

# **COMUNE DI SASSUOLO**

## **(PROVINCIA DI MODENA)**

### **Ricettario**

**(Grammatura e procedimenti di massima per la preparazione dei pasti)**

**Approvato dal SIAN il 17/03/2010**

# GRAMMATURA DEI PRINCIPALI ALIMENTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI "PASTI"

LE GRAMMATURE SONO RIFERITE A PESO LORDO

ALIMENTI	NIDO -GR.	S. INFANZIA - GR.	S. PRIMARIA GR.
<b>PASTA O RISO</b> per primi asciutti	50	60	70/80
<b>PASTA O RISO</b> per primi in brodo	30	35	40
<b>TAGLIATELLE</b>	40	50	60
<b>GNOCCHI DI PATATE O CHICCHE</b>	140	160/180	180/200
<b>ORZO PERLATO</b> biologico	30	35	40
<b>CARNE</b> valore medio	70	80	90
<b>PESCE SENZA GLASSATURA</b> valore medio	80	90	100
<b>TONNO</b> secondo piatto		40	50
<b>PIATTO FREDDO</b> formaggi e prosciutto cotto/crudo	50	60	80
<b>PANE BIOLOGICO</b> michette, crocette per nido	30	40	50
<b>PIZZA</b> come piatto unico			200
<b>FRUTTA FRESCA</b> mela pera uva ecc	100	120/150	150/200
<b>COCOMERO</b>	150	200	250
<b>MELONE</b>	150	200	250
<b>BANANA</b>	120	150	180
<b>FRUTTA SCIROPPATA</b>	100	110	120

## GRAMMATURE “MERENDE”

ALIMENTI	NIDO GR.	SCUOLA DELL’INFANZIA GR
<b>LATTE ORZO BISCOTTI</b>		
Latte intero	100/150	130/150
Biscotti secchi	20/30	30/40
orzo	2	2,5
Zucchero o miele	5	6
<b>YOGURT E FETTE BISCOTTATE</b>		
Yogurt alla frutta	125	125
Fette biscottate	20	20
<b>CRACKER E SUCCO DI FRUTTA</b>		
Cracker o taralli	25	25
Succo di frutta bio	125	125
<b>PANE E MARMELLATA</b>		
Pane	30	35
Marmellata	15	20
<b>PANE E FRUTTA</b>		
Pane	25	30
Frutta	80	120
<b>FETTA DI TORTA</b>	50/60	60/70
<b>PIZZA</b>	60	80
<b>GNOCCO</b>	40	50
<b>VENEZIANA AL CIOCCOLATO</b>	30	40
<b>CEREALI IN FIOCCHI</b>	15	20

## REGOLE GENERALI

Per ogni refettorio devono essere preparati pasti aggiuntivi come segue:

da 1 a 50 pasti n.2 pasti in più , da 50 a 100 pasti n.3 pasti in più, da 100 a 150 pasti n.4 pasti in più, oltre 150 pasti n. 5 pasti in più.

\*La salsa per i primi piatti deve essere spedita in contenitori separati, la pasta deve essere condita con olio.

\*Le verdure indicate per le salse dei primi piatti devono essere rosolate con la metà di olio indicato nella ricetta, e l'altra metà di olio va aggiunto alla salsa a cottura ultimata

\*Per la preparazione delle salse si fa riferimento alla grammatura degli ingredienti delle scuole primarie

\*Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare il parmigiano reggiano grattugiato in giornata

\*Il sale deve essere iodato (legge 21-3-05 n.55)

\*L'acqua in bottiglie da 1,5 litri deve essere fornita per il pasto ( nelle scuole dell'infanzia anche per le colazioni e merende); indicativamente si considera 1 bottiglia ogni 6/7 utenti; la bottiglia deve essere integra e qualora non sia esaurita a fine pasto, è consentito che sia consumata dai bambini successivamente in classe.

\*Si richiede una volta alla settimana come frutta la banana equo-solidale.

\*Si richiede una volta alla settimana la somministrazione di una frutta biologica

\* la frutta deve essere lavata presso i Centri pasti oppure presso i terminali di distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

\*La verdura, cotta o cruda, può essere condita (a richiesta) con olio extravergine /limone o olio extrav./aceto balsamico, o olio extrav./ aceto bianco.

\* i piatti indicati nelle diete devono essere dove è possibile simili ai piatti indicati nel menù

\*Nelle scuole primarie ,almeno due volte al mese, in luogo della frutta deve essere fornita la torta

\*In concomitanza con il menù primavera-estate, per le scuole primarie, due volte al mese deve essere fornito il gelato in luogo della frutta (coppette o biscotti)

\*Nelle scuole dell'infanzia la frutta, anziché essere somministrata alla fine del pasto, di norma viene servita, quale colazione al mattino, prima dell'inizio delle attività didattiche didattiche (ore 8.30 – 9 circa) deve essere lavata e preparata nelle ciotole .

\*è previsto all'inizio dell'anno scolastico, per una durata massima di 10 giorni (2 settimane) la frutta per tutti i bambini frequentanti le scuole dell'infanzia, indipendentemente dalla prenotazione del pasto.

\*Nelle scuole d'infanzia la "merenda", come indicata nel menù, deve essere preparata In base al numero di bambini presenti al pasto, suddivisi per sezione, entro le ore 15 e predisposta nei carrelli pronta per la somministrazione.

\*La fornitura nei "terminali pasto" (gelati ,acqua,materiale a perdere...) deve essere proporzionale allo spazio consentito al deposito in ogni plesso,il materiale non deve sostare in luoghi di passaggio,o intralciare le pulizie quotidiane.

- Tutti gli ingredienti riportati nelle schede delle ricette sono da considerarsi **pesi lordi unitari**
- Le grammature si riferiscono alle tabelle prodotte dai L.A.R.N. anno 2000, si riserva di applicare eventuali modifiche in caso di revisione.

Ric. n.1

**\* PRIMI PIATTI CALDI \***

**PASTA AL POMODORO**

INGREDIENTI	Nido gr.	Sc. infanzia gr	Primaria gr.	Adulti gr.
Pasta semola	50	60	70/80	100
Cipolla	2	2	3	"
Carote	3	4	5	"
Sedano	1	1,5	23	"
Olio extra ver. d'oliva (usare metà quantità per rosolare le verdure e l'altra metà a cottura ultimata)	2	3	4	"
Sale fino	q.b.	q.b.	q.b.	"
Basilico fresco	0,05	0,06	0,07	"
Pelati S. Mar.	50	50/60	60/70	"
Parm. Reggiano al self	3	4	5	"
Olio extravergine di oliva. per condire pasta	2	2	2	"
<b>Grammatura al self sugo</b>	<b>40/50</b>	<b>50/60</b>	<b>60/70</b>	<b>75</b>

**PROCEDIMENTO:**

fare rosolare le verdure (pulite, lavate e tagliate) a fuoco lento con la quantità d'olio come indicato sopra, aggiungere i pelati e portare a ebollizione, cuocere per circa ore 1,30.  
A cottura ultimata passarlo, sentirlo di sale e aggiungere olio extra vergine d'oliva.

N.B.: Aggiungere zucchero secondo bisogno per correggere l'acidità del pomodoro.  
Per scuole dell'infanzia e primarie ogni kg di pelati aggiungere 10 g di sale: questa è una regola generale per tutte le ricette .

Ric.n.2

### **PASTA CON SUGO ALLA PIZZAIOLA**

INGREDIENTI	NIDO GR.	S.INFANZIA GR.	S.PRIMARIA GR.	ADULTI GR.
Pasta semola	50	60	70/80	100
Cipolla	5	6	10	
Aglione secco	0,01	0,01	0,01	
Prezzemolo	0,20	0,25	0,30	
Olio extra vergine	4	3	3	
Sale fino	q.b.	q.b.	q.b.	
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	
Pelati S. Mar.	45	50/60	60/70	
Parm R.(al self)	3	4	5	
Olio ex.v. per condire pasta		2	3	
<b>Grammatura al self sugo</b>	<b>40</b>	<b>50/60</b>	<b>60/70</b>	<b>75</b>

#### **PROCEDIMENTO:**

Rosolare aglio e cipolla con la metà di olio indicato ,aggiungere i pelati e a fine cottura passarlo.

Aggiungere origano, prezzemolo tritato e olio extra vergine di oliva.

\* \* \* \* \*

Ric.n.3

### **PASTA IN BIANCO**

INGREDIENTI	NIDO GR.	S.INFANZIA GR	S.PRIMARIA GR.	ADULTI GR.
Pasta di semola	50/55	65/70	75/80	100
Olio extravergine di oliva	5	6	7	
Parmig.grattugiato al self.	6	7	8	
o alla distribuzione				

#### **PROCEDIMENTO:**

Condire la pasta cotta con olio.

**PASTA AL RAGU'**

	Nido	P. Infanzia	S. Primaria	Adulti
<b>INGREDIENTI</b>	gr.	gr.	gr.	gr.
Tagliatella	40	50	60	80
Pasta di semola	50	60	70/80	100
Olio extravergine di oliva	3	3	3	
Sottospalla o spalla o macinato magro di bovino fresco (biologica se è indicata nel menù) o macinato suino congelato	25	30	35	
Pelati S.Marzano	35	40	45	
Carota	3	3	3	
Cipolla	3	3	3	
Sedano	2	2	2	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmig. Reggiano al Self.	3	4	5	
Olio extravergine di oliva per condire	1	2	3	
<b>Grammatura al Self. (ragù)</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

**PROCEDIMENTO:**

Macinare i pezzi di sottospalla o spalla ( se si tratta di bovino refrigerato), facendo attenzione a scolare il liquido di risulta del sottovuoto, o usare la carne macinata magra di bovino refrigerata, o quella di suino.

Rosolare le verdure con la metà di olio indicato, aggiungere la carne il sale, e fare asciugare .

Aggiungere i pelati e cuocere per almeno 2 ore. A cottura ultimata aggiungere olio extra vergine d'oliva.

