLIE G 2000 G 150 G 300 G 200 QB QB QB	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire lavare e tritare le cipolle. <input type="checkbox"/> Tagliare le mele a dadini. <input type="checkbox"/> Pulire, lavare e sezionare i polli in piccoli pezzi. <input type="checkbox"/> Eliminare la parte scura del cocco e frullare la polpa. <input type="checkbox"/> Mettere la polpa di cocco in acqua tiepida e lasciarla in fusione per circa 2 ore. <input type="checkbox"/> Passare allo chinoise ed ottenere il latte di cocco. <input type="checkbox"/> In una casseruola rosolare la carne in 100 g di burro. <input type="checkbox"/> Unire le cipolle, le mele e fare stufare per 5 minuti. <input type="checkbox"/> Aggiungere il curry. <input type="checkbox"/> Aggiungere il latte di cocco, le foglie di alloro, il succo di limone ed il brodo sufficiente a coprire la carne. <input type="checkbox"/> Cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. <input type="checkbox"/> Estrarre la carne e tenerla in caldo. <input type="checkbox"/> Ridurre la salsa fino a renderla densa. <input type="checkbox"/> Aggiungere 50 g di burro ed aggiustare di sapore <input type="checkbox"/> Versare sulla carne e servire.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Servire con riso pilaf, frutta o verdure stufate	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>POLLO ALLA DIAVOLA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
BUSTI DI POLLO SALE PEPE NERO SENAPE PEPERONCINO OLIO D'OLIVA FONDO BIANCO	NR. 2 1/2 Q.B Q.B Q.B Q.B Q.B Q.B	<input type="checkbox"/> Pulire il pollo e tagliarlo dalla sola parte del petto. <input type="checkbox"/> Schiacciarlo con il batticarne e condirlo con sale, pepe, peperoncino tritato, senape ed olio d'oliva e.v. <input type="checkbox"/> Lasciarlo per qualche tempo a riposare con i condimenti affinché s'insaporisca. <input type="checkbox"/> Cuocerlo in forno bagnando con vino bianco. <input type="checkbox"/> A cottura ultimata fare il jus con il fondo di cottura del pollo, precedentemente sgrassato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>POMODORI ALLA RUSSA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POMODORI ROSSI DI MEDIE DIMENSIONI POMODORINI ROSSI DI PICCOLE DIMENSIONI INSALATA RUSS SALE FINE	NR.10 NR.20 GR. 400 Q.B	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lavare i pomodori. <input type="checkbox"/> Tagliare la parte superiore di quelli piccoli, mentre quelli medi devono essere tagliati nel mezzo. <input type="checkbox"/> Svuotarli con uno scavino. <input type="checkbox"/> Salarli, capovolgerli e lasciarli a riposare per eliminare l'acqua. <input type="checkbox"/> Preparare l'insalata russa e riempire i pomodori. <input type="checkbox"/> Decorare con maionese e lasciare in frigo fino al momento del servizio.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>POMODORI</u> <u>GRATINATI</u>		12
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
POMODORI (giusta maturazione) OLIO DI OLIVA AGLIO PREZZEMOLO BASILICO PARMIGIANO SALE PEPE PANGRATTATO	NR.12 QB. NR. 3 spicchi NR.1 mazzetto NR.1 mazzetto GR.70 QB. QB. GR.400	<ul style="list-style-type: none"> • TAGLIARE I POMODORI A METÀ, (SVUOTARLI DAI SEMI), SALARLI E LASCIARLI SGOCCIOLARE. • TRITARE FINEMENTE L'AGLIO,IL PREZZEMOLO ED IL BASILICO. • AGG. IL PARMIGIANO, IL PANGRATTATO,(LA POLPA DEI POMODORI), IL SALE E PEPE E AMALGAMARE IL TUTTO. • AGG. L'OLIO DI OLIVA FINO AD OTTENERE LA GIUSTA CONSISTENZA (QUESTO COMPOSTO DEVE ESSERE PIUTTOSTO SBRICCIOLATO). • COPRIRE LA SUPERFICE DEI POMODORI E PRESSARE LEGGERMENTE. • METTERLI IN UNA TEGLIA DA FORNO UNTA CON OLIO DI OLIVA . • GRATINARE IN FORNO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • SE I POMODORI SONO MATURI E SAPORITI NON OCCORRE SVUOTARLI. 	<ul style="list-style-type: none"> • SI PUÒ METTERE SOPRA I POMODORI (A METÀ COTTURA IN FORNO), UNA FETTINA DI MOZZARELLA E DECORARLI POI CON UNA FOGLIA DI BASILICO. 	PREPARAZIONE: MIN.10	
		COTTURA: MIN.15/20	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RAVIOLI O TORTELLI</u> <u>RICOTTA E SPINACI</u>		15
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA FRESCA ALL'UOVO <u>PER IL RIPIENO</u> SPINACI RICOTTA ROSSI D'UOVO SALE E PEPE NOCE MOSCATA PARMIGIANO GRATTUGIATO	GR. 600 GR. 700 GR. 700 N° 3 Q.B. Q.B. GR. 70	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lessare gli spinaci, scolarli, strizzarli dall'acqua molto bene e tritarli finemente. <input type="checkbox"/> Aggiungerci tutti gli altri ingredienti, impastare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. <input type="checkbox"/> Stendere la pasta sottilmente e con il sac a poche, spremerci sopra vari mucchietti d'impasto, lasciando sempre una distanza regolare. <input type="checkbox"/> Inumidire i bordi della pasta con un pennellino inzuppato di acqua. <input type="checkbox"/> Chiudere con un'altra sfoglia di pasta, fare aderire i due strati molto bene, aiutandosi con le dita. <input type="checkbox"/> Tagliare dei quadrati con il tagliapasta zigrinato. <input type="checkbox"/> Posarli su di un plateau infarinato. <input type="checkbox"/> Cuocerli in abbondante acqua bollente salata, con un goccio d'olio, per evitare che i ravioli si attacchino. <input type="checkbox"/> Scolare con il ragno e condire con la salsa desiderata.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
I ravioli freschi vanno cotti in giornata, perché si ferma la proliferazione batterica ed anche perché, tenendoli in frigo la sfoglia si inumidisce e dopo si rompe.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Per i tortelli cambia il procedimento per la chiusura. <input type="checkbox"/> Possono essere farciti con varie preparazioni, tipo carne, pesce, verdure varie, ecc.... 	PREPARAZIONE MIN. 60 COTTURA MIN. 5

