



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO SARDEGNA**  
Ufficio Logistico – Sezione Commissariato e Armamento

**GRAMMATURA MEDIA DEGLI INGREDIENTI DEI PRINCIPALI PIATTI**

**ANNESSO 1**

alle "CONDIZIONI TECNICHE" per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

# INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI COMPONENTI LA PRIMI PIATTI

## A. Pasta asciutta

### **Spaghetti alla carbonara**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Pasta (spaghetti)       | gr. 120      |
| Pancetta                | gr. 20       |
| Uova (per 100 porzioni) | nr. 75       |
| Olio                    | gr. 5        |
| Burro                   | gr. 5        |
| Formaggio parmigiano    | gr. 6        |
| Sale e pepe             | Quanto basta |

### **Pasta all'amatriciana**

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Spaghetti              | gr. 120      |
| Pancetta (o guanciale) | gr. 40       |
| Pelati                 | gr. 70       |
| Olio                   | gr. 10       |
| Formaggio pecorino     | gr. 10       |
| Cipolla - sale, pepe   | Quanto basta |

### **Spaghetti pomodoro e basilico**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Pasta                     | gr. 120      |
| Pomodori pelati o freschi | gr. 60       |
| Olio                      | gr. 15       |
| Aglione - basilico - sale | Quanto basta |

### **Spaghetti alle vongole (o cozze) al pomodoro**

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| Pasta                                               | gr. 120      |
| Pelati                                              | gr. 80       |
| Vongole sgusciate e sgocciate                       | gr. 15       |
| Olio                                                | gr. 10       |
| Aglione - prezzemolo - pepe o<br>peperoncino - sale | Quanto basta |

### **Spaghetti al pesto genovese**

|                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| Spaghetti                                                         | gr. 120      |
| Foglie di basilico                                                | gr. 5        |
| Olio di oliva                                                     | gr. 12       |
| Formaggio pecorino (o parmigiano)                                 | gr. 10       |
| Aglione, prezzemolo (facoltativo),<br>noce sgusciata, burro, sale | Quanto basta |

### **Spaghetti con tonno**

|           |         |
|-----------|---------|
| Spaghetti | gr. 120 |
| Tonno     | gr. 15  |

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Pelati                         | gr. 70       |
| Olio                           | gr. 15       |
| Aglio, prezzemolo, sale e pepe | Quanto basta |

### **Penne all'arrabbiata**

|                                                 |              |
|-------------------------------------------------|--------------|
| Penne                                           | gr. 120      |
| Pelati                                          | gr. 60       |
| Pancetta magra                                  | gr. 25       |
| Olio                                            | gr. 15       |
| Concentrato di pomodoro                         | gr. 10       |
| Carne tritata                                   | gr. 10       |
| Formaggio pecorino                              | gr. 8        |
| Aglio, basilico, peperoncino forte(secco), sale | Quanto basta |

### **Maccheroni ai 4 formaggi**

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Maccheroni            | gr. 120      |
| Mozzarella            | gr. 10       |
| Hemmental             | gr. 10       |
| Formaggio olandese    | gr. 10       |
| Formaggio parmigiano  | gr. 10       |
| Burro                 | gr. 15       |
| Formaggio grattugiato | gr. 5        |
| Sale                  | Quanto basta |

### **Spaghetti alle acciughe**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Spaghetti               | gr. 120      |
| Filetti di acciughe     | gr. 7        |
| Olio                    | gr. 16       |
| Pelati                  | gr. 60       |
| Concentrato di pomodoro | gr. 10       |
| Aglio, prezzemolo       | Quanto basta |

### **Pasta con piselli e carciofi**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Pasta corta                 | gr. 120      |
| Piselli                     | gr. 50       |
| Carciofi (per 100 porzioni) | gr. 50       |
| Olio                        | gr. 13       |
| Burro                       | gr. 10       |
| Formaggio, parmigiano, sale | Quanto basta |

### **Spaghetti al burro**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Pasta                | gr. 120      |
| Burro                | gr. 25       |
| Formaggio parmigiano | gr. 10       |
| sale                 | Quanto basta |

### **Sformato di pasta**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Pasta corta                   | gr. 120      |
| Besciamella                   | gr. 20       |
| Uova (per 100 porzioni)       | nr. 20       |
| Aglio, prezzemolo, sale, pepe | Quanto basta |

**Tortellini o ravioli alla panna**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Tortellini o ravioli | gr. 120      |
| Panna                | gr. 20       |
| Burro                | gr. 20       |
| Formaggio parmigiano | gr. 8        |
| sale                 | Quanto basta |