**Ric.n.5****TORTELLONI DI RICOTTA**  
**AL SUGO DI POMODORO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Sc. Infanzia</b>	<b>Sc. Primaria</b>	<b>Adulti</b>
	<b>Gr.</b>	<b>Gr.</b>	<b>Gr.</b>
Tortelloni freschi pastorizzati	120	140	160
<b>Olio per condimento pasta</b>	5	6	6
<b>Parmig. Reggiano al Self.</b>	6	7	8

**PROCEDIMENTO**

Cuocere i tortelloni e condire con la salsa di pomodoro (vedi ricetta n.1)

O conditi con burro biologico (2g) e olio extra v. con salvia

\* \* \* \* \*

**Ric.n .6****POLENTA CON RAGU'**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b>	
Acqua	Gr	200
Farina gialla precotta	Gr	40

<b>INGREDIENTI</b>	<b>SCUOLA</b>	<b>INFANZIA/PRIMARIA</b>
Acqua	Gr	1000
Farina gialla precotta	Gr	150/170

**PROCEDIMENTO**

Fare bollire l'acqua con il sale. Fermare l'ebollizione e aggiungere la farina precotta.

Fare bollire per una decina di minuti.

Servire con un mescolino di ragù (vedi ricetta n. 4)

Per l'infanzia e primaria fare un strato di polenta e ricoprirla con un abbondante strato di ragù .x pasto 45/50 gr di ragù e 70 gr di polenta x infanzia e 80/90 gr. x primaria



**SPAGHETTI MEDITERRANEI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Nido</b>	<b>Sc.infanzia</b>	<b>Sc.primaria</b>	<b>Adulti</b>
	Gr	Gr	Gr	Gr
Pasta di semola	50	60	70/80	100
Prezzemolo	0,5	0,5	1	
Basilico fresco	0,5	1	1,5	
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmig. Reggiano per condimento	2	2,5	3	
Olio extravergine di oliva	3	3	3	
Pelati S. Marzano	45	50	60/70	
Cipolla	2	2	3	
Carota	0,5	1	1	
Parmig. Reggiano al Self	3	4	5	
Olio extravergine di oliva per il condimento	1	2	3	
<b>Grammatura al self (sugo)</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60/70</b>	<b>75</b>

**PROCEDIMENTO:**

Procedere come con la salsa di pomodoro :

a parte tritare il basilico il prezzemolo e l'aglio ; unire l'olio extravergine di oliva e il parmigiano reggiano grattugiato ; mescolare bene, quindi unire il tutto al sugo a cottura ultimata.

Ric. n.8

## PASTA PASTICCIATA AL FORNO

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
<b>PASTA DI SEMOLA</b>	50	60	70	100
<b>BESCIAMELLA :</b>				
Latte	60	80	100	
Farina	3	4	5	
Burro	3	3,5	4	
Parmig. Reggiano	5	6	7	
Parmig.Reg. da mettere sopra la pasta prima di infornarla	1	2	2	
<b>RAGU' DI CARNE</b>				
Carne macinata magra o spalla di bovino Macinata (biologica se è indicata nel menù)	35	40	50	
Pelati	25/30	30/35	35/40	
Cipolla	5	5	5	
Carota	5	5	5	
Sedano	2	2	2	

### PROCEDIMENTO:

#### BESCIAMELLA :

stemperare la farina con il latte freddo e portare a ebollizione, a cottura ultimata aggiungere burro e parmigiano.

### PROCEDIMENTO

Preparare il Ragu' e la Besciamella, cuocere la pasta al dente, unire le salse mescolando il tutto, disporle nelle gastronomiche 1/1 h.6 e spolverare con il parmigiano.

Cuocere al forno a gradazione mista per 15 minuti a 150 C°.

#### **P.S.**

Le cucine dotate di abbattitore possono preparare il ragu' il giorno prima, abatterlo, conservarlo intorno ai 4°C e il giorno successivo rigenerarlo controllando il superamento del limite critico di 75°C a cuore.

### **Grammatura al Self:**

INGREDIENTI	Nido gr.	Sc.infanzia gr.	Sc.Primaria gr.	Adulti gr.
<b>Pasta</b>	100	110	130	130
Ragu	45	60	70	70
Besciamella	60	80	100	100
<b>TOTALE</b>		<b>250</b>	<b>300</b>	300
5 KG di prodotto		<b>20 pz.</b>	<b>16 pz.</b>	
<b>Pasta</b>		2.200	2.180	
Ragu		1.200	1.220	
Besciamella		1.600	1.600	
<b>TOTALE</b>		<b>5 kg</b>	<b>5 kg</b>	

**SALSA AL PROFUMO DI BOSCO**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
<b>PASTA O RISO</b>	50	60	70/80	100
Funghi champignon	10	13	15	
Funghi secchi porcini		0,5	1	
Aglione	0,2	0,5	0,6	
Cipolla	3	3	4	
Besciamella :				
Latte	30	30	40	
Burro	5	5	6	
Farina	2,7	2,7	3,2	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano reggiano per condimento	2	2	3	
Parmigiano reggiano al self	2	2	3	
Brodo vegetale al self	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>Grammatura al Self (sugo)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	

**PROCEDIMENTO**

Mettere in ammollo i funghi secchi con acqua bollente , scolarli con una ramina e tritarli con il cutter .

Fare un fondo con aglio e cipolla tritati ,tostare le verdure con poco olio , aggiungere i funghi secchi e i champignons precedentemente lavati e tritati ,cuocere per almeno 30 minuti e a cottura ultimata aggiungere la besciamella con il parmigiano.

Ric.n.10

## **INSALATA DI RISO**

<b>INGREDIENTI</b>	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
<b>RISO</b>	35	45	55	75
formaggio asiago	10	13	15	
Formaggio mozzarella	10	12	15	
Tonno	15	15	20	
Piselli	5	8	10	
Carote grattugiate	5	8	10	
Pomodori a grappolo	5	5	10	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	
Aceto bianco	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>190</b>	

### **PROCEDIMENTO:**

cuocere il riso , raffreddarlo, unire gli ingredienti elencati e mescolare il tutto.  
conservarlo in frigorifero fino al momento della distribuzione o spedizione

Ric. n.11

### **TORTIGLIONI CON PISELLI E POMODORO**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta	50	60	70/80	100
Olio extraverg. di oliva	2	3	4	
Pomodori Pelati	40	50	60/70	
Cipolla	8	9	10	
Piselli fini surgelati	10	15	20	
Parmig. Regg. Al Self.	3	4	5	
Olio extravergine di oliva per condire pasta	2	2	2	
<b>Grammatura al Self (sugo)</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60/70</b>	<b>70</b>

#### **PROCEDIMENTO:**

Rosolare la cipolla con un poco olio , unire il pomodoro precedentemente passato e la conserva, cuocere lentamente per 50/60 minuti poi aggiungere i piselli fini surgelati e il sale. A fine cottura aggiungere olio extra-vergine di oliva.

\* \* \* \* \*

Ric.n.12

### **PASTA CON POMODORO E RICOTTA**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta	50	60	70/80	100
Olio extraverg. di oliva	1	2	3	
Pelati	30	35	45	
Cipolla	1	1,5	2	
Carota	3	3	4	
Sedano	1	2	2	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Ricotta fresca di mucca	10	15	18	
Parmig. Regg. Al Self.	3	4	5	
Olio extravergine di oliva per condire pasta	3	3	3	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>35</b>	<b>50</b>	<b>60/70</b>	<b>70</b>

#### **PROCEDIMENTO:**

Procedere come con la salsa al pomodoro e a cottura ultimata stemperare la ricotta con la salsa e farla bollire per almeno 5 minuti.

Ric.n.13

### **PASTA CON TONNO O SGOMBRO**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta di semola	50	60	70/80	100
Pomodoro pelati	35	40	50/60	
Cipolla dorata	3	3,5	4	
Prezzemolo	0,40	0,50	0,70	
Tonno o sgombro	15	20	20/25	
Sale fino	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine di oliva per condire pasta		0,5	1	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>60/70</b>	<b>75</b>

#### **PROCEDIMENTO**

Procedere come ricetta n.1 "salsa di pomodoro" con aggiunta di aglio, prezzemolo e a metà cottura il tonno o lo sgombro, cuocere per 30 minuti.

\* \* \* \* \*

RIC.n.14

### **PASTA CON PROSCIUTTO E ZUCCHINE**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta di semola	50	60	70/80	100
Prosciutto cotto	20	20	30	
Zucchine	20	20	20	
Parmig.reggiano	4	5	6	
Olio extravergine di oliva per condire pasta	2	2	2	
aglio		0,3	0,5	
Olio extravergine di oliva olio per condimento	2	3	4	
brodo	q.b.	q.b.	q.b.	
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>60/70</b>	<b>75</b>

#### **PROCEDIMENTO**

Trifolare le zucchine con aglio e prezzemolo, a parte rosolare il prosciutto e unirlo alle zucchine condire la pasta precedentemente cotta

**SALSA CON :PISELLI /O ZUCCHINE /O ASPARAGI /O SPINACI /  
O ZUCCA/ O BROCCOLI / PER RISOTTO O PASTA**

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Piselli	8	9	10	
Zucchine	15	20	25	
Asparagi	8	9	10	
Spinaci	8	9	10	
Zucca	10	15	20	
Broccoli	40	45	50	
Cipolla	4	6	8	
Olio extravergine di oliva	3	3	4	
Olio extravergine di oliva per condire pasta	1	2	2	
Parmig. Reggiano al self	3	4	5	
Prezzemolo	0,5	0,6	0,8	
<b>BESCIAMELLA</b>				
Latte	40	45	60	
Olio extra .v	1,7	2	2,7	
Burro	1	1,4	1,8	
Farina	1,7	2	2,7	
Parmigg.regg.(PER CONDIMENTO)	4	5	6	
Sale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Brodo vegetale al self.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>80</b>

**PROCEDIMENTO:**

Lavare le verdure,tagliarle,cuocerle a vapore o rosolate in padella e aggiungere il tutto nella besciamella condita con il parmigiano

**RISO CON BESCIAMELLA**  
**O**  
**RISO ALLA MILANESE CON BESCIAMELLA**

<b>INGREDIENTI</b>	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta o riso	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Parmig. Reggiano per condire	3	3	4	
Sale	q.b	q.b	q.b.	
Parmig. Reggiano al self.	3	4	5	
Zafferano : una busta per 10 porzioni				
<b>Besciamella per risotto alla milanese o parmigiana aromatizzato con cipolla</b>				
cipolla	2	3	4	
Farina	1,3	1,5	2	
Burro	0,50	0,70	1	
Latte	40	50	60	
<b>GRAMMATURA AL SELF. (SUGO)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>62</b>	<b>80</b>
Brodo vegetale per riso	q.b	q.b	q.b.	q.b

**PROCEDIMENTO:**

Stemperare la farina con il latte freddo, scaldare la rimanente quantità di latte, quando il latte è bollente si unisce il tutto e si lascia bollire per almeno 5 minuti. Aggiungere la cipolla precedentemente rosolata

Nota: la besciamella viene usata solo per i pasti trasportati .