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RIBOLLITA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<u>Ribollita</u>		•
Pane toscano raffermo a fette	g 300	<ul style="list-style-type: none"> • Lessare i fagioli e appena cotti frullare la metà con parte dall'acqua di cottura. • Preparare un minestrone con tutte le verdure aggiungendo alle verdure appassite, la salsa pomodoro e il brodo. Cuocere per 2 ore • Affettare molto finemente il pane e tostare in forno a 180° C. • In una pirofila alta preparare la ribollita alternando strati di pane,minestrone e olio e.v. • Al momento del servizio riscaldare la ribollita (da questo passaggio deriva il nome ri-bollita) e servire irrorando con olio e.v. e pepe nero
Cavolo nero	g 300	
Cavolo verza	g 300	
Bietola	g 200	
Carote	g 100	
Sedano	g 100	
Cipolla rossa	g 150	
Porro	g 100	
Patate	g 250	
Fagioli cannellini lessati	g 200	
Fagioli borlotti lessati	g 200	
Pomodori o salsa pomodoro	g 200	
Aglio	n 2 spicchi	
Olio e.v.	q.b.	
Sale e pepe	q.b.	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	RISOTTO AI FRUTTI		10
	DI MARE		
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
RISO (FINO,SUPERFINO) 0 (GIALLO PARBOILED) CIPOLLA BIANCA VINO BIANCO SECCO AGLIO (Molluschi lamellibranchi) COZZE FRESCHE VONGOLE FRESCHE (Crostacei) GAMBERETTI/SCAMPI (Molluschi cefalopodi) CALAMARI TOTANI PEPERONCINO PREZZEMOLO POMODORI MATURI BURRO OLIO EXTRAVERGINE FONDO BIANCO DI PESCE SALE PEPE	GR.700 GR.100 GR.100 NR.2/4 spicchi GR.1000 GR.500 GR.300 GR.500 GR.500 GR.5 NR.1 mazzetto GR.400 QB. GR.150 GR.2500 QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE I MOLLUSCHI ED I CROSTACEI • PREPARARE IL FONDO BIANCO DI PESCE • FARE ROSOLARE IN UNA PADELLA CON L'OLIO IL FONDO DI CIPOLLA,AGLIO E PEPERONCINO,TRITATI FINEMENTE, QUINDI AGG. IL PREZZEMOLO TRITATO. • AGG. I MOLLUSCHI A COTTURA PIÙ LUNGA (CEFALOPODI) NEL FONDO,TAGLIATI A RONDELLE O QUADRETTI. • FAR ROSOLARE • BAGNARE CON VINO BIANCO E FARE EVAPORARE. • AGG.I POMODORI E FAR CUOCERE PER 15 MINUTI. • A PARTE FARE APRIRE LE COZZE E LE VONGOLE IN UNA PADELLA CON LO STESSO FONDO,SGUSCIARLE (IN PARTE) FILTRARE LA LORO ACQUA CHE VERRÀ AGGIUNTA ALLA SALSA. • METTERE IL RISO NELLA SALSA • AGG. FINO A COPRIRE IL RISO IL FONDO BIANCO DI PESCE L'ACQUA DELLE COZZE E DELLE VONGOLE. • PORTARE A COTTURA AGG. SE OCCORRE ANCORA DEL FONDO DI PESCE. • QUANDO LA COTTURA SARA QUASI COMPLETATA AGG. I CROSTACEI CRUDI,LE COZZE E LE VONGOLE. • MANTECARE CON BURRO,INSAPORIRE CON OLIO DI OLIVA CRUDO,SALE E PEPE. • SPOLVERARE CON PREZZEMOLO TRITATO E GUARNIRE CON PARTE DEI MOLLUSCHI ED EVENTUALMENTE CON GLI SCAMPI. • SERVIRE IL RISO IN PIROFILA ALL'ONDA. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • LA COTTURA DEI CEFALOPODI PUÒ RICHIEDERE POCHE MINUTI NEL CASO CHE SIANO FRESCHI O DI BUONA QUALITÀ, O 20/30 MINUTI NEL CASO DI PESCE CONGELATO. 	<ul style="list-style-type: none"> • I PESCI UTILIZZATI PER PREPARARE IL RISOTTO POSSONO ESSERE DELLE PIÙ SVARIATE QUALITÀ • IL RISOTTO PUÒ ESSERE PREPARATO "IN BIANCO" CIOÈ SENZA L'AGG. DI POMODORO. • I RISOTTI DI PESCE POSSONO ESSERE DENOMINATI IN BASE ALL'INGREDIENTE FONDAMENTALE (ES. RISOTTO AL NERO DI SEPPIA) O AVERE NOMI NON MOLTO PRECISI MA ORMAI ENTRATI NELL'USO CORRENTE (ES. PESCATORA,MARINARA ETC) 	PREPARAZIONE: MIN.30	
		COTTURA: 20/30 MIN (la salsa) 20 min.(il riso)	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>RISOTTO AI FUNGHI</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
RISO FUNGHI PORCINI OLIO DI OLIVA CIPOLLA BIANCA AGLIO VINO BIANCO BRODO PANNA PREZZEMOLO PARMIGIANO BURRO BURRO	GR.800/1000 GR.500 QB. NR.2 NR,2/3 spicchi GR.200 QB. GR.100 QB. GR.100 GR.250 GR.250	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE I FUNGHI,TAGLIARLI A LAMELLE • ROSOLARE IN UNA CASSERUOLA IL FONDO DI CIPOLLA AGLIO E PREZZEMOLO, CON L'OLIO DI OLIVA. • AGG. I FUNGHI • BAGNARE CON VINO BIANCO E FARE EVAPORARE • BAGNARE CON IL BRODO E PORTARE A COTTURA • AGG. IL RISO • COPRIRE CON BRODO E PORTARE A COTTURA • MANTECARE CON BURRO E PARMIGIANO (AGG.ANCHÉ LA PANNA) • SERVIRE CON PREZZEMOLO TRITATO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • QUESTO RISOTTO VIENE DETTO ALL'EMPOLESE POICHÈ AD EMPOLI C'È UNA PRODUZIONE TRADIZIONALE DI CARCIOFI. • PUO ESSERE PREPARATO IN BIANCO E CON IL POMODORO. 		PREPARAZIONE: MIN.10	
		COTTURA: MIN.15*20	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RISOTTO ALLA MILANESE</u>		8
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO BRODO BURRO CIPOLLA BIANCA VINO BIANCO PARMIGIANO ZAFFERANO	GR. 600 L. 2 GR. 100 N° 1 GR. 250 GR. 100 GR. 5	<input type="checkbox"/> Fare un fondo do cipolla e rosolarlo con il burro ed un goccio di olio di semi, in una casseruola. <input type="checkbox"/> Versarci il riso ed insaporire, bagnare con vino bianco e fare evaporare. <input type="checkbox"/> Coprire con brodo ed aggiungere lo zafferano sciolto in un poco di brodo. <input type="checkbox"/> Al termine della cottura mantecare, fuori dal fuoco, con il burro rimasto ed il parmigiano.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> La ricetta tradizionale prevedeva l'aggiunta di midollo di bue.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>RISOTTO AL</u> <u>NERO DI</u> <u>SEPPIA</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
RISO (FINO,SUPERFINO) 0 (GIALLO PARBOILED) CIPOLLA BIANCA VINO BIANCO SECCO AGLIO PREZZEMOLO BURRO OLIO EXTRAVERGINE FONDO BIANCO DI PESCE PEPERONCINO	GR.800 GR.100 GR.100 NR.2 spicchi NR.1 mazzetto QB. GR.150 GR.2500 QB.	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE LE SEPPIE • PREPARARE IL FONDO BIANCO DI PESCE • FARE ROSOLARE IN UNA PADELLA CON L'OLIO IL FONDO DI CIPOLLA,AGLIO E PEPERONCINO,TRITATI FINEMENTE, QUINDI AGG. IL PREZZEMOLO TRITATO. AGG. LE SEPPIE TAGLiate A LISTARELLE • FAR ROSOLARE • BAGNARE CON VINO BIANCO E FARE EVAPORARE. • AGG.I L NERO E FAR CUOCERE PER (15) MINUTI. • AGG. IL RISO • PORTARE A COTTURA AGGIUNGENDO VIA VIA DEL FONDO DI PESCE. • MANTECARE CON BURRO,INSAPORIRE CON OLIO DI OLIVA CRUDO,SALE E PEPE. • SPOLVERARE CON PREZZEMOLO TRITATO E GUARNIRE • SERVIRE IL RISO IN PIROFILA ALL'ONDA. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • LA COTTURA DEI CEFALOPODI PUÒ RICHIEDERE POCHI MINUTI NEL CASO CHE SIANO FRESCHI O DI BUONA QUALITÀ, O 20/30 MINUTI NEL CASO DI PESCE CONGELATO. 		PREPARAZIONE: MIN.30	
		COTTURA: 20/30 MIN (la salsa) 20 min.(il riso)	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RISOTTO PRIMAVERA</u>		8
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO BRODO BURRO CIPOLLA BIANCA VINO BIANCO PARMIGIANO CAROTE PEPERONI ROSSI PISELLI FAGIOLINI SURG PREZZEMOLO	GR. 600 L. 2 GR. 100 N° 1 GR. 250 GR. 100 GR. 250 GR. 150 GR. 100 GR. 150 Q.B.	<input type="checkbox"/> Fare un fondo do cipolla e rosolarlo con il burro ed un goccio di olio di semi, in una casseruola. <input type="checkbox"/> Aggiungere le verdure in ordine di tempo di cottura tagliate a cubetti. <input type="checkbox"/> Bagnare via via con il brodo portando a cottura quasi completa le verdure. <input type="checkbox"/> Versarci il riso ed insaporire, bagnare con vino bianco e fare evaporare. <input type="checkbox"/> Coprire con brodo e portare a cottura. <input type="checkbox"/> Al termine della cottura mantecare, fuori dal fuoco, con il burro rimasto ed il parmigiano. <input type="checkbox"/> Guarnire con prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> La ricetta può prevedere altre verdure.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RISOTTO AGLI SCAMPI</u> (SERVIZIO ESPRESSO)		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PILAW SCAMPI CIPOLLA BIANCA AGLIO PREZZEMOLO OLIO D'OLIVA E.V. BURRO BRODO DI PESCE COGNAC PANNA POMODORI PELATI BASILICO	GR. 800 N°10 N° 1 N° 1 SPICCHIO Q.B. GR. 50 GR. 100 L. 1.5 GR. 50 GR. 250 GR. 100 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Preparare un fondo di cipolla bianca. <input type="checkbox"/> Aggiungerci uno spicchio d'aglio e rosolare moderatamente in burro ed olio. <input type="checkbox"/> Agg. gli scampi precedentemente aperti e puliti accuratamente. <input type="checkbox"/> Fare insaporire e sfumare con il cognac. <input type="checkbox"/> Agg. la panna fresca ed un goccio di pomodoro per ottenere un colore rosato. <input type="checkbox"/> Insaporire con il sale ed il prezzemolo tritato. <input type="checkbox"/> Al momento del servizio fare andare in una casseruola la salsa con il riso, agg. brodo di pesce e portare a cottura. <input type="checkbox"/> Servire decorando con foglie di basilico.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Si possono sgusciare gli scampi ed agg. al risotto la polpa tritata e la testa intera. <input type="checkbox"/> Si possono eliminare la panna ed il pomodoro. 	<p>PREPARAZIONE MIN. 20 per il pilaw, 10 per la salsa.</p> <p>COTTURA MIN. 10 per la salsa, 5 per l'assemblaggio.</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RISO PILAW</u>		8
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PARBOILED BRODO DI CARNE VINO BIANCO CIPOLLA CHIODI DI GAROFANO OLIO	GR. 600 L. 1 GR.100 N° 1 GR. 10 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sbucciare la cipolla ed infilarvi i chiodi di garofano. <input type="checkbox"/> Metterla in una placca da forno e imbiondire, unire il riso. <input type="checkbox"/> Bagnare con vino bianco e far evaporare <input type="checkbox"/> Versare il brodo bollente, girando con un mestolo. <input type="checkbox"/> Quando avrà alzato il bollore, coprire con carta stagnola e mettere a cuocere in forno per 18 min. ca. <input type="checkbox"/> A cottura ultimata, distendere il riso in una teglia e lasciare raffreddare
<u>OSSERVAZIONI:</u> Serve come base per contorni, piatti unici, arricchito con diverse guarnizioni e salse.	<u>VARIANTI:</u> Il riso pilaw, nei ristoranti viene anche usato come base per i vari risotti, per prepararlo si deve ridurre di 5 minuti la cottura e alla fine freddarlo su di un tavolo di marmo, sgranandolo con un forchettone. Viene conservato in un contenitore di plastica leggermente unto ed usato riscaldandolo con brodo e la salsa desiderata.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>ROAST BEEF ALL' INGLESE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CONTROFILETTO DI MANZO VINO BIANCO SECCO BRODO OLIO E.V. D'OLIVA SALE E PEPE	KG. 1,5 L.0,5 L. 0,5 Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Legare la carne, cospargerla di sale e pepe. <input type="checkbox"/> Rosolarla in padella, in olio già caldo. <input type="checkbox"/> Metterla in teglia ed ungere con l'olio. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno preriscaldato a 220°C. <input type="checkbox"/> Una volta cotta tirare la salsa con il fondo di cottura, il vino bianco, il brodo e la farina sciolta in acqua fredda.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Cercare di non bucare la carne, con il forchettone, per non fare fuoriuscire il sangue.	<u>VARIANTI:</u> Alla Toscana, il roast beef viene cosperso di sale aromatico.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 25 ca. (20 min. ca. per Kg.).