**Gnocchi al gorgonzola**

|                                                |              |
|------------------------------------------------|--------------|
| Gnocchi                                        | gr. 120      |
| pelati                                         | gr. 80       |
| Gorgonzola dolce                               | gr. 30       |
| Burro                                          | gr. 10       |
| Panna                                          | gr. 10       |
| Latte ( per 100 porzioni)                      | lit. 3       |
| Olio di oliva, parmigiano<br>grattugiato, sale | Quanto basta |

**Pasta al sugo con fegatini di  
pollo**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Pasta corta               | gr. 120      |
| Pelati                    | gr. 50       |
| Fegatini di pollo         | gr. 15       |
| Olio                      | gr. 15       |
| Parmigiano reggiano       | gr. 6        |
| Cipolla, vino, sale, pepe | Quanto basta |

|                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Pasta                                                | gr. 120      |
| Carne macinata                                       | gr. 20       |
| Pelati                                               | gr. 50       |
| Olio                                                 | gr. 10       |
| Burro                                                | gr. 5        |
| Formaggio parmigiano                                 | gr. 6        |
| Concentrato di pomodoro                              | gr. 5        |
| Cipolla                                              | gr. 12       |
| Carota, sedano, vino bianco,<br>pancetta, sale, pepe | Quanto basta |

**Maccheroni con polpettine di  
carne****Ingredienti del sugo**

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| • Carne magra di manzo          | gr. 60       |
| • Prosciutto                    | gr. 5        |
| • Pelati                        | gr. 60       |
| • Concentrato di pomodoro       | gr. 15       |
| • Cipolla                       | gr. 8        |
| • Olio, vino bianco, sale, pepe | Quanto basta |

**Ingredienti delle polpette**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| • Uova (per 100 porzioni) | nr. 15 |
|---------------------------|--------|

- Mollica di pane gr. 6
- Farina gr. 3
- Formaggio parmigiano gr. 3
- Aglio, prezzemolo, sale, pepe Quanto basta

#### **Ingredienti del piatto**

- Maccheroni gr. 120
- Burro gr. 5
- Formaggio parmigiano gr. 2
- Origano Quanto basta

## PRIMI PIATTI

### B. Minestre

#### **Minestra di pasta e fagioli alla casalinga**

- Pasta gr. 60
- Fagioli gr. 60
- Pelati gr. 20
- Olio gr. 10
- Cipolla gr. 5
- Sedano gr. 5
- Aglio,prezzemolo,basilico,sale e pepe Quanto basta

#### **Minestra di pasta o riso e fagioli**

- Pasta o riso gr. 60
- Fagioli gr. 60
- Pelati gr. 10
- Olio gr. 10
- Cipolla gr. 10
- Sedano gr. 5
- Aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe Quanto basta
- Concentrato di pomodoro, pancetta Quanto basta

#### **Minestra di pasta e ceci**

- Pasta corta gr. 50
- Ceci gr. 60
- Pelati gr. 10
- Olio gr. 12
- Aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe Quanto basta

#### **Minestra di pasta e lenticchie**

- Pasta corta gr. 60
- Lenticchie gr. 60
- Pelati gr. 10
- Olio gr. 6
- Sedano gr. 6
- Lardo, cipolla,formaggio, parmigiano,prezzemolo, aglio,

sale, pepe

Quanto basta

### **Minestra di pasta e piselli**

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| Pasta corta                                 | gr. 60       |
| Piselli (scotolati, sgocciolati)            | gr. 40       |
| Pelati                                      | gr. 10       |
| Olio                                        | gr. 10       |
| Preparato per brodo(con estratto di carne), | gr. 10       |
| Pancetta,cipolla, sale, pepe                | Quanto basta |

### **Minestra di “Risi” e “Bisi”**

|                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Riso                                                                           | gr. 50       |
| Piselli (scotolati, sgocciolati)                                               | gr. 50       |
| Burro                                                                          | gr. 6        |
| Formaggio parmigiano                                                           | gr. 6        |
| Cipolla,sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale | Quanto basta |

### **Minestra di pasta o riso e patate**

|                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Pasta o riso                                                                                                | gr. 65       |
| Patate                                                                                                      | gr. 80       |
| Pelati                                                                                                      | gr. 10       |
| Olio                                                                                                        | gr. 10       |
| Cipolla                                                                                                     | gr. 10       |
| Sedano                                                                                                      | gr. 10       |
| Formaggio parmigiano,preparato per brodo(senza estratto di carne),concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale | Quanto basta |