Ric. N.17

## RISOTTO AI PORRI

INGREDIENTI	Nido	Sc.Infanzia	Sc.Primaria	Adulti
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Pasta o riso	60	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4		
Porro	8	9	10	
Sale	q.b	q.b	q.b.	
Parmig. Reggiano al self.	3	4	5	
<b>Besciamella</b>				
Parmigiano	3		5	
Farina	4	5	5	
Burro	0,50	0,70	1	
Latte	80	90	100	
<b>GRAMMATURA AL SELF. (SUGO)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>62</b>	<b>80</b>
Brodo vegetale per riso	q.b	q.b	q.b.	q.b

### PROCEDIMENTO:

Stufare in acqua e olio, a lungo e a fuoco basso, il porro finemente sminuzzato utilizzandone anche la parte verde.

Aggiungere poi la farina e, poco alla volta, il latte portato a bollore; unire infine il parmigiano ed aggiustare con sale.

Cuocere il riso e, a cottura ultimata, unire il porro amalgamato alla besciamella.

Parmigiano reggiano al momento del consumo.

**LASAGNE AL FORNO (PIATTO UNICO)**

INGREDIENTI	Nido gr.	Sc.Infanzia gr	Sc.Primaria gr	Adulti gr.
Pasta secca / fresca	30	40	50	
Besciamella	100	130	160	
Ragù	60	72	80	
Parmig. Reggiano	6	8	10	
<b>RAGU' PER LASAGNE</b>				
Macinato vitellone magro o sottospalla macinata (biologica se è indicata nel menù)	40	50	60	
Pomodoro pelati	30	35	40	
Cipolla	3	5	5	
Sedano	2	2	2	
Carote	1	2	3	
Olio extrav. d'oliva	2	3	3	
<b>BESCIAMELLA</b>				
Latte	100	130	160	
Farina	5	7	8	
Burro	3	3,5	4	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>190</b>	<b>250</b>	<b>300</b>	<b>350</b>

**PROCEDIMENTO:**

In una gastronorm Gni/i h 6.5 si ottengono facendo 6 strati circa 5 kg di prodotto:

- n. 26 porzioni per nido per 190
- n. 20 porzioni per la materna per 250
- n. 17 porzioni per le elementari per 300

Per ragù vedere ricetta ragù n.4.

Le cucine dotate di abbattitore possono preparare il ragù il giorno prima, abbatterlo, conservarlo intorno ai 4° C e il giorno successivo rigenerarlo controllando il superamento del limite critico di 75° C a cuore del prodotto.

**GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA**

<b>INGREDIENTI (10 persone)</b>	Nido gr.	Infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
<b>semolino</b>	120	150	180	
<b>Latte</b>	0,8 cc	1 lt	1,2 lt	
<b>burro</b>	20	30	40	
<b>uovo</b>	50	60	70	
<b>Parmigiano regg.</b>	30	40	50	
<b>Sale</b>	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>grammatura</b>	80/90.	100/110.	120/130	

**PROCEDIMENTO:**

Bollire il latte con metà del burro indicato , aggiungere il sale poi il semolino a fontana con l'aiuto di un colino, mescolare energicamente con la frusta per evitare i grumi .Spostare la pentola su una piastra e cuocere per una ventina di minuti .  
 Allontanare dal fuoco aggiungere il parmigiano le uova mescolare energicamente e disporlo in uno strato di 1,8 kg. in una gastro ben oliata pareggiarlo con le mani tinte nell'acqua fredda spolverare di parmigiano (il peso non è indicato nella tabella sopra) e metà del burro indicato fuso in bagno maria e cuocere al forno finche non risulta dorata la superficie .Lasciare riposare 10 minuti prima di tagliare.

**Ric.n.20****PASTA ALLA SIRENETTA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO GR.</b>	<b>INFANZIA GR</b>	<b>PRIMARIA GR</b>	<b>ADULTI</b>
Pasta di semola	50	60	70	100
Pesce ( filetto di halibut)	15	17	19	
Olio extra v.oliva (crudo per pasta)	2	2	3	
Olio extra v.oliva	2	2	3	
Pomodori pelati	40	42	46	
Sedano	1	1	1,5	
Cipolla	3	3	4	
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

**PROCEDIMENTO:**

Soffriggere le verdure pulite e tritate (sedano e cipolla) e l'aglio in poco olio;aggiungere il pesce scongelato e macinato, aggiustare di sale. Unire i pomodori pelati e frullati aggiungendo acqua al bisogno;infine ,a cottura ultimata ;spolverizzare con il prezzemolo tritato.

<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>NIDO</b>	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>	<b>ADULTI</b>
Sugo gr.	45	50	55	

**Ric.n.21****PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINO**

<b>INGREDIENTI GR.</b>	<b>NIDO</b>	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>	<b>ADULTI</b>
Pasta di semola	50	60	70	100
Olio extra v.oliva (crudo per pasta)			3	
Olio extra v.oliva			16	
Aglione x 60 bambini			2 spicchi	
Prezzemolo			q.b.	
Sale iodato			q.b.	
Peperoncino x 60 bambini			1 di numero	

**PROCEDIMENTO:**

Lasciare macerare nell'olio per una notte intera l'aglio macinato ed il peperoncino .Il giorno successivo appassire leggermente il quindi filtrare con il colino a maglia fitta per eliminare la presenza di aglio e peperoncino .Condire la pasta aggiungendo da ultimo una spruzzata di prezzemolo finemente tritato.

Ric.n.22

## **SPAGHETTI CON PESTO ALLA GENOVESE**

### **INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Pasta di semola	50	60	70/80	100
Basilico	3	5	7	
Aglione	0,04	0,10	0,15	
Olio extrav. Oliva	6	5	6	
Brodo vegetale	8	11	14	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Pinoli	1,5	1,5	2	
/Parmig.Reggiano per condire	2	3	4	
Olio extrav. d'oliva per condimento pasta		2	2	

### **PROCEDIMENTO:**

Lavare le foglie di basilico, lasciarle in bagno in soluzione clorata tipo amuchina a 1,5 %, risciacquare, asciugarle in centrifuga, quindi tritarle finemente insieme all'aglio pulito e ai pinoli .

Unire l'olio extravergine di oliva, il parmigiano e regolare il sale.

Amalgamarlo con il brodo vegetale precedentemente preparato.

### **GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
Sugo	20	25	25/30	35
Parmig. Reggiano	1	2	3	4

Ric.n.23

## **BRODO PER PASTINA IN BRODO**

(Per 240 litri)

kg.10 Galline

kg.16 Sottofesa / sottospalla di vitellone

kg.30 Doppione di vitellone

### **PROCEDIMENTO**

Le carni pulite e lavate vanno inserite nelle pentole a fuoco indiretto insieme all'acqua fredda e a sedano, carota, cipolla e fatto bollire per almeno 3 ore.

Le carni del brodo non devono essere utilizzate per il pasto degli utenti.

GRAMMATURA AL SELF  
gr

NIDO gr. Sc. infanzia gr. Primaria gr. ADULTI

Brodo	160	180	200	220
Pastina	50	55	60	70
Parmigg. Reggiano	3	4	5	5

questa ricetta è da provare la gramm.del farro se cuocerlo a parte è suff.  
Comunicarmi i cambiamenti

**Ric.n.24****CREMA DI CECI CON FARRO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Farro perlato	20	20/25	25/30	40
Olio extrav. Oliva	3	4	5	
Sedano verde	1	2	3	
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	
Cipolla	2	3	4	
acqua				
Carote	30	40	40	
Patata	50	60	70	
Ceci secchi	20	25	30/35	
Sale	qb	qb	Qb	
<b>Parmig. Reggiano al self</b>	3	4	5	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>320</b>

**PROCEDIMENTO:**

mettere i ceci secchi in acqua fredda per una notte.

Il giorno dopo fare una dadolata con tutti gli ortaggi e tritare finemente il rosmarino. Stufare le verdure con acqua e olio, aggiungere i ceci e il rosmarino, quindi portare a cottura con l'acqua necessaria, aggiustando con sale.

A fine cottura passare il tutto riducendolo a crema.

Nel frattempo, a parte, cuocere il farro e, a cottura ultimata, aggiungerlo alle verdure, aromatizzando con olio extra vergine di oliva.

Parmigiano reggiano al momento del consumo.



**MINESTRA D'ORZO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Orzo	30	35	40	45
Olio extrav. Oliva	4	5	6	
Sedano verde	1	2	3	
Pelati s.marzano	12	15	18	
Prezzemolo	0,20	0,30	0,40	
Cipolla	2	3	4	
Basilico	0,5	1	1,30	
Carote	3	4	5	
Patata (cucine nidi)	60	70	80	
Patata (centro pasti S.Agostino)	25	30	40	
Sale	qb	qb	Qb	
<b>Parmig. Reggiano al self</b>	3	4	5	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>320</b>

**PROCEDIMENTO**

Lasciare a bagno l'orzo per circa due ore. Cuocere le verdure e le patate con l'acqua necessaria.

Passare il tutto in modo da ottenere una crema e aggiungere olio extra vergine di oliva.

Per i Centri Pasti: cuocere l'orzo per 30 minuti nel passato.

Per le cucine dei nidi: cuocere a parte e calcolare la grammatura dell'orzo delle scuole dell'infanzia.