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALMONE IN BELLAVISTA CON UOVA FARCITE E POMODORI ALLA RUSSA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
<p><u>Salmone in bellavista</u></p> <p>salmone gamberoni argentina burro a pomata gelatina court bouillon peperoni a rombetti olive farcite cetriolini</p> <p>Uova farcite</p> <p><u>Pomodori con insalata alla russa</u> pomodori patate carote fagiolini piselli maionese</p>	<p>Gr.2500</p> <p>n 10</p> <p>g 100</p> <p>q.b.</p> <p>lt 5</p> <p>n 1</p> <p>g 50</p> <p>g 20</p> <p>n 10</p> <p>n 10</p> <p>g 400</p> <p>g 300</p> <p>g 200</p> <p>g 100</p> <p>¼ dose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lessare il salmone pulito e fasciato con un panno nella pesciera con il court bouillon; freddare • Sistemare il salmone nel vassoio e togliere la pelle della parte sopra • Decorare con i peperoni a rombi, le olive spaccate a metà, i cetriolini, il burro a pomata scornettato col sac a poche, le foglie di prezzemolo ed i gamberoni precedentemente lessati e freddati, infine gelatinare • Accompagnare il salmone con: • uova farcite preparate con tuorlo d'uovo sodo tritato e amalgamato con burro e maionese e scornettato sulla scocca di uovo sodo svuotato in precedenza • pomodori farciti con insalata russa preparata con una macedonia di verdure lessate (patate, carote, fagiolini, piselli) condita con maionese

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA ALL' AMATRICIANA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
olio d'oliva guanciale senza cotenna (o pancetta) cipolla aglio spicchi peperoncino vino b. pomodori pelati o freschi sale, pepe, pecorino stagionato romano basilico prezzemolo	gr. 60 gr. 350 gr. 300 nr. 2 q.b. gr. 150 gr. 1500 q.b. gr. 100 30 gr q.b	<p>Far soffriggere nell'olio la pancetta tagliata a jullien (pezzettini lunghi) e metterla in disparte a caldo togliendola dall'olio quando risulterà croccante. Unire al fondo di cottura la cipolla tagliata anch'essa a jullien (fettine) insieme all'aglio tritato, un po' di sale, pepe, peperoncino e del basilico. Appena il tutto è rosolato riporre la pancetta, del pecorino grattato e bagnare col vino. Evaporato il vino mettere il pomodoro spezzettato. Lasciare cuocere per 20-25 minuti circa. Cuocere i bucatini e condirli con la relativa salsa, il rimanente pecorino e servire spolverizzando con prezzemolo tritato.</p>
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA DI CONIGLIO alle olive nere</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CONIGLIO INTERO CAROTE SEDANO CIPOLLE ROSSE VINO ROSSO/ BIANCO CONCENTRATO DI POMODORO POMODORI PELATI BRODO MAZZETTO DI AROMI SALE PEPE OLIO D'OLIVA ALLORO BACCHE DI GINEPRO OLIVE NERE	GR.1500 GR. 150 GR. 150 GR. 300 GR. 250 GR. 30 KG. 2 L. 1 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B Q,B GR.200	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Preparare il brodo. <input type="checkbox"/> Fare un fondo di carota, sedano e cipolla e rosolarli nell'olio. <input type="checkbox"/> Tagliare il coniglio a pezzi e farlo rosolare in padella. <input type="checkbox"/> Agg. al fondo la carne e sfumare con vino rosso/bianco. <input type="checkbox"/> Agg. Le olive nere <input type="checkbox"/> Agg. conc. di pomodoro, i pelati, <input type="checkbox"/> Coprire con brodo, agg. il mazzetto composto da salvia, rosmarino e alloro, legando con spago. <input type="checkbox"/> Agg. Le bacche di ginepro <input type="checkbox"/> Cuocere a fuoco moderato per 1 h., aggiungendo di volta in volta del brodo ed avendo cura di girare con un mestolo. <input type="checkbox"/> Togliere il coniglio dal recipiente di cottura. <input type="checkbox"/> Disossarlo. <input type="checkbox"/> Tagliuzzarlo con un coltello tranciante. <input type="checkbox"/> Rimetterlo nel suo fondo di cottura. <input type="checkbox"/> Farlo ritirare ed aggiustare il sapore.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 60