### **Minestra di riso e lenticchie**

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| Riso                                         | gr. 50       |
| Lenticchie                                   | gr. 60       |
| Pelati                                       | gr. 10       |
| Sedano (coste)                               | gr. 6        |
| Lardo 0 guanciale, olio, cipolla, aglio,sale | Quanto basta |

### **Pasta o riso in brodo**

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| Pasta o riso                                 | gr. 60       |
| Preparato per brodo ( con estratto di carne) | gr. 5        |
| Burro                                        | gr. 60       |
| Formaggio parmigiano, sale                   | Quanto basta |

### **Riso e zucchine in brodo**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Riso                                  | gr. 40 |
| Zucchine                              | gr. 50 |
| Preparato per brodo ( con estratto di | gr. 5  |

carne)  
Formaggio, parmigiano, cipolla,  
prezzemolo, sale  
Burro

Quanto basta  
gr. 5

**Stracciatella alla romana**

Uova (per 100 porzioni)                      nr. 75  
Formaggio parmigiano                      gr. 12  
Pane grattugiato                      gr. 10  
Preparato per brodo ( con estratto di  
carne)                      gr. 5  
Prezzemolo, sale, noce moscata                      Quanto basta

**Stracciatella campagnola**

Spaghetti                      gr. 50  
Pelati                      gr. 20  
Olio                      gr. 10  
Uova (per 100 porzioni)                      nr. 30  
Formaggio parmigiano                      gr. 6  
Cipolla, basilico,sale                      Quanto basta

# PRIMI PIATTI

## C. Minestroni

### **Crema di farina gialla (polenta)**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Farina di mais gialla a grana fina | gr. 50       |
| Latte                              | gr. 250      |
| Burro                              | gr. 20       |
| Parmigiano grattugiato             | gr. 10       |
| Sale                               | Quanto basta |

### **riso**

### **Minestrone di verdura con pasta o**

|                                                                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Verdure fresche di stagione                                                                                              | gr. 80       |
| Patate                                                                                                                   | gr. 30       |
| Fagioli                                                                                                                  | gr. 15       |
| Pelati                                                                                                                   | gr. 10       |
| Pasta o riso                                                                                                             | gr. 70       |
| Olio                                                                                                                     | gr. 10       |
| Formaggio parmigiano,olio,<br>preparato per brodo (senza estratto<br>di carne) ,cipolla,carota, sedano,<br>pancetta,sale | Quanto basta |

### **Pasta o riso con passato di verdura**

|                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Pasta o riso                                                                                                               | gr. 70       |
| Verdure fresche di stagione                                                                                                | gr. 80       |
| Patate                                                                                                                     | gr. 30       |
| Fagioli                                                                                                                    | gr. 15       |
| Pelati                                                                                                                     | gr. 10       |
| Formaggio parmigiano<br>olio, preparato per brodo (senza<br>estratto di carne), cipolla, carota,<br>sedano, pancetta, sale | Quanto basta |

### **Zuppa paesana**

|                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Pasta corta                                                                                          | gr. 50       |
| Patate                                                                                               | gr. 30       |
| Pomodori maturi                                                                                      | gr. 20       |
| Zucchine                                                                                             | gr. 20       |
| Verze                                                                                                | gr. 20       |
| Cavolfiori                                                                                           | gr. 20       |
| Carote                                                                                               | gr. 15       |
| Spinaci                                                                                              | gr. 10       |
| Olio                                                                                                 | gr. 15       |
| Formaggio parmigiano,preparato per<br>brodo (con estratto di carne),<br>cipolla,carota, sedano, sale | Quanto basta |

# PRIMI PIATTI

## D. Pietanze a base di riso

### **Insalata di riso**

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Riso                                      | gr. 80       |
| Giardiniera                               | gr. 20       |
| Olio di oliva                             | gr. 15       |
| Piselli lessati e sgocciolati             | gr. 10       |
| Prosciutto cotto                          | gr. 10       |
| Tonno sott'olio                           | gr. 15       |
| Wurstel                                   | gr. 5        |
| Peperoni                                  | gr. 5        |
| Capperi, prezzemolo, aceto,<br>sale, pepe | Quanto basta |

### **Riso in bianco**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Riso                 | gr. 100      |
| Burro                | gr. 60       |
| Formaggio parmigiano | gr. 8        |
| Sale                 | Quanto basta |