**PASSATO DI VERDURA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO gr.</b>	<b>Sc. infanzia gr.</b>	<b>Primaria gr.</b>	<b>ADULTI gr.</b>
Pasta di semola	30	35	40	45
Olio extrav. Oliva	2	3	3	
Sedano verde	2	3	3	
Pelati s.marzano	15	15	17	
Prezzemolo	0,30	0,80	1	
Cipolla	3	4	5	
Basilico	0,08	1	1,50	
Carote	4	5	6	
Patata peso netto	18	20	25	
Sale	q.b	q.b	q.b	
Borlotti	10	13	17	
Bietola	5	10	11	
Aglione	q.b	q.b.	q.b.	
Verza	3	5	8	
Zucchine	7	8	11	
Zucca	5	8	10	
Olio extravergine oliva per condimento pasta	2	2	3	
<b>Parmig. Reggiano al self.</b>	3	4	5	
<b>GRAMMATURA AL SELF. (BRODO)</b>	<b>140</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>300/320</b>

**PROCEDIMENTO**

mettere a bagno i fagioli borlotti secchi il giorno precedente, sgocciolarli e metterli a cuocere in acqua con le verdure pulite a pezzetti.

A cottura ultimata unire basilico e prezzemolo quindi passare il tutto in modo da ottenere una crema omogenea.

A parte cuocere la pasta di semola e in seguito confezionare le due preparazioni in contenitori separati. (La pasta condita con un minimo di olio extra vergine di oliva).

Ric.n.27

## CREMA DI LEGUMI CON PASTA

INGREDIENTI	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Pasta di semola	30	35	40	45
Olio extrav. Oliva	2	3	3	
Ceci	8	10	12	
Lenticchie	6	6	6	
Prezzemolo	0,30	0,40	0,50	
Patate	20	30	35	
Cipolla	4	5	6	
Sale	q.b	q.b	q.b	
Borlotti	11	14	17	
Aglio	q.b	q.b.	q.b.	
Olio extravergine oliva per condimento pasta	2	2	3	
<b>Parmig. Reggiano al self</b>	3	4	5	
<b>GRAMMATURA AL SELF. (BRODO)</b>	<b>140</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>300</b>

**PROCEDIMENTO** Vedi passato di verdura ricetta n.26.

\* \* \* \* \*

Ric.n.28

## PASTA E FAGIOLI

INGREDIENTI	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Pasta di semola	30	35	40	45
Maltagliati	25	30	35	
Sedano	3	7	8	
Pomodoro pelati	9	11	13	
Prezzemolo	0,30	0,40	0,50	
Patate	20	2530	3035	
Cipolla	7	8	9	
Sale	q.b	q.b	q.b	
Borlotti	25	30	35	
Carota	2	3	4	
Rosmarino	q.b	q.b.	q.b.	
Aglio	q.b	q.b.	q.b.	
Olio extravergine oliva per condimento pasta	1	2	3	
Olio extrav. Oliva	3	3	3	
<b>Parmig. Reggiano al Self.</b>	3	4	5	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>140</b>	<b>200</b>	<b>240</b>	<b>300</b>

**PROCEDIMENTO** Vedi passato di verdura ricetta n. 26

## SECONDI PIATTI CALDI

Ric.n.30

### COTOLETTA DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Petto di pollo	60	70	80	85
Uova intere pastorizzate	7	8	9	
Pane grattugiato	11	12	14	
Olio		2	2	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	0,40	0,50	0,55	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90/95</b>

### PROCEDIMENTO

Il petto di pollo porzionato fresco refrigerato deve essere tolto dalla confezione sottovuoto, prestando attenzione di non disperdere eventuale liquido di risulta sulle superfici di lavoro; in seguito, il filone sgrassato dalla copertina viene tagliato e battuto a seconda delle grammature previste. Sia la coltelleria che il tagliere devono essere preventivamente e perfettamente puliti.

E' possibile procedere il giorno precedente al consumo, a tagliare, a contare e a disporre le fettine nelle gastro con griglia forata in modo che il liquido non abbia il contatto diretto con la carne, chiudere con un coperchio e conservare in frigorifero a 2° - 3° C.

Passare le fettine di carne nell'uovo pastorizzato sbattuto con il sale e succo di limone, infine nel pane grattugiato. Disporre le fettine nelle teglie in un unico strato e cuocere in forno statico alla temperatura di 210°C, per minuti 15, fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di gradi 90. In forno a convezione per minuti 11 alla temperatura di 210°C fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di 96°C. In forno misto a vapore alla temperatura di 150°C per minuti 15 raggiungendo la temperatura di 85°C.

Cotte e disposte parzialmente sovrapposte nelle gastro di servizio e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. per un tempo massimo di un'ora.

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto, procedere al controllo della temperatura mediante il termostato indicante che la temperatura del prodotto non sia inferiore ai 65°C.

Se dovesse risultare inferiore ai 65°C sarà necessario procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

**RIC.n.31**

**FETTINE FARCITE**  
**CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Fetta filone di suino	50	60	70	85
Uova intere pastorizzate	7	8	9	
Pane grattugiato	11	12	14	
Olio		2	2	
Prosciutto cotto	7	10	10	15
Formaggio	7	10	10	15
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

**PROCEDIMENTO**

Vedere ricetta precedente "cotoletta al forno", battere maggiormente la fettina disporla su un tavolo ben pulito, aggiungere la fettina di prosciutto e formaggio chiudere tipo a libro impanare e cuocere come la cotoletta

\* \* \* \* \*

**Ric.n.32**

**POLPETTE DI RICOTTA**  
**PER POLPETTATRICE**

**INGREDIENTI**

Ricotta GR. 19  
Parm.Regg. GR. 3  
Spinaci GR. 3.5  
Pane gratt . GR. 2  
Uova pastorizzate GR. 0.5

Numero polpette a persona	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	2,5	3,25	4	

**PROCEDIMENTO:**

Impastare il contenuto elencato nella ricetta facendo attenzione ad amalgamare gli spinaci raffreddati. Mettere il composto nella polpettatrice.  
Cottura: vedere ricetta n.23/3.

**CROCCHETTE**  
**O SFORMATO DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Uova intere pastorizzate	10	12	13	
Ricotta fresca di mucca	50	60	70	
Pane grattugiato	5	6	6	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci surg.	20	25	30	
Parm. Reggiano	10	12	13	
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

**PROCEDIMENTO**

Lessare gli spinaci in acqua bollente e raffreddati, strizzati e tritati. Amalgamare (utilizzando le mani coperte da guanti monouso) tutti gli ingredienti: uova, spinaci, pane grattugiato, parmigiano reggiano, ricotta.

Formare delle crocchette da circa 30/40 gr., disporle in un vassoio con un leggero strato di pane grattugiato, quest'ultimo deve essere spolverato anche alla fine sulle crocchette già formate. Successivamente riporre le crocchette nelle teglie di cottura, facoltativamente si può utilizzare la carta da forno, non sovrapponendole; e, cuocerle nel forno statico a una temperatura di gradi 200, per minuti 25, raggiungendo una temperatura a cuore di 85 °C, mentre nel forno a convezione a una temperatura di 180°C, per minuti 25 raggiungendo la temperatura a cuore di 84 °C.

Una volta cotte disporle nelle teglie di servizio leggermente sovrapposte e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. per un tempo massimo di un 'ora

Per lo sformato di ricotta usare lo stesso procedimento usato per le crocchette; l'unica variante riguarda solamente una minor quantità di pangrattato da utilizzare nell'impasto.

E in seguito disporre nelle teglie di cottura, senza carta da forno uno strato di impasto, max di 2 cm. di spessore leggermente spolverato di pangrattato in superficie.

Cuocere in forno statico a una temperatura di 200° per minuti 30, raggiungendo la temperatura a cuore di 85°C o in un forno a convezione a una temperatura di 150°C per minuti 30 raggiungendo la temperatura di 85°C a cuore.

Lo sformato una volta cotto va porzionato usando un coltello perfettamente pulito e mantenuto in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C.

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto procedere al controllo della temperatura sia per le crocchette che per lo sformato mediante il termostato, che indichi che la temperatura del prodotto non sia inferiore ai 65°C.

Se dovesse risultare inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

## **PETTO DI POLLO O TACCHINO** **ALLE ERBE**

**INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Fettine di pollo o tacchino	70	80	90	
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extraverg. Oliva	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

**PROCEDIMENTO**

I petti di pollo refrigerati di cat. A provenienza nazionale riconosciuto da stabilimento CEE. La fesa di tacchino maschio refrigerata di peso compreso fra 2.5 e 4 kg .

La carne deve essere privata del contenitore sottovuoto, facendo attenzione a non disperdere eventuali liquidi di risulta sulle superfici di lavoro, deve essere tagliata e battuta secondo le grammature previste, con appositi coltelli e taglieri accuratamente puliti.

E' possibile procedere il giorno precedente al consumo, a contare, e a disporre le fettine porzionate nelle gastro con griglia forata in modo che il liquido non abbia il contatto diretto con la carne, chiudere con un coperchio e conservare in frigorifero a 2/3 °C.

Le fettine vanno passate nella farina con aggiunta di sale e posizionate nelle teglie di cottura in monostrato con aggiunta di brodo vegetale bollente e un trito di salvia, rosmarino e alloro addensato con farina e fecola di patate, cotte nel forno statico a una temperatura di 220°C per minuti 20 fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di gradi 88, nel forno a convezione a una temperatura di 200°C per minuti 20 fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di gradi 87 o nel forno a una conduzione mista a una temperatura di 136° C per minuti 15 fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di gradi C 87.

Cotte disposte parzialmente sovrapposte nelle gastro di servizio con aggiunta del liquido di cottura allungato con brodo bollente addensato con farina o fecola di patate fino a raggiungere una sostanza cremosa, mantenuta in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. per un tempo massimo di un ora .

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto procedere al controllo della temperatura mediante il termostato del prodotto e accertarsi che non sia inferiore ai 65° C. Se risultasse inferiore bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

**SCALOPPINA AL LIMONE****INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. Infanzia gr.	Primaria. gr.	ADULTI gr.
Fettine di tacchino o pollo	70	80	90	
Farina	q.b	q.b	q.b	q.b
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b
Succo di limone o salsa pizzaiola				
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

**PROCEDIMENTO**

Il petto di tacchino porzionato o il petto di pollo porzionato deve essere tolto dalla confezione sottovuoto prestando attenzione di non disperdere eventuali liquidi di risulta sulle superfici di lavoro, in seguito il filone intero va sgrassato dalla copertina, tagliato e battuto nell'apposito tagliere in reflon.

Sia la coltelleria che gli strumenti usati devono essere preventivamente e perfettamente puliti.