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>SALSA</u> <u>CREMA</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
LATTE PANNA BURRO FARINA INGREDIETI VARI	GR.500 GR.500 GR.35 GR.35 GR.300	<ul style="list-style-type: none"> • PREPARARE LA BESCIA MELLA • AGG. IL FORMAGGIO TRITATO • LASCIARE FONDERE A BAGNO MARIA. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
QUESTA SALSA SERVE PER LIMITARE L'USO DELLA PANNA COME BASE PER PREPARARE FONDUTE CON VARI TIPI DI FORMAGGI.		PREPARAZIONE: MIN.10 COTTURA: MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	SALSA AI FRUTTI DI MARE		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
VONGOLE FRESCHE COZZE FRESCHE AGLIO PREZZEMOLO PEPERONCINO VINO BIANCO POMODORI MATURI O PELATI OLIO DI OLIVA SALE	GR.1000 GR.2000 NR.6/7 spicchi 1 mazzetto Q.B GR.500 GR.1000 GR.150 QB.	<p>(OPERAZIONI PRELIMINARI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • METTERE A BAGNO LE VONGOLE FRESCHE IN ACQUA E SALE ALCUNE ORE PRIMA DI UTILIZZARLE • LAVARLE CAMBIANDO L'ACQUA VARIE VOLTE PER ELIMINARE COMPLETAMENTE LA SABBIA • PULIRE LE COZZE <p>oooooooooooooooooooooooooooo</p> <p>FARE UN FONDO CON AGLIO,PREZZEMOLO E PEPERONCINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • AGG. LE VONGOLE E LE COZZE • BAGNARE CON VINO BIANCO E COPRIRE • TOGLIERE DAL FUOCO QUANDO SONO APERTE • SGUSCIARE (SOLO UNA PARTE OPPURE TUTTE) <p>* SE SI DESIDERA UNA SALSA <u>IN BIANCO</u> ,SI PUÒ AGG. SUBITO LA PASTA COTTA MOLTO AL DENTE AFFINCHÉ TERMINI LA COTTURA ASSORBENDO L'ACQUA DEI FRUTTI DI MARE.</p> <p>* SE SI DESIDERA UNA SALSA <u>ROSSA</u> AGGIUNGERE I POMODORI GIÀ COTTI E FAR RITIRARE IL TUTTO . (NEL CASO DELLE VONGOLE SURGELATE AGG. ANCHE LA LORO ACQUA DI SCONGELAMENTO).</p> <p>POI USARE LA SALSA PER SALTARE LA PASTA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • GUARNIRE LA PIROFILA DELLA PASTA CON ALCUNE VONGOLE E COZZE COL GUSCIO E ABBONDANTE PREZZEMOLO TRITATO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
	<ul style="list-style-type: none"> • LO STESSO PROCEDIMENTO PUÒ ESSERE USATO PER PREPARARE SALSE AI FRUTTI DI MARE CON ALTRI TIPI DI SCHI (COME FASOLARI,TARTUFI,DATTERI DI MARE ETC ETC). • TALVOLTA AL POSTO DELLE VONGOLE VENGONO USATE LE ARSELLE. 	PREPARAZIONE: MIN. COTTURA: COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE: VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA AI FUNGHI</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FUNGHI (CHAMPIGNONS, PORCINI O ALTRO). FUNGHI SECCHI AGLIO PREZZEMOLO NEPITELLA OLIO D'OLIVA SALE E PEPE CREMA DI LATTE O SALSA CREMA	GR. 700 GR. 50 N° 4 SPICCHI N° 1 MAZZETTO Q.B. Q.B. Q.B. L. 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire i funghi champignons e tagliarli a lamelle. <input type="checkbox"/> Rosolare un fondo di aglio e prezzemolo, tritati finemente, in poco olio. <input type="checkbox"/> Agg. i funghi a lamelle e quelli secchi fatti rinvenire a bagno con acqua tiepida. <input type="checkbox"/> Far cuocere insaporendo con un rametto di nepitella e bagnando con un goccio di vino bianco secco e l'acqua dei funghi secchi filtrata dalla terra. <input type="checkbox"/> Agg. la panna o la salsa crema. <input type="checkbox"/> Al momento del servizio, saltare la pasta e decorare con abbondante prezzemolo tritato finemente.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Se si usano i porcini è meglio non agg. la panna o la salsa crema, per non smorzare l'aroma dei funghi.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 25 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA MAIONESE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
ROSSI D'UOVO OLIO DI SEMI SALE ACETO, SUCCO DI LIMONE SENAPE	N° 6/ 8 L. 1 Q.B. Q.B. Gr. 20	<input type="checkbox"/> Sbattere i rossi con la frusta, agg. il sale e l'olio a filo. <input type="checkbox"/> Quando la salsa è quasi montata, agg. il succo di limone e l'aceto scaldato sul fuoco, per rendere la salsa più chiara e contrastare il sapore dell'uovo.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Per una buona riuscita della maionese è importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura.	<u>VARIANTI:</u> Se si prepara la salsa nel mixer usare uova intere.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. /

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA AI FRUTTI DI MARE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
COZZE GAMBERI CALAMARI POMODORI PELATI (Facoltativi) AGLIO PREZZEMOLO PEPERONCINO OLIO D'OLIVA E.V. SALE VINO BIANCO BORDO DI PESCE	KG. 1,2 GR. 400 GR. 500 GR. 800 N°3 SPICCHI N° 1 MAZZETTO Q.B. Q.B. Q.B. GR. 125 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aprire le cozze con uno spicchio d'aglio, il prezzemolo, uno spicchio di limone ed un goccio di vino bianco. <input type="checkbox"/> Pulire i gamberi ed i calamari (questi devono essere tagliati a rondelle sottili). <input type="checkbox"/> Preparare un battuto di prezzemolo, aglio e peperoncino, tostarlo leggermente ed aggiungerci i calamari e successivamente le cozze ed i gamberi. <input type="checkbox"/> Bagnare con vino bianco e brodo di pesce. <input type="checkbox"/> Tirare la salsa al momento dell'aggiunta della pasta prescelta. <input type="checkbox"/> Condire con altro prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Se si fa la salsa rossa, aggiungere al fondo gli 800 gr. di pelati.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 25 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA POMODORO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<u>TRADIZIONALE</u>		
POMODORI PELATI	kg 2,5	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fare una brunoise di sedano carote e cipolla (tritate) <input type="checkbox"/> Imbiondire la brunoise con due spicchi d'aglio <input type="checkbox"/> Aggiungere a crudo i pomodori pelati. <input type="checkbox"/> Salare, pepare e cuocere a fuoco medio. <input type="checkbox"/> A fine cottura aggiungere una julienne di basilico.
SEDANO	g 100	
CAROTE	g 100	
CIPOLLA ROSSA	g 200	
AGLIO	g 40	
BASILICO	Q.B.	
OLIO D'OLIVA	Q.B.	
SALE	Q.B.	
<u>VELOCE CON POMODORI FRESCHI</u>		
AGLIO	g 50	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Imbiondire un fondo di cipolla tritata (brunoise) con olio d'oliva e due spicchi d'aglio. <input type="checkbox"/> Aggiungere i pomodori freschi, precedentemente sbianchiti, sbucciati e tagliati a quadretti (concassè) <input type="checkbox"/> Salare e pepare <input type="checkbox"/> Cuocere per 5 minuti e a fine cottura insaporire con una julienne di basilico.
CIPOLLA DORATA	g 100	
POMODORI FRESCHI	kg 2,5	
OLIO D'OLIVA	Q.B.	
BASILICO	Q.B.	
SALE E PEPE	Q.B.	