E' possibile il giorno precedente al consumo, a tagliare, a contare, e a disporre le fettine nelle gastro con griglia forata in modo che il liquido non abbia un contatto diretto con la carne, chiudere con un coperchio e conservare in frigorifero a 2° - 3° C.

Passare le fettine nella farina salata su entrambi i lati, disporre nelle teglie di cottura in un unico strato (aggiungendo brodo bollente, succo di limone e sale); cuocere in forno statico per minuti 20 alla temperatura di 200°C fino a raggiungere la temperatura a cuore di 88°C

Nel forno a convezione a una temperatura di 200°C per minuti 20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 87°C; nel forno a conduzione mista a una temperatura di 130°C per minuti 15 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 87°C.

Cotte disporle nelle teglie di servizio leggermente sovrapposte aggiungendo il fondo di cottura filtrato e allungato con altro brodo e succo di limone e il tutto densato o con fecola di patate o con farina.

Per le scaloppine alla pizzaiola bagnare con la salsa leggermente diluita con brodo.

Le scaloppine vanno poi mantenute in legume caldo a una temperatura non inferiore ai 65° C. Se dovesse risultare inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.



**Ric.n.36****SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA CON MOZZARELLA****INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. Infanzia gr.	Primaria. gr.	ADULTI gr.
Fettine di tacchino o pollo	60/70	70/80	80/90	100
Farina	q.b	q.b	q.b	q.b
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b	q.b
Mozzarella	10	15	20	20
salsa pizzaiola				
<b>GRAMMATURA AL SELF.</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

**PROCEDIMENTO**

Il petto di tacchino porzionato o il petto di pollo porzionato deve essere tolto dalla confezione sottovuoto prestando attenzione di non disperdere eventuali liquidi di risulta sulle superfici di lavoro, in seguito il filone intero va sgrassato dalla copertina, tagliato e battuto nell'apposito tagliere in reflon.

Sia la coltelleria che gli strumenti usati devono essere preventivamente e perfettamente puliti.

E' possibile il giorno precedente al consumo, a tagliare, a contare, e a disporre le fettine nelle gastro con griglia forata in modo che il liquido non abbia un contatto diretto con la carne, chiudere con un coperchio e conservare in frigorifero a 2° - 3° C.

Passare le fettine nella farina salata su entrambi i lati, disporre nelle teglie di cottura in un unico strato (aggiungendo brodo bollente, succo di limone e sale); cuocere in forno statico per minuti 20 alla temperatura di 200°C fino a raggiungere la temperatura a cuore di 88°C

Nel forno a convezione a una temperatura di 200°C per minuti 20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 87°C; nel forno a conduzione mista a una temperatura di 130°C per minuti 15 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 87°C.

A parte preparare il sugo alla pizzaiola con un fondo di cipolla e profumando con un poco di aglio ed origano.

Aggiustare di sale ed aggiungere il sugo alle scaloppine a cottura ultimata, cospargendo il tutto con una dadolata di mozzarella.

Le scaloppine vanno poi mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65° C. Se dovesse risultare inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

Ric. n.37

## **POLLO ARROSTO AL FORNO**

### **INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Pollo a pezzi o fusello con osso o sovracoscie	120	150	180	200
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PROCEDIMENTO**

Il pollo a busto e i fuselli di pollo di provenienza nazionale riconosciuto da laboratorio di sezionamento CEE, il giorno precedente all'uso vanno lavati in acqua corrente fredda, raschiati con un coltellino dove presentano delle piume e lasciati coperti a scolare nel frigorifero.

Bisogna prestare attenzione che i fuselli non siano ammassati in una teglia, ma lasciati leggermente sovrapposti per ottenere che l'acqua del lavaggio scenda con maggiore facilità e la temperatura a cuore del prodotto si abbassi rapidamente.

Il prodotto scolato va messo a macerare in bacinelle pulite per una nottata, coperto con succo di limone e odori e sale profumato.

Il fusello di pollo va inserito nelle teglie di cottura in monostrato, evitando che il liquido della macerazione sia presente nella cottura.

Cottura nel forno statico per minuti 90 a una temperatura di 200° C, raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di 95°C; nel forno a convezione a una temperatura di 160°C per 60 minuti raggiungendo la temperatura a cuore di 95°C.

Il pollo porzionato cotto va mantenuto nel tegame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C per un tempo massimo di un ora.

Controllando la temperatura se si nota una diminuzione di essa al di sotto dei 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura dei 75°C.

Durante le operazioni di cottura togliere il grasso dal pollo e bagnare con brodo vegetale.

Una volta cotto disporre il pollo nelle teglie di servizio badando che i pezzi di carne siano leggermente sovrapposti l'uno sull'altro (questa operazione viene eseguita con pinze, forchettone oppure, indossando gli appositi guanti a perdere).

Se necessita, fare una glassa con il liquido sgrassato di cottura del pollo, allungandolo con brodo vegetale e addensato con fecola di patate o farina.

Il pollo a busto va inserito nelle teglie di cottura, evitando che il liquido della macerazione sia presente nella cottura.

Cotto nel forno statico per minuti 100 a una temperatura di 210°C, nel forno a convezione per minuti 100, a una temperatura di 180° C, raggiungendo la temperatura a cuore di 90/95°C. Durante le fasi di cottura il pollo va girato in modo da permettere in entrambe le parti una rosolatura uniforme e sgrassato dal suo olio di cottura.

Se necessita per evitare che la carne si asciughi bagnare con brodo vegetale.

Il pollo cotto sezionato in 6/8 parti usando guanti a perdere, taglieri, coltelli e forchettone preventivamente e perfettamente puliti. Durante questa operazione il prodotto a cuore non dovrà scendere ai 65°C.

Sezionato inserito nelle teglie di servizio leggermente sovrapposte con la salsa di cottura allungata con brodo vegetale e addensata con fecola e farina.

Il prodotto va mantenuto in tegame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. Prima della distribuzione ripassarlo in forno fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di 75°C.

Ric. n.38

### ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO gr.	Sc. Infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
<b>Fesa di tacchino</b>	70	90	100	130
Sale/aglione	0,50	0,60	0,72	q.b.
Fecola di patate	0,50	0,60	0,70	
Olio extrav. Oliva	3	4	5	
Brodo vegetale	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>45/50</b>	<b>55/60</b>	<b>65/70</b>	<b>80/90</b>

**PROCEDIMENTO** Vedere Arrosto di maiale al forno

\* \* \* \* \*

Ric. n.39

### ARROSTO DI MAIALE AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
<b>Filone suino</b>	70	90	100	130
Sale /aglione	0,50	0.60	0,70	
Fecola di patate	0,50	0,65	0,80	
Brodo	q.b	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>45/50</b>	<b>55/60</b>	<b>65/70</b>	<b>80/90</b>

#### PROCEDIMENTO:

Il filone fresco refrigerato va tolto dalla confezione sottovuoto, facendo attenzione a non disperdere eventuale liquido che risulta sulla superficie di lavoro; una volta sgrassato dalla copertina, va tagliato a pezzi da 1.5 kg a 2 kg max, insaporito con sale profumato e lasciato nelle apposite teglie grigliate, coperto, conservato in frigorifero per una notte. La coltelleria come il tagliere e le teglie di cottura devono essere preventivamente e perfettamente pulite. Disporre poi la carne in teglie di cottura cosparse da un filo di olio. Cuocere in forno statico a una temperatura di gradi 200°C. per 2 ore raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di 90° C; in forno a convezione a una temperatura di 220° C per ore 1.40 raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di gradi 88 C; in forno misto a una temperatura 150° C per ore 1.30, raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di 88°C, avendo cura di rigirare la carne e di aggiungere brodo vegetale.

Per le cucine con l'abbattitore si può cucinarlo il giorno prima del servizio avendo cura di abbatterlo entro le due ore sotto i 10°C e conservarlo alla temperatura di 4° -5° C.

Tagliare l'arrosto in fette porzionate in base alla grammatura prevista, disponendole parzialmente sovrapposte nelle teglie di servizio, aggiungendo in superficie sugo filtrato e amalgamare con un velo di fecola.

Durante le operazioni di taglio del cotto, usare guanti a perdere, appositi coltelli e taglieri avendo cura di prestare attenzione al mantenimento della temperatura del cibo in legame caldo sopra ai 65° C.

Ripassato in forno per almeno 10 minuti alla temperatura per il forno statico di gradi 180, per il forno misto di gradi 150, accertandosi che la temperatura a cuore del prodotto abbia raggiunto i 75°C.

La cottura può avvenire il giorno precedente al consumo soltanto in presenza di abbattitore rapido di temperatura, avendo cura che la temperatura a cuore del prodotto prima di essere servito o trasportato deve aver raggiunto la temperatura di 75°C.

**BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI**

<b>INGREDIENTI</b>	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
<b>Fesa di tacchino</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>100</b>
Uova intere pastorizzate	7	8	9	
Pane grattugiato	11	12	13	
Olio extravergine oliva	1,5	2,19	2,44	
Succo di limone	0,40	0,50	0,55	
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>

**PROCEDIMENTO:**

La fesa di tacchino maschio refrigerata di peso compreso fra i 2.5 e i 4 kg . La carne deve essere privata del contenitore sottovuoto facendo attenzione a non disperdere eventuali liquidi di risulta sulle superfici di lavoro.

Per i bocconcini porzionati si potranno contare i pezzi il giorno precedente , dovranno essere disposti nelle gastro con griglia forata in modo che il liquido non abbia contatto diretto con la carne, e si dovrà chiudere con un coperchio e conservare in frigorifero a 2°-3° C°

La fesa tagliata a cubetti (come da grammatura prevista) passata nell'uovo pastorizzato precedentemente sbattuto con aggiunta di sale e di succo di limone e successivamente nel pane grattugiato

Entrambi gli strumenti che vengono usati per il taglio della carne e per lo sbattuto devono essere preventivamente e perfettamente puliti.

I bocconcini impanati vanno disposti nelle teglie di cottura in monostrato e cotti nel forno statico alla temperatura di 220°C per minuti 25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 93°C.

Nel forno a convezione alla temperatura di 220°C per minuti 20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 95°C ; nel forno a conduzione mista alla temperatura di 150°C per minuti 25 raggiungendo la temperatura a cuore di 87°C.

Una volta cotto disporre nelle teglie di servizio pulite e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. Se dovesse risultare inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

**Ric.n. 42**

**SFORMATO DI MOZZARELLA E PATATE**

**INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Patate (crude netto)	35	40	50	
Mozzarella	23	25	28	
Uova pastorizzate	7	8	10	
Parmigiano reggiano grattugiato	3	4	6	
Besciamella (al cotto)	4	6	10	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio di mais (per ungere)	q.b.	q.b.	q.b.	

**PROCEDIMENTO:**

Preparare a parte la besciamella .Lessare le patate e passarle al cutter . Tritare in modo grossolano la mozzarella , aggiungerla alle patate macinata ,unire l'uovo, il parmig. E la besciamella preparata in precedenza. Regolare di sale ,versare il composto nelle gastronorm leggermente unte e cosparsi di pane grattugiato. Cuocere in forno a 140° C per circa 20 minuti

**GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
Una porzione	70-80	80-90	90-100	120-130

**Ric.n.43**

**ROLLE' FIOR DI RICOTTA**

**INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Ricotta fresca bio	40	50	60	
Prosciutto cotto	11	13	15	
Parmigiano reggiano grattug.	5	6	8	
Uovo pastorizzato	2	2	3	
Pane grattugiato	5	6	7	
Sale fino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

**PROCEDIMENTO:**

Macinare il prosciutto cotto .Formare un impasto mescolandola ricotta ,il prosciutto , l'uovo, il parmig. , ed il pane grattugiato. Con l' impasto ottenuto formare dei polpettoni , disporli in padelloni rivestiti con carta da forno e cuocerli in forno a 160C° . Terminata la cottura , tagliare il polpettone a fette .

**GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
Una porzione	60-70	70-80	80-90	100-110

**Ric.n.44****POLPETTE TONNO DI RICOTTA****INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Tonno sott'olio	18	22	32	
Ricotta	25	32	45	
Uova pastorizzato	8	10	15	
Parmigiano reg. gratug.	7	8	10	
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane grattugiato	3	4	6	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

**PROCEDIMENTO:**

Sgocciolare bene il tonno e tritarlo , unire la ricotta , le uova, il parmigiano reggiano ,il prezzemolo tritato , aggiustare il sale ,amalgamare bene e formare delle polpette ,passare nel pane grattugiato e cuocere nel forno.

**GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
	Due polpette	Due polpette	Tre polpette	Cinque polpette

**Ric.n.45****TORTA SALATA DI PANE****INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Uova pastorizzato	30	35	42	
Emmenthal	8	9	12	
Prosciutto cotto	6	7	9	
Mozzarella	10	12	14	
Latte uht	13	15	18	
Pan carrè	8	10	12	
Sale fino	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio di mais per ungere le placche	q.b.	q.b.	q.b.	

**PROCEDIMENTO:**

Ungere le gastronorm e coprire il fondo con le fette di pan carrè ,poi bagnare leggermente il pane con latte freddo. Macinare i formaggi il prosciutto cotto e disporre il tutto sopra al pane, unire l'uovo pastorizzato con sale ,amalgamare e cuocere in forno a 160C° per circa 20 minuti .

**GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
Una porzione	70-80	80-90	100	120



**Ric.n.46**

## **POLLO ALLA CACCIATORA**

### **INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
anca di pollo s/osso s/pelle	60	70	80	100
Polpa di pomodoro	25	30	40	50
Cipolla ( peso netto)	2	3	5	5
Sedano (peso netto)	2	3	5	5
Peperone (peso netto)	1	1	2	2
Olio ex. V. oliva	2	3	4	4
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale fino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PROCEDIMENTO:**

Infarinare il pollo tagliato a piccoli pezzi e cuocere in forno misto a vapore per 15 minuti a 180C°. A parte preparare il sugo rosolando le verdure tagliate a pezzi o macinati con poco olio ex.v.oliva , aggiungendo poi la polpa di pomodoro. A cottura ultimata del sugo versarlo sopra al pollo e rigenerarlo per almeno 20 minuti.

### **GRAMMATURA AL SELF**

	NIDO	Sc. infanzia	Primaria	ADULTI
Una porzione	90	110	130	150

**POLPETTE AL FORNO O POLPETTONE DI CARNE****INGREDIENTI**

	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Fesa e sottospalla di vitellone in parti uguali o carne macinata fresca magra (biologica se è indicata nel menù)	40	50	60	70
Uova intere pastorizzate	5	6	7	9
Patata cruda netto	20	26	28	40
Parmig.reggiano	2	2	3	3
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>SUGO DI POMODORO</b>				
Cipolla	1	1	1	1
Pomodori pelati	4	6	7	8
Olio extrav. Oliva	0,5	1	1	1,50
GRAMMATURA AL SELF	50	50/60	60/70	110/120

**PROCEDIMENTO POLPETTE:**

La carne refrigerata sottovuoto tagliata in pezzi nel giorno stesso della preparazione con gli appositi strumenti puliti e macinarla facendo attenzione che durante questa fase la temperatura della carne non possa superare i 10°C. o carne macinata fresca magra di prima scelta (biologica se viene indicata nel menù) Prima dell'uso mettere la carne in un apposito contenitore prestando attenzione di allontanare il liquido di risulta, se eventualmente fuoriuscisse del liquido preoccuparsi di eliminarlo; in seguito aggiungere le uova, le patate precedentemente bollite, lasciare raffreddare e schiacciare, (aggiungere a scelta prezzemolo pulito e lavato), sale e parmigiano reggiano.

Amalgamare l'impasto e procedere a formare delle polpette a seconda della grammatura prevista, spolverarle di pane grattugiato e cuocerle nel forno a convezione, nelle teglie di cottura, per minuti 25 a una temperatura di 220°C raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di 93 °C, nel forno statico per minuti 30 a una temperatura di 240°C raggiungendo la temperatura a cuore del prodotto di 98°C, nel forno misto aria e vapore per minuti 15 a una temperatura di 130°C raggiungendo la temperatura a cuore di 96°C.

Cotte e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. per un tempo massimo di un ora .

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto ripassarle in forno per circa 8 minuti, con la salsa di pomodoro (vedi ingredienti) precedentemente cotta. Controllare che la temperatura non sia inferiore ai 70°C.Se così non fosse ripassarle nuovamente in forno finchè la temperatura non raggiunga la gradazione desiderata.

**PROCEDIMENTO: POLPETTONE DI CARNE**

Amalgamare la carne come le polpette e modellarle sopra un tavolo precedentemente pulito e disinfettato, il peso deve essere max di 2 kg e il diametro 15 cm; coprire l'impasto con carta stagnola e disporlo nelle teglie di cottura. La cottura nel forno a convezione per minuti 60 a una temperatura di 200°C raggiungendo la temperatura a cuore di 81°C.

Una volta che la carne è cotta togliere il suo liquido di cottura e rimuovere la carta stagnola in seguito tagliare la carne a fettine, secondo la grammatura prevista. Sia la coltelleria che il tagliere devono essere preventivamente e perfettamente puliti. In seguito, le fettine tagliate vanno disposte nelle teglie di servizio disponendole in monostrato, con parziale sovrapposizione dei lembi.

Le fette devono essere bagnate con la salsa di pomodoro bollente (vedi ingr.).

La temperatura del polpettone, anche durante la fase del taglio, non deve mai scendere sotto i 65°C. Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto mettere le teglie con il polpettone porzionato per minuti 20 alla temperatura di 180°C fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto a 75°C. Il polpettone può essere precedentemente cotto il giorno prima abbattuto e conservato a una temperatura di 4° -6°C.. Tagliato con coltelli sul tagliere sterilizzato, poi disposto nelle teglie (vedi disposizioni precedenti) e messe al forno fino a raggiungere la temperatura non inferiore ai 75°C.

## **POLPETTE AL FORNO PER POLPETTATRICE AUTOMATICA**

### **INGREDIENTI**

	SING.POLPETTA gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Fesa e sottospalla di vitellone In parti uguali o carne macinata magra fresca (biologica se è indicata nel menù)	18,5	46	60	74
Uova intere pastorizzate	1	3	3	4
Patata cruda netto	7	21	21	28
Parmig.reggiano	1,5	4,5	4,5	6
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b

### **GRAMMATURA AL SELF**

(numero polpette a persona)

Per le scuole dell'infanzia sono da considerare polpette 2,50

Per le scuola primaria “ “ polpette 3,25

Per gli adulti “ “ polpette 4

### **PROCEDIMENTO**

Vedere ricetta n. 47

Ric.n.48

**CROCCHETTE DI PATATE**  
(con polpettatrice automatica)

**INGREDIENTI**

	(polpetta sing) gr.	Sc. Infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Patata	18	54	59	72
Prosciutto cotto	6	18	20	24
Formaggio	3	9	10	12
Uova	0,75	2.25	2.50	3
Parmigiano reggiano	1,5	4.5	5	6
<b>IMPANATURA</b>				
Farina	qb	qb	Qb	Qb
Uovo	2	6	6	8
Pane grattugiato	qb	qb	Qb	Qb

**GRAMMATURA AL SELF**

(numero crocchette a persona)

Per le scuole scuole dell'infanzia sono da considerare crocchette n. 3.  
Per le scuole primarie “ “ “ crocchette n. 3,25  
Per gli adulti “ “ “ crocchette n. 4

**PROCEDIMENTO:**

vedi ricetta n . 49

## **CROCCHETTE DI PATATE** **E PROSCIUTTO**

<b>INGREDIENTI:</b> (polpetta singola)	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Patata pelata	36	54	60	72
Prosciutto cotto	12	18	20	24
Formaggio emmenthal o fontina	6	9	10	12
Uovo pastorizzato	5	7	10	12
Parmigg. Reggiano	3	4.5	5	6
Sale	q.b	q.b	q.b	q.b
Olio per ungere le teglie	q.b	q.b	q.b	q.b
Pane grattugiato	q.b	q.b	q.b	q.b
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	<b>120</b>

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere le patate successivamente abatterle o lasciarle raffreddare a bagno maria. Passarle, unire il prosciutto cotto e il formaggio tagliato a dadini, il Parmigiano, le uova il pane grattugiato amalgamare il tutto usando le dovute precauzioni igieniche (l'impasto così ottenuto deve essere a temperatura inferiore ai 10° C.)