<p><u>OSSERVAZIONI:</u></p> <p>Se la salsa risultasse leggermente acida si può aggiungerci un pizzico di zucchero.</p>	<p><u>VARIANTI:</u></p>	<p><u>TEMPI:</u></p> <p>PREPARAZIONE MIN. 10</p> <p>COTTURA MIN. 15/20</p>
---	--------------------------------	--

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>SALSA RAGÙ</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ':	PROCEDIMENTO:	
MAGRO DI BUE MACINATO MAGRO DI MAIALE MACINATO CAROTE SEDANO CIPOLLE ROSSE VINO ROSSO CONCENTRATO DI POMODORO POMODORI PELATI FONDO BIANCO DI CARNE BOUQUET GARNI (MAZZETTO AROMATICO) ALLORO,SALVIA,ROSMARINO SALE PEPE OLIO DI OLIVA	GR.400 GR.300 GR.150 GR.150 GR.300 GR.250 GR.30 GR.1000 GR.1000 Q.B. Q.B. Q.B. GR.200	<ul style="list-style-type: none"> • PREPARARE IL FONDO BIANCO • TRITARE FINEMENTE CIPOLLA, CAROTA E SEDANO • ROSOLARLI CON L'OLIO NELLA CASSERUOLA • SALTARE LE CARNI MACINATE NELLA PADELLA CON OLIO (SE FOSSERO CARNI TROPPO GRASSE O NON PROPRIA_ MENTE FRESCHE) QUINDI VERSARE LA CARNE NELLO CHINOISE PER ELIMINARE IL GRASSO • AGG. LA CARNE AL FONDO ROSOLATO • BAGNARE CON IL VINO ROSSO E FARE EVAPORARE • SALARE PEPARE (NON COMPLETAMENTE) • AGG. IL CONCENTRATO DI POMODORO • AGG. I POMODORI PELATI • BAGNARE CON IL FONDO BIANCO FINO A COPRIRE LA CARNE • METTERE NELLA SALSA IL BOUQUET GARNI (LEGANDOLO AL MANICO DELLA CASSERUOLA) • CUOCERE PER 2/3 ORE,AGG.DI TANTO IN TANTO IL FONDO BIANCO E MESCOLARE AFFINCHE' LA SALSA NON SI ATTACCHI AL FONDO DELLA CASSERUOLA • A FINE COTTURA AGGIUSTARE IL SAPORE. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
QUESTA SALSA SERVE PER CONDIRE PASTA FRESCA O SECCA,	E' POSSIBILE AGGIUNGERE: <ul style="list-style-type: none"> • PANCETTA A DADINI • FUNGHI • SALSICCIA (IN QUESTO CASO PRENDE IL NOME DI SALSA BOLOGNESE)	PREPARAZIONE: MIN 30. COTTURA: 2/3 ORE	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	SALSA RAGÙ D' ANATRA		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ':	PROCEDIMENTO:	
Anatra intera Sedano,carota e cipolla Alloro Bacche di ginepro Concentrato di pomodoro Pomodori pelati Polpa maiale (macinata) Fegatini di pollo Vino rosso Fondo bianco comune Prezzemolo Olio e.v. Sale e pepe	n 1 g 500 g 5 g 10 g 50 g 1000 g 400 g 200 G 250	<ul style="list-style-type: none"> • Rosolare un battuto di sedano,carote,cipolle,bacche di • Spaccare l'anatra in quarti e aggiungere al battuto . • Bagnare col vino rosso e lasciar evaporare • Aggiungere il concentrato, il pomodoro e il brodo. • Cuocere coperto per 2 ore e 30' • Togliere l'anatra,disossarla e rimetterla nel sugo a Cuocere per 15 minuti 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
QUESTA SALSA SERVE PER CONDIRE PASTA FRESCA O TORTELLI,		PREPARAZIONE: MIN 30.	
		COTTURA: 2/3 ORE	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>RAGOUT DI TRIGLIE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
Filetti di triglia Scalogno Ciliegini prezzemolo Vino bianco aglio Olio e.v.,sale e pepe	g 1000 n 1 g 500 q.b. ml 100 n 1 spicchio q.b.	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare a tocchetti i filetti di triglia spellati e sliscati • Rosolare un fondo di scalogno e aggiungere il pesce. Cuocere 5 minuti, • Bagnare col vino,aggiungere i ciliegini spaccati in due,salare e pepare e cuocere per 15 minuti. • A fine cottura aggiungere il pesto e servire la pasta

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SALSA AL TONNO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
TONNO IN SCATOLA AGLIO PREZZEMOLO VINO BIANCO FONDO DI PESCE OLIO D'OLIVA	g 300 g 40 g 70 g 125 q.b. q.b.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fare un fondo di aglio e prezzemolo. <input type="checkbox"/> Rosolarlo brevemente nell'olio ed aggiungere il tonno spezzettato e scolato dall'olio. <input type="checkbox"/> Insaporire brevemente e bagnare con vino bianco secco. <input type="checkbox"/> Legare con il fondo di pesce e portare a cottura. <input type="checkbox"/> Cuocere la pasta (trenette, penne, ecc.) e saltarla nella salsa. <input type="checkbox"/> Servire decorando con prezzemolo tritato e una macinata di pepe in grani.
<u>OSSERVAZIONI:</u> <input type="checkbox"/>	<u>VARIANTI:</u> <input type="checkbox"/> La salsa si può fare rossa, aggiungendo pomodori pelati (1500 gr.).	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 15

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SCALOPPE ALLA MILANESE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
NOCE DI VITELLO UOVA FARINA PANGRATTATO OLIO DI SEMI DI ARACHIDE SALE LIMONI	kg. 1,5 n 6 g 150 g 200 lt 2 q.b. n 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tagliare la noce a fette sottili (2 fette sottili per persona di ca. 70/80 g. l'una). <input type="checkbox"/> Batterle delicatamente, con il batticarne bagnato d'acqua o coprendole con un foglio di pellicola trasparente, unta con olio di semi. <input type="checkbox"/> Passare la carne nella farina, poi nell'uovo sbattuto con sale e per ultimo nel pangrattato. <input type="checkbox"/> Fare le losanghe, nella caratteristica forma a rombi, con la parte non tagliente di un tranciante. <input type="checkbox"/> Friggere in olio ben caldo. <input type="checkbox"/> Servire con spicchio di limone e foglia d'insalata verde
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
	La Viennese prevede una decorazione di fettine di limone con sopra un oliva arrotolata in un filetto di acciuga, fettine di limone con sopra capperi tritati, fettine di limone con sopra bianco e rosso d'uovo grattugiato.	PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 8