Formare le crocchette passarle nella farina , uovo, pane grattugiato

Cuocere nel forno statico a una temperatura di 200° per minuti 20/25, fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°;

nel forno a convezione a una temperatura di 200° per minuti 20/25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°;

nel forno a conduzione mista a una temperatura di 150° per minuti 20/25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°.

Il giorno precedente al consumo si potrà procedere alla preparazione dell'impasto e conservarlo alla temperatura di 3° - 4° C.

**PORTAFOGLI****INGREDIENTI:**

	<b>NIDO</b> gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Fontina	15	20	25	30
Prosciutto cotto	35	40	45	50
Pane grattugiato	10	13	15	21
Uovo pastorizzato	7.5	9	10	15
Olio di semi di girasole per ungere le placche	q.b	q.b.	q.b.	q.b.

**PROCEDIMENTO:**

Tagliare il prosciutto cotto in un'unica fetta, inserirci la fettina di fontina, passarlo nel pane grattugiato e nell'uovo sbattuto poi nuovamente nel pane grattugiato.

Cuocerlo ;

nel forno a convezione a una temperatura di 180/200°C per minuti 25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C,

nel forno statico alla temperatura di 220°C per minuti 20/25 fino a raggiungere la temperatura di 80°C

nel forno a conduzione mista alla temperatura di 150°C per minuti 15/20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C.

Cotte e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C .

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto ripassarle in forno per circa 8 minuti, .finchè la temperatura non raggiungano la temperatura di 75 C.

**FRITTATA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI:</b>	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
Uovo intero pastorizzato	50	60	65	80
Parmig.reggiano	6	8	9	40
Prezzemolo	qb	qb	qb	q.b.
Sale	qb	qb	qb	q.b
Zucchine (o altre verdure)	7	9	12	14
In sostituzione Prosciutto cotto	5	7	10	12
Latte	13	15	17	19
Olio di semi di girasole per ungere le placche	q.b.	q.b.	q.b	
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>60/70</b>	<b>75-80</b>	<b>85-90</b>	<b>120</b>

**PROCEDIMENTO:**

Le uova intere pastorizzate sbattute in contenitori di acciaio o di plastica per alimenti precedentemente puliti, in seguito aggiungere le verdure, pulite, lavate e tagliate a rondelle e cotte in forno. Lo stesso procedimento può essere effettuato anche aggiungendo del prosciutto cotto.

Il contenuto va amalgamato con parmigiano reggiano, sale e prezzemolo, infine disporre il tutto nelle teglie gastro 1/1 (facoltativo con carta da forno oleata).

Cuocere nel forno statico alla temperatura di 200°C per minuti 25 fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di 90°C.

Nel forno a convezione alla temperatura di 150°C per minuti 25. Fino a raggiungere la temperatura a cuore del prodotto di 89°C.

In seguito essa deve essere porzionata, al fine della sua distribuzione, secondo le grammature previste e conservata in legume caldo, a una temperatura cioè non inferiore ai 65°C. Se la temperatura risultasse invece inferiore è necessario procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C.

**PESCE AL FORNO**

INGREDIENTI:	NIDO gr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	ADULTI gr.
Filetti halibut dorato	80	90	100	100
Filetti halibut gratinato	80	90	100	100
Filetti di platessa	90	100	120	150
Trance di ventresca	90	100	120	150

**I pesi si intendono lordi.**

**Tranci di ventresca:** congelati in I.Q.F., senza pelle, con glassatura non superiore 20%, in confezione da 5 kg con l'etichetta dove sia indicato la specie, il paese di provenienza o, il numero di riconoscimento dello stabilimento d'origine e la garanzia che il prodotto non scada prima dei sei mesi successivi.

**Filetti di halibut:** congelati in I.Q.F. senza pelle con glassatura da 0% in confezione da 5 kg con l'etichetta indicante la specie, il paese d'origine, il numero di riconoscimento dello stabilimento di provenienza e la garanzia che il prodotto non scada prima dei sei mesi successivi.

**Filetti di platessa:** congelati in I.Q.F. senza pelle con glassatura non superiore 20% in confezione da 5-10 kg con l'etichetta dove è indicata la specie, il paese, il numero di riconoscimento dello stabilimento d'origine e la garanzia che il prodotto non scada prima dei sei mesi successivi.

**PROCEDIMENTO**

Il pesce va fatto scongelare nelle teglie grigliate con coperchio in frigorifero 48 ore prima dell'uso. Una volta scongelato, il pesce va risciacquato nello scolapasta con acqua corrente fredda, e lasciato sgocciolare. Porzionare il pesce secondo le grammature previste, utilizzando coltelli e tagliere accuratamente puliti.



## PESCE AL FORNO CON FARCITURA DI PANE

Preparare la farcitura con pane grattugiato confezionato, aglio e prezzemolo tritati, sale e olio extravergine oliva.

Il pesce farcito da entrambi i lati con una leggera pressatura va disposto nelle teglie (è facoltativo usare la carta da forno) in un unico strato, cosparso con un filo di olio extravergine di oliva.

Cotti nel **forno statico** per minuti 30 a una temperatura di 240, raggiungendo la temperatura a cuore di 98°C; nel **forno a convezione** per minuti 25 a una temperatura di 210, raggiungendo la temperatura di 98°C a cuore;

nel **forno misto aria e vapore** per minuti 25 a una temperatura di 150°C, raggiungendo la temperatura a cuore di 95°C.

Una volta che il pesce è cotto disporlo nelle apposite teglie di servizio, senza carta da forno, parzialmente sovrapposti, e mantenuti in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65 C. per un tempo massimo di un ora.

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto-pasto procedere al controllo della temperatura mediante il termometro, e assicurarsi che essa non sia inferiore ai 65°C a cuore del prodotto.

Se dovesse essere inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico, fino a raggiungere la temperatura di 75°C a cuore del prodotto.

## COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO

Preparare uno sbattuto composto da uova pastorizzate, scorza e succo di limone, sale.

Il pesce infarinato, immergerlo nell'uovo sbattuto e pressarlo nel pane grattugiato da entrambi i lati.

Oppure la platessa va macerata nello sbattuto di uovo per 60 minuti da conservare in frigorifero, in una teglia coperta, successivamente impanare da entrambi i lati.

Disporre le cotolette di pesce nelle teglie di cottura in monostrato con o senza carta da forno e, cotte ;

in **forno statico** per minuti 20 a una temperatura di 240°, raggiungendo la temperatura a cuore di 98°C; in **forno a convezione** per minuti 20 a una temperatura di 220°C raggiungendo la temperatura a cuore di 95°C. In **forno misto a vapore** alla temperatura di 150°C per minuti....

Una volta che il pesce è cotto disporre le cotolette nelle teglie di servizio leggermente sovrapposte avendo cura di sollevarle o con palette, preventivamente e perfettamente pulite o utilizzando le mani coperte da guanti monouso.

Mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C. per un tempo massimo di un ora.

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto-pasto procedere al controllo della temperatura mediante il termometro e, accertarsi che non sia inferiore ai 65°C a cuore del prodotto.

Se dovesse essere inferiore ai 65°C bisognerà procedere a un secondo trattamento termico fino a raggiungere la temperatura di 75°C a cuore del prodotto.

Per il Centro Pasti il giorno precedente al consumo si può procedere a tagliare, porzionare e contare il pesce disposto nelle teglie forate e conservate in frigorifero a 2° – 3° C.

Ric.n.53

## **MEDAGLIONI DI PESCE O POLPETTE DI PESCE**

### **INGREDIENTI:**

	<b>NIDO</b> gr.	<b>Sc. infanzia</b> gr.	<b>Primaria</b> gr.	<b>ADULTI</b> gr.
<b>Filetto di merluzzo congelato o filetto di halibut</b>	50	60	70	80
Patata pelata	6	8	12	14
Pane grattugiato	5	7	11	12.4
Uovo pastorizzato	4,5	5	6	7
Parmigg.reggiano	3	4	5	6
Prezzemolo	0,15	0,20	0,20	0,20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	0,4	0,5	0,6	0,7
<b>IMPANATURA</b>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>GRAMMATURA AL SELF</b>	<b>50</b>	<b>56</b>	<b>84</b>	<b>90</b>

### **PROCEDIMENTO:**

Per lo scongelamento vedere scheda pesce.

Il pesce scongelato, sgocciolato, passato nel tritacarne messo in un contenitore pulito verrà amalgamato agli altri ingredienti.

**POLPETTE DI PESCE**  
(PER POLPETTATRICE AUTOMATICA)

**INGREDIENTI**

	gr.			
<b>Polpetta da</b>	<b>28 gr.</b>			
Pesce	17,3			
Uova intere pastorizzate	1,3			
Patata cruda netto	4			
Pane grattugiato	3,7			
Prezzemolo	0,07			
Parmig.reggiano	1,6			
Aglione	q.b.			
Olio	q.b.			
Sale	q.b			

**GRAMMATURA AL SELF**

Per le scuole dell'infanzia sono da considerare polpette 2.50

Per le scuola primaria “ “ polpette 3.25

Per gli adulti “ “ polpette 4

**PIATTO FREDDO: PROSCIUTTO E FORMAGGIO**

INGREDIENTI	Nidogr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
Prosciutto cotto	35	35	40	60
Prosciutto crudo	30	30	40	60
Mortadella	30	30	40	60
Mozzarella	20	30	40	40
Fontina	20	30	40	40
Emmenthal	20	30	40	40
Scaglie di grana	20	25	35	40
Formaggio caciotta	20	30	40	40

**PIATTO FREDDO PROSCIUTTO COTTO**

INGREDIENTI	Nidogr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	50	60	80	90

**PIATTO FREDDO PROSCIUTTO COTTO E MORTADELLA**

INGREDIENTI	Nidogr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	25	30	40	50
<b>MORTADELLA</b>	25	30	40	50

**PIATTO FREDDO FORMAGGIO**

INGREDIENTI	Nidogr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
<b>Formaggio</b>	50	60	80	90

**PIATTO FREDDO FORMAGGIO**

( a completamento della pasta pasticciata e tortelloni )

INGREDIENTI	Nidogr.	Sc. infanzia gr.	Primaria gr.	Adulti gr.
Formaggio	30	35/40	40	60
Scaglie di grana	25	35	35	60

**prosciutto cotto** senza polifosfati glutine e lattosio conservato in idoneo involucro plastico e sottovuoto con l'etichetta in cui compare la denominazione di vendita, il nome o la ragione sociale o il marchio e la sede del fabbricante o del confezionatore, gli ingredienti, la data di produzione e il termine minimo di conservazione, il peso netto, la modalità di conservazione, il bollo sanitario identificato dello stabilimento di lavorazione CEE.

**prosciutto crudo** con denominazione di origine "Prosciutto di Parma" deve essere consegnato disossato confezionato in sottovuoto e con l'etichetta indicante le seguenti diciture:

Prosciutto Parma denominazione di origine tutelata;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore e del confezionatore o del venditore;

Sede dello stabilimento di confezionamento; data di produzione;

Quantità netta; termine minimo di conservazione;

Modalità di conservazione.

**Mortadella** con denominazione di origine I.G.P.

**formaggio** per il piatto freddo può essere: caciotta, misto pecora, emmenthal, fontina, stracchino, ricotta, parmigiano reggiano. E' consigliabile variare la tipologia del prodotto.

Nei formaggi confezionati devono essere riportate le seguenti indicazioni:

Denominazione di vendita; Elenco degli ingredienti;

Quantità netta; Data di scadenza;

Il nome, la ragione sociale o marchio, depositato;

Sede del fabbricante e sede dello stabilimento;

Modalità di conservazione.

## **MODALITA' DI ESECUZIONE**

Il prosciutto cotto o la mortadella o il prosciutto crudo devono essere tagliati a fette a seconda della grammatura prevista con l'affettatrice preventivamente e perfettamente pulita.

Una volta tagliate, le fette devono essere disposte leggermente sovrapposte nelle teglie di servizio. Durante queste fasi di operazione usare i guanti monouso a perdere e apposite pinze.

Il formaggio deve essere tagliato sul tagliere col coltello preventivamente e perfettamente puliti, in seguito le fette devono essere disposte accanto a quelle di prosciutto.

E' necessario verificare prima della suddetta operazione che il formaggio non abbia nè muffe nè un leggero strato di crosta, in caso contrario sarà opportuno separarlo usando coltelli e taglieri puliti che non devono essere assolutamente usati per le operazioni successive di porzionatura di altri cibi.

Sia il prosciutto crudo che quello cotto, come pure il formaggio, devono essere conservati in legame freddo a una temperatura non superiore ai 10 gradi, prima della loro distribuzione o del pasto trasportato.

Ric.n.60

## VERDURE FRESCHE

INGREDIENTI	NIDI		SCUOLA DELL'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA	
	LORDO GR.	NETTO GR.	LORDO GR.	NETTO GR.	LORDO GR.	NETTO GR.
INSALATA	40	20	50	20/30	60	30/40
FINOCCHI	60	30	80	40/50	100	60/70
INS. MISTA	80	20	90	40	120	60
COMP.DA VERZA	25	5	30	17	40	20
CAROTE	25	10	20/30	17	40	20
INSALATA	30	5	30	16	40	20
CAROTE		20/30		40		50
POMODORI	50	40/50	70	60/70	90	70/80
VERZA	30	20	50	40	60	50

**VERDURA COTTA****INGREDIENTI**

Nidogr. Sc. infanzia gr. Primaria gr. Adulti gr.

Patate	80/90	90/100	100/110	110/120
Fagiolini /carote	65/70	75/80	85/90	90/100
Zucchine	80/90	90/100	100/110	110/120
Cavolfiore	80/90	90/100	100/110	110/120
Spinaci	90/100	100/110	110/120	120/130
Finocchio	80/90	90/100	100/110	110/120

Questi pesi sono da considerarsi al netto, prima della cottura.

Le patate con la buccia sono da considerare con un 38% circa di scarto.

\* \* \* \* \*

**GRAMMATURA AL SELF****INGREDIENTI**

Nidogr. Sc. infanzia gr. Primaria gr. Adulti gr.

Patate	70	80	90	100
Fagiolini /carote	55/60	65/70	75/80	80/90
Zucchine	60/65	70/75	80/85	85/95
Cavolfiore	60/65	70/75	80/85	85/95
Spinaci	55/60	70/75	80/85	85/95
Finocchio	60/65	70/75	80/85	85/95

Ric.n.62

### **MACEDONIA DI VERDURA**

#### **INGREDIENTI**

Nidogr. Sc. infanzia gr. Primaria gr. Adulti gr.

Patate	35	40	50	60
Carote	20	25	25	30
Piselli	10	12	15	20
<b>Netto al self</b>	<b>60/65</b>	<b>70/75</b>	<b>80/85</b>	<b>85/90</b>

\* \* \* \* \*

Ric.n.63

### **PISELLI IN UMIDO**

#### **INGREDIENTI**

Nidogr. Sc. infanzia gr. Primaria gr. Adulti gr.

Piselli	40	50	60	70
Cipolla	1	2	3	3
Pelati	1,8	2	2,5	3
Olio extravergine oliva	1	1,3	1,5	2
Acqua	q.b	q.b	q.b	q.b.
<b>Netto al self</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>



Ric.n.64

## PURE' DI PATATE

### INGREDIENTI

Nidogr. Sc. Infanzia gr. Primaria gr. Adulti gr.

Patate pelate	60	80	90	100
Parmig.reggiano	2	3	4	5
Burro	1	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte parzialmente scremato	20	25	30	30
<b>Grammatura al self</b>	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>130</b>	<b>140</b>

### PROCEDIMENTO:

Lessare le patate passarle con il cutter aggiungere gli altri ingredienti riportati nella ricetta e mescolare.

Ric.n.65

## PURE' DI PATATE E CAROTE

*NIDI*

*INFANZIA*

*PRIMARIA*

### INGREDIENTI

*gr.*

*gr.*

*gr.*

PATATA	40	50	60
CAROTA	20	25	30
SALE	q.b.	q.b.	q.b.
LATTE PARZ. SCREMATO	40	50	60
BURRO	5	6	7
PARMIGIANO REGGIANO	4	5	6

### PROCEDIMENTO:

*Cuocere le patate e le carote a vapore; macinarle, quindi aggiungere il latte, il parmigiano reggiano grattugiato ed infine il burro, lasciando addensare sul fuoco per alcuni minuti.*

Ric.n.66

## PATATE ARROSTO

### INGREDIENTI

gr.

Nidogr. Sc. infanzia gr. primaria.gr. Adulti

Patate pelate	80/90	90/100	100/110	130/140
Rosmarino,aglio,salvia	q.b	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	q.b	q.b	q.b	q.b
Sale	q.b.	q.b	q.b	q.b
<b>Grammatura al self</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

### PROCEDIMENTO:

Le patate a spicchi mescolate con gli odori e olio predisposte nelle teglie e cotte in forno fino a cottura ultimata.

Con il forno trivalente utilizzare la cottura a misto per 3 minuti a 170° C. poi a convezione per circa 1 ora a 200°C.

## **TORTA DI CAROTE**

### **INGREDIENTI:**

(per 16 persone)

FARINA	GR.	300
BURRO	GR.	100
ZUCCHERO	GR.	300
UOVA	GR.	275
CAROTE	GR.	700
MANDORLE	GR.	120

### **PROCEDIMENTO**

Amalgamare le uova pastorizzate con lo zucchero, aggiungere farina e burro liquefatto a bagnomaria mescolare il tutto

Aggiungere le carote e le mandorle precedentemente tritate, mescolare e disporre il preparato nelle teglie .

Per ogni teglia GN 1/1 (40 porzioni) occorre n 2,5 dosi sopraindicate .

Forno a convezione temperatura 180°C per 30 minuti.

Forno statico temperatura 200°C per 30 minuti.

Forno a conduzione mista 140°C per 30 minuti.

**Ric.n.71**

## **TORTA ALLO YOGURT**

### **INGREDIENTI:**

(per 16 persone)

YOGURT	GR.125
FARINA	GR.250
UOVA	GR.165
ZUCCHERO	GR.165
OLIO	GR.125
LIEVITO BUSTINA	NR. 1

### **PROCEDIMENTO**

Amalgamare le uova pastorizzate con lo zucchero, aggiungere farina e burro liquefatto a bagnomaria mescolare il tutto

Aggiungere lo yogurt, e il lievito mescolare e disporre il preparato nelle teglie .

Per ogni teglia GN 1/1 (40 porzioni) occorre n 2,5 dosi sopraindicate .

Forno a convezione temperatura 180°C per 30 minuti.

Forno statico temperatura 200°C per 30 minuti.

Forno a conduzione mista 140°C per 30 minuti.

Cottura uguale ricetta n. 47

\* \* \* \* \*

**Ric.n.72**

## **TORTA ALLA FRUTTA**

### **INGREDIENTI:**

(per 16 persone)

FRUTTA	GR.160
FARINA	GR.250
UOVA	GR.165
ZUCCHERO	GR.165
OLIO	GR.125
LIEVITO BUSTINA	NR. 1

### **PROCEDIMENTO**

Amalgamare le uova pastorizzate con lo zucchero, aggiungere farina e burro liquefatto a bagnomaria mescolare il tutto

Aggiungere la frutta e il lievito, mescolare e disporre il preparato nelle teglie .

Per ogni teglia GN 1/1 (40 porzioni) occorre n 2,5 dosi sopraindicate .

Forno a convezione temperatura 180°C per 30 minuti.

Forno statico temperatura 200°C per 30 minuti.

Forno a conduzione mista 140°C per 30 minuti.

## **DIETA IN BIANCO**

Dieta in bianco attuata su richiesta del genitore di durata non superiore ad una settimana.

PRIMO :           riso o pasta di semola conditi con olio extravergine di oliva  
Parmiggiano reggiano al servizio

SECONDO:       carne magra cotta ai ferri con aggiunta di olio extravergine  
di oliva a fine cottura

## **IN ALTERNATIVA**

PIATTO FREDDO :       parmiggiano reggiano e prosciutto cotto o  
prosciutto crudo

CONTORNO :       verdura fresca : lattuga  
Verdura cotta : patate lessate e/o carote lessate  
Condite con olio extravergine di oliva

FRUTTA :           mela cruda o banana matura

MERENDA :       mela cruda o banana matura