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>SCALOPPINA</u> <u>ALLA</u> <u>PIZZAIOLA</u>		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
CARNE DI VITELLO (FESA,NOCE,GROPPA) FARINA BURRO OLIO DI OLIVA VINO BIANCO SALE POMODORI PELATI CAPPERI ACCIUGHE (OPZIONE) ORIGANO MOZZARELLA FONDO BIANCO	GR.1000 GR.200 GR.100 GR.100 GR.250 QB. GR.1000 GR.50 GR.100 QB. GR.250 QB.	<ul style="list-style-type: none"> • TOGLIERE IL GRASSO SUPERFICIALE ALLA CARNE • TAGLIARE LA CARNE IN FETTE SOTTILI (CALCOLARE DUE O TRE FETTE A TESTA) • BATTERE LE FETTE CON IL BATTICARNE (BAGNATO CON ACQUA) DOPO AVERLE COPERTE CON UNA PELLICOLA • SCALDARE IL BURRO E L'OLIO IN UNA PADELLA • APPENA PRIMA DI CUOCERLE INFARINARE LE FETTE DI CARNE E METTERLE IN PADELLA • FARLE CUOCERE A FUOCO MEDIO PER CIRCA 2/3 MINUTI • SALARLE E GIRARLE CON IL FORCHETTONE • SALARE IL LATO OPPOSTO E CUOCERE ANCORA PER DUE MINUTI • SE NECESSARIO TOGLIERE IL GRASSO DALLA PADELLA E BAGNARE CON IL VINO BIANCO • AGG POMODORI PELATI PASSATI • FARE RITIRARE IL POMODORO METTERE SULLE SCALOPPE UNA FETTINA DI MOZZARELLA • AGG. I CAPPERI (LE ACCIUGHE TAGLIUZZATE) L'ORIGANO, QUINDI COPRIRE E LASCIARE FONDERE LA MOZZARELLA <p>GUARNIRE CON PREZZEMOLO TRITATO FINEMENTE.</p>	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
		PREPARAZIONE: MIN.15	
		COTTURA:MIN.10	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	SCALOPPINA BASE (AL VINO BIANCO)		10
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
CARNE DI VITELLO (FESA,NOCE,GROPPA) FARINA BURRO OLIO DI OLIVA VINO BIANCO SALE FONDO BIANCO DI VITELLO O DEMI-GLACE BURRO MANIÉ	GR.1000 GR.200 GR.100 GR.100 GR.250 QB. GR.250 QB.	<ul style="list-style-type: none"> • TOGLIERE IL GRASSO SUPERFICIALE ALLA CARNE • TAGLIARE LA CARNE IN FETTE SOTTILI (CALCOLARE DUE O TRE FETTE A TESTA) • BATTERE LE FETTE CON IL BATTICARNE (BAGNATO CON ACQUA) DOPO AVERLE COPERTE CON UNA PELLICOLA • SCALDARE IL BURRO E L'OLIO IN UNA PADELLA • APPENA PRIMA DI CUOCERLE INFARINARE LE FETTE DI CARNE E METTERLE IN PADELLA • FARLE CUOCERE A FUOCO MEDIO PER CIRCA 2/3 MINUTI • SALARLE E GIRARLE CON IL FORCHETTONE • SALARE IL LATO OPPOSTO E CUOCERE ANCORA PER DUE MINUTI • SE NECESSARIO TOGLIERE IL GRASSO DALLA PADELLA E BAGNARE CON IL VINO BIANCO • AGG IL FONDO BIANCO O LA DEMI-GLACE • AGGIUSTARE DI SAPORE E LEGARE LA SALSA CON BURRO MANIÉ. • SE IL QUANTITATIVO DI SCALOPPINE DA PREPARARE É CONSISTENTE PROCEDERE NELLA SEGUENTE MANIERA: DOPO AVERLE ROSOLATE IN PADELLA TOGLIERLE E METTERLE AL CALDO IN PIROFILA DI SERVIZIO,QUINDI PREPARARE LA SALSA COME SOPRA DESCRITTA SOLO NELL'ULTIMA PADELLATA DI SCALOPPINE. SE NECESSARIO PASSARE LA SALSA AL CHINOISE E VERSAR LA NELLA PIROFILA. • GUARNIRE CON PREZZEMOLO TRITATO FINEMENTE. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>SCALOPPINE AL LIMONE:</u> AGG. NELLA SALSA DEL SUCCO DI LIMONE E GUARNIRE CON FETTINE DI LIMONE E PREZZEMOLO TRITATO. • <u>SALTIMBOCCA ALLA</u> METTERE UNA FOGLIA DI SALVIA ED UNA FETTA DI PROSCIUTTO CRUDO SU CIASCUNA FETTA DI CARNE E PROCEDERE COME PER LE SCALOPPINE AL VINO BIANCO (NON SALARE LA PARTE CON IL PROSCIUTTO). 	PREPARAZIONE: MIN.15 COTTURA:MIN.10	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>SFORMATO</u> <u>DI VERDURA</u>		20
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
BESCIAMELLA DOPPIA (1 lt.di latte,200 gr. farina,200 gr. burro,) UOVA INTERE PARMIGIANO NOCE MOSCATA VERDURA PULITA E COTTA SALE BURRO (per ungere lo stampo) FARINA O PANGRATTATO	1 DOSE NR.6 GR.100 Q.B KG.1000 Q.B Q.B Q.B	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE LA VERDURA • CUOCERLA • PASSARE AL PASSATUTTO • PREPARARE LA BESCIAMELLA DOPPIA • AGG. LA VERDURA, IL PARMIGIANO, LE UOVA, L'ANOCE MOSCATA, IL SALE • AMALGAMARE BENE • IMBURRARE LO STAMPO • COSPARGERLO DI FARINA O PANGRATTATO • METTERE IL COMPOSTO NELLO STAMPO • SISTEMARE LO STAMPO IN UN RECIPIENTE A BAGNO MARIA E CUOCERE IN FORNO • IL COMPOSTO DOVRA AVERE LA SUFFICIENTE CONSISTENZA PER ESSERE SFORMATO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
SI PUÒ DIMINUIRE O SOSTITUIRE COMPLETAMENTE LA BESCIAMELLA AUMENTANDO IL NUMERO DELLE UOVA.	<ul style="list-style-type: none"> • SI POSSONO UTILIZZARE TUTTI I TIPI DI VERDURE, ORTAGGI, LEGUMI. PER LE VERDURE PIÙ RICCHE DI ACQUA L'IMPASTO DOVRA ESSERE PIÙ CONSISTENTE.	PREPARAZIONE: MIN. 30 COTTURA: MIN. 40 TEMPERATURA 160° COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE: VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SPIEDINI DI PESCE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
GAMBERONI SEPIE CALAMARI PESCE A TAGLIO (SPADA) OLIO D'OLIVA PANGRATTATO PREZZEMOLO LIMONE SALE E PEPE	N° 20 GR. 500 GR. 500 GR. 600 Q.B. Q.B. Q.B. N° 2 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire le diverse qualità di pesce e tagliarle a pezzetti esclusi i gamberoni. <input type="checkbox"/> Preparare gli spiedini alternando i pezzi ed inserendo due gamberoni per spiedo. <input type="checkbox"/> Mettere gli spiedini a macerare in un vassoio, condendoli con il limone, l'olio, sale, pepe. <input type="checkbox"/> Spolverare con il pangrattato e cuocerli sulla griglia. <input type="checkbox"/> Servire ben caldi, con un goccio d'olio ed il prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u> Le qualità di pesce sopra riportate sono solo un esempio, infatti gli spiedini si possono preparare anche con altre tipologie di pesci.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 10/15

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SPIEDINI ALLA TOSCANA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CARNE DI MAIALE FEGATO DI MAIALE CON RETE SALSICCE FRUSTE DI PANE PEPERONE ROSSO ALLORO SCORZA DI LIMONE GRATTATA PANGRATTATO SEMI DI FINOCCHIO VINO BIANCO SECCO BRODO OLIO E.V. D'OLIVA SALE E PEPE	GR. 500 GR. 400 GR. 300 N° 1 N° 2 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Tagliare la carne a pezzetti. <input type="checkbox"/> Condire i cubetti di fegato con scorza di limone, finocchio, pangrattato, sale e pepe ed avvolgere nella rete di maiale. <input type="checkbox"/> Riempire lo spiedino alternando i pezzetti dei vari ingredienti. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 200°C. ca. <input type="checkbox"/> Se necessario bagnare, in cottura, con vino bianco secco e brodo.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN. 30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SPIGOLA AL CARTOCCIO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
SPIGOLE OLIO D'OLIVA LIMONE AROMI VINO BIANCO	N° 10 (250 GR. CA.) GR. 300 N° 4 Q.B GR.250	<input type="checkbox"/> Pulire le spigole e aromatizzarle con sale, pepe, ramerino, salvia e aglio. <input type="checkbox"/> Aprire un foglio di stagnola o carta da forno e porci la spigola al centro. <input type="checkbox"/> Bagnare con un goccio di vino, mettere uno spicchio di limone nel ventre del pesce, aggiungere un filo d'olio. <input type="checkbox"/> Chiudere il cartoccio e cuocere in forno ben caldo.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
<input type="checkbox"/> la spigola può essere sfilettata	<input type="checkbox"/> La ricetta sopra è da considerarsi solo una base, all'interno del cartoccio, infatti, si possono aggiungere pomodori a cubetti, olive taggiasche e capperi, oppure cuocerle con un guazzetto di frutti di mare.	PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 20/30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>SPIGOLA AL SALE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
SPIGOLE SALE GROSSO SALVIA ROSMARINO AGLIO	N° 10 (250 GR. CA.) GR.3000 QB. QB. QB.	<input type="checkbox"/> Pulire le spigole senza squamarle e aromatizzarle con rosmarino, salvia e aglio. <input type="checkbox"/> mettere le spigole in una teglia foderata con carta da forno e coprirle di sale grosso <input type="checkbox"/> cuocere in forno per 20 minuti. <input type="checkbox"/> servire con la crosta di sale.
<u>OSSERVAZIONI:</u> <input type="checkbox"/> la spigola può essere sfilettata	<u>VARIANTI:</u> <input type="checkbox"/> La ricetta sopra è da considerarsi solo una base, all'interno del cartoccio, infatti, si possono aggiungere pomodori a cubetti, olive taggiasche e capperi, oppure cuocerle con un guazzetto di frutti di mare.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 15 COTTURA MIN. 20/30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>TIMBALLO DI RISO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
RISO PILAW BURRO FONDO BIANCO	GR. 800 GR. 100 Q.B	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Preparare il riso pilaw, <input type="checkbox"/> Amalgamarlo con il burro ed il fondo bianco. <input type="checkbox"/> Imburrare uno stampo a ciambella, metterci dentro il riso e pressarlo. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 180° a bagnomaria fino a che la superficie non divenga dorata. <input type="checkbox"/> Sformare su di un vassoio di servizio e riempire l'interno della ciambella con la salsa di accompagnamento.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 25 COTTURA MIN. 30

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>TORTELLINI</u>		10/12
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
PASTA FRESCA ALL'UOVO FARINA UOVA SALE PER IL RIPIENO: POLPA DI VITELLA POLPA DI MAIALE O SALSICCIA PROSCIUTTO CRUDO/COTTO MORTADELLA BOLOGNESE PARMIGIANO GRATTUGIATO BURRO UOVO BRODO SALE, PEPE NOCE MOSCATA	500 GR. NR. 4/5 Q.B. 200 GR. 100 GR. 100 GR. 160 GR. 50 GR. 30 GR. 1/2 3.5 L. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Tagliare la carne di vitella a dadini e metterle a rosolare con la salsiccia ed il burro in una casseruola per alcuni istanti. <input type="checkbox"/> Coprire a filo con il brodo e lasciar cuocere dolcemente per 20 min. circa, sino a quando il fondo di cottura non sia completamente ristretto. <input type="checkbox"/> Passare il composto nel tritacarne con il prosciutto e la mortadella <input type="checkbox"/> Mettere il tutto in una terrina con l'uovo, il sale e il pepe necessario, un pizzico di noce moscata e parmigiano, quindi lavorare fino ad ottenere un prodotto omogeneo. <input type="checkbox"/> Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima e tagliarla a quadri di tre cm. di lato circa con una rotella liscia. <input type="checkbox"/> Disporre al centro della pasta un pò di ripieno, piegare a triangolo ogni quadrato- facendo combaciare i margini- e premerlo bene sui bordi per non far uscire il ripieno durante la cottura; piegare infine il tortellino intorno al dito indice e sovrapporre le due dita, premendole affinché i bordi restino ben uniti. <input type="checkbox"/> Mettere sul fuoco la pentola con l'acqua e quando raggiungerà l'ebollizione versarvi i tortellini mescolandoli con delicatezza e cuocendoli per due o tre min. <input type="checkbox"/> Servirli al dente accompagnandoli con la salsa desiderata e parmigiano grattugiato.	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
		PREPARAZIONE: MIN.	
		COTTURA: MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	<u>TORTELLI</u> <u>DI PATATE</u>		10/12
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
PASTA FRESCA ALL'UOVO FARINA UOVA SALE PER IL RIPIENO: PATATE (CON BUCCIA) PARMIGIANO PREZZEMOLO AGLIO CONCENTRATO SALE, PEPE NOCE MOSCATA	500 GR. NR. 4/5 Q.B. GR.1000 100 GR. Q.B. Q.B. GR.50 Q.B.	<p style="text-align: center;"><u>Per il ripieno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lessare le patate con la buccia mettendole in acqua fredda e portandole a ebollizione. <input type="checkbox"/> Pelare le patate e passarle. <input type="checkbox"/> Fare un trito con aglio,prezzemolo, rosolare in poco olio e.v. <input type="checkbox"/> Aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per 10 min. <input type="checkbox"/> Mescolare il trito rosolato alle patate.Aggiungere parmigiano, sale,pepe e noce moscata e lasciare riposare per 15 min. <p style="text-align: center;"><u>Per il confezionamento dei tortelli</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stendere la pasta molto sottile e tagliare con la rotella liscia dei quadrati di 8 cm. Di lato. <input type="checkbox"/> Mettere al centro del quadrato un poco di ripieno, inumidire con acqua i bordi. Chiudere prima a triangolo e poi chiudere su se stesse le punte esterne. <input type="checkbox"/> Mettere su di un vassoio di legno cosparso di farina di semola. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
	NEL RIPIENO PUO' ESSERE ANCHE AGG. DELLA SALSICCIA.	PREPARAZIONE: MIN. COTTURA: MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

Trippa in umido (alla fiorentina)

Ingredienti (per 6 persone):

Trippa	1200 gr.
Olio o.	70 gr. circa
Cipolla	150 gr. (o battuto)
Pomodoro pelati	700 gr.
Sale e pepe	q.b.
Parmigiano grattugiato	50 gr.
Prezzemolo	q.b. (facoltativo)

Procedimento:

Tagliare la trippa in striscioline larghe circa 1CM. In una casseruola far rosolare la cipolla con l'olio, appena appassisce unire la trippa (bagnare con vino b.).Far insaporire il tutto e aggiungere il pomodoro. Salare e pepare e lasciar cuocere per circa 40 minuti con il coperchio finché sia raggiunto una consistenza cremosa. Servire avendo mantecato la trippa con parmigiano o cosparvelo sopra.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°			10
	TROTE BOLLITE (FREDDE O CALDE)		
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
TROTE (250 GR. L'UNA) CAROTE SEDANO CIPOLLA PEPE IN GRANI VINO BIANCO SECCO SALE ACETO LIMONE PREZZEMOLO	nr.10 g 200 g 200 g 200 qb. g 200 qb. qb. qb. 1 mazzetto	<ul style="list-style-type: none"> • PULIRE LE TROTE • PREPARARE NELLA PESCIERA IL COURT-BOUILLON E FARLO CUOCERE PER 30 MINUTI • METTERE LE TROTE A CUOCERE PER IL TEMPO NECESSARIO (CIRCA 7/8 MIN. PER TROTE DI 250 GR. CIRCA) • SE SI VOGLIONO SERVIRE <u>CALDE</u> "POCHEÉ", SISTEMARLE SUL VASSOIO DI SERVIZIO E ACCOMPAGNARLE CON SALSA OLANDESE IN UNA SALSIERA A PARTE. • SE SI VOGLIONO SERVIRE <u>FREDDE</u>, FARLE RAFFREDDARE SPELLARLE, DECORARLE CON BURRO, MAIONESE O SOTTO ACETI, INFINE GELATINARLE. SISTEMARLE SUL VASSOIO DI SERVIZIO E ACCOMPAGNARLE CON SALSE FREDDE QUALI MAIONESE, TARTARA, ETC. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • PER LA COTTURA DI PESCI DI PICCOLE DIMENSIONI IL PESCE VIENE IMMERSO NEL COURT-BOUILLON BOLLENTE, PER QUELLI DI GROSSE DIMENSIONI IN ACQUA FREDDA. 		PREPARAZIONE: MIN.15/20	
		COTTURA: 7/8 MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>VELLUTATA DI PATATE e</u> <u>ZUCCA GIALLA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CIPOLLA BIANCA O PORRO PATATE ZUCCA GIALLA BURRO PANNA FRESCA FONDO BIANCO COMUNE SALE E PEPE PANCARRE' ROSSI D'UOVO	g 200 kg 1 g 800 g 250 g 150 L. 2 Q.B. N° 10 FETTE N° 3	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fare un fondo di cipolla o porro e rosolare in una casseruola con burro ed un goccio d'olio di oliva. <input type="checkbox"/> Aggiungere le patate sbucciate, lavate e tagliate a fette <input type="checkbox"/> Aggiungere anche la zucca sbucciata, privata dei semi e tagliata a tocchetti. <input type="checkbox"/> Salare e pepare <input type="checkbox"/> Aggiungere il fondo e cuocere a fuoco lento. <input type="checkbox"/> Terminata la cottura (circa 40 minuti) frullare col mixer ad immersione <input type="checkbox"/> Per fare la vellutata aggiungere la panna liquida e i rossi d'uovo <input type="checkbox"/> Lasciare in bagnomaria e servire calda con una decorazione di crostini di pancarrè a cubetti, tostati in forno con burro.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Le patate hanno consistenza farinosa e la vellutata non necessita di ulteriori legazioni per addensare 	<ul style="list-style-type: none"> • La vellutata si differenzia dalla crema per la seconda legazione fatta con panna e uova. Per la crema si procede facendo soltanto la prima legazione con farine stemperate in acqua fredda 	PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>CARCIOFI , ZUCCHINE E CIPOLLE FRITTE</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CARCIOFI ZUCCHINE CIPOLLE BIANCHE LIMONE FARINA ACQUA BIRRA SALE OLIO DI SEMI	N° 5 GR.400 GR.300 N° 2 GR. 1000 Q.B. Q.B. Q.B. L. 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne, le punte ed il gambo, oltre i 4 cm. dalla base. <input type="checkbox"/> Tagliarli a spicchi e metterli in acqua fredda e limone. <input type="checkbox"/> Togliere le estremità delle zucchini, tagliarle a fette dell'altezza di 1 cm. e successivamente a bastoncini. <input type="checkbox"/> Pulire le cipolle e tagliarle a rondelle <input type="checkbox"/> Preparare la pastella, sciogliendo la farina con l'acqua fredda e la birra. <input type="checkbox"/> Asciugare le verdure e immergerle nella pastella, sgocciolarle e metterli nell'olio caldo. <input type="checkbox"/> Dorare e asciugarli sulla carta gialla. <input type="checkbox"/> Salarli e servirli ancora caldi.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<u>ZUCCHINE ALLA GRIGLIA</u> ZUCCHINE AGLIO MENTA ACETO BALSAMICO OLIO DI OLIVA SALE E PEPE	N° 4 N° 1 SPICCHIO Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Affettare le zucchine per lungo in modo sottile. <input type="checkbox"/> Grigliare velocemente su entrambi i lati. <input type="checkbox"/> Condirle con olio, aceto balsamico ed un battuto d'aglio. profumare con le foglie di menta
<u>MELANZANE ALLA GRIGLIA</u> MELANZANE AGLIO PREZZEMOLO OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	N° 2 N° 2 SPICCHI N° 1 MAZZETTO Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Tagliare a fette le melanzane e grigliarle da entrambi i lati. <input type="checkbox"/> In una terrina fare uno strato di melanzane e condirlo con il battuto di aglio e prezzemolo, sale e pepe e abbondante olio extravergine d'oliva. <input type="checkbox"/> Ripetere l'operazione per gli strati successivi.
<u>PEPERONI ALLA GRIGLIA</u> PEPERONI PREZZEMOLO OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	N° 2 Q.B. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Cuocere i peperoni alla griglia o in forno. <input type="checkbox"/> Ancora caldi metterli in un sacchetto di carta e chiudere, in modo che il vapore favorisca lo staccarsi della buccia. <input type="checkbox"/> Pelarli e tagliarli a striscie. <input type="checkbox"/> Condirli con olio extravergine d'oliva e decorare con il prezzemolo tritato.
<u>RADICCHIO TREVIGIANO ALLA GRIGLIA</u> RADICCHIO PREZZEMOLO PANGRATTATO SUCCO DI LIMONE OLIO D'OLIVA SALE E PEPE	N° 2 MAZZI Q.B. Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	<input type="checkbox"/> Lavare il radicchio e tagliare delle fette grossolane per il lungo. <input type="checkbox"/> Condirle, adagiate su di un vassoio, con il succo di limone, sale e pepe ed un goccio d'olio. <input type="checkbox"/> Lasciare a marinare. <input type="checkbox"/> Al momento del servizio, spolverarle di pangrattato, grigliare da entrambi i lati. <input type="checkbox"/> Servire condendo con un goccio d'olio e di limone, sale e pepe ed il prezzemolo tritato.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 60 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<u>VITELLO TONNATO</u>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
POLPA DI VITELLA TONNO SOTT'OLIO MAIONESE FILETTI D'ACCIUGA CAPPERI DISSALATI ALLORO SUCCO DI LIMONE VINO BIANCO SEDANO CAROTA CIPOLLA BIANCA SALE E PEPE	G 1000 G 300 G 400 G 50 G 50 2 FOGLIE QB G 200 G 100 G 100 G 100 QB	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fare marinare la carne nel vino con le foglie di alloro e una mirepoix di sedano, carote, e cipolla. <input type="checkbox"/> Stufare il vitello in casseruola con il vino della marinata e poca acqua. <input type="checkbox"/> Unire i filetti di acciuga e cuocere per 50 minuti a fuoco lento. <input type="checkbox"/> Levare la carne e farla freddare, conservare il sugo di cottura. <input type="checkbox"/> Mettere nel frullatore il sugo freddo, la maionese, il tonno scolato, la metà dei capperi, il succo di limone e frullare. <input type="checkbox"/> Affettare la carne sottilmente e disporla sul piatto di portata. <input type="checkbox"/> Coprire con la salsa tonnata e guarnire con i rimanenti capperi e fette di limone.
<u>OSSERVAZIONI:</u> In alcuni casi la carne viene semplicemente lessata oppure cotta arrosto.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 60