### **Riso all'uovo**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Riso                             | gr. 100      |
| Tuorli d'uovo (per 100 porzioni) | nr. 75       |
| Formaggio parmigiano             | gr. 8        |
| Burro                            | gr. 20       |
| Sale                             | Quanto basta |

### **Riso al tonno**

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| Riso                                       | gr. 100      |
| Tonno sott'olio                            | gr. 35       |
| Olio d'oliva                               | gr. 10       |
| Burro                                      | gr. 15       |
| Olive nere                                 | gr. 10       |
| Parmigiano grattugiato                     | gr. 6        |
| Capperi, prezzemolo tritato, sale,<br>pepe | Quanto basta |

### **Riso "filante"**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Riso                     | gr. 100      |
| Mozzarella               | gr. 40       |
| Prosciutto cotto         | gr. 15       |
| Uova (per 100 porzioni)  | gr. 40       |
| Formaggio parmigiano     | gr. 6        |
| Burro                    | gr. 6        |
| noce moscata, sale, pepe | Quanto basta |

### **Risotto al sugo alla bolognese**

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Ingredienti del sugo alla<br>bolognese |        |
| • carne tritata                        | gr. 30 |

- pelati gr. 30
- concentrato di pomodoro gr. 15
- olio gr. 10
- carote gr. 5
- cipolle, sedano, sale Quanto basta

#### Ingredienti del piatto

- riso gr. 100
- olio gr. 5
- formaggio parmigiano gr. 6
- preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
- Cipolla. sale Quanto basta

#### **Risotto alla marinara**

- Riso gr. 100
- Frutti di mare puliti gr. 25
- Olio gr. 15
- Cipolla gr. . 6
- Burro gr. 5
- Vino bianco - secco cl. 5
- Prezzemolo, sale e pepe Quanto basta

#### **Risotto alla milanese**

- Riso gr. 120
- Burro gr. 10
- Cipolla gr. 15
- Formaggio parmigiano gr. 6
- Preparato per brodo (con estratto di carne) gr.5
- Zafferano (per 100 porzioni) nr. 15 bustine
- Olio gr. 5
- Prezzemolo, sale, pepe Quanto basta

#### **Risotto con funghi porcini**

- Riso gr. 100
- Olio o burro gr. 20
- Funghi porcini secchi gr. 20
- Formaggio parmigiano gr. 8
- Cipolla, prep. per brodo (con estratto di carne),prezzemolo, sale Quanto basta

## II PIATTI

### A. Carni bovine

#### **Bistecche alla svizzera**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Carne                      | gr. 100      |
| mollica di pane            | gr. 30       |
| latte ( per 100 porzioni ) | lt. 2        |
| burro                      | gr. 8        |
| farina                     | gr. 5        |
| prezzemolo, sale           | quanto basta |

#### **Carne alla pizzaiola**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| carne                      | gr. 150      |
| pelati                     | gr. 30       |
| olio d'oliva               | gr. 20       |
| aglio, prezzemolo, origano | quanto basta |

#### **Carne alla salsa verde**

|                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| carne                                                             | gr. 160      |
| patate lessate                                                    | gr. 20       |
| olio d'oliva                                                      | gr. 20       |
| aceto ( per 100 porzioni )                                        | lt. 1        |
| giardiniera sgocciolata                                           | gr. 10       |
| capperi, prezzemolo, pasta ( o filetti di acciughe ), aglio, sale | quanto basta |

#### **Carne brasata**

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| carne disossata                                                          | gr. 150      |
| olio di semi                                                             | gr. 10       |
| cipolla                                                                  | gr. 10       |
| carota                                                                   | gr. 8        |
| farina                                                                   | gr. 8        |
| pancetta                                                                 | gr. 5        |
| vino bianco (per 100 porzioni)                                           | lt. 2        |
| preparato per brodo (con estratto di carne), coste di sedano, sale, pepe | quanto basta |

#### **Carne in umido ( o al ragù )**

|                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| carne disossata                                                       | gr. 160      |
| pelati                                                                | gr. 20       |
| olio di semi ( o burro )                                              | gr. 8        |
| cipolla                                                               | gr. 8        |
| carota                                                                | gr. 5        |
| vino bianco secco (per 100 porzioni)                                  | lt. 1        |
| sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe | quanto basta |

#### **Cotoletta alla milanese**

|                  |         |
|------------------|---------|
| carne disossata  | gr. 130 |
| olio di semi     | gr. 25  |
| pane grattugiato | gr. 25  |

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| uova ( per 100 porzioni ) | n. 30        |
| farina                    | gr. 10       |
| sale                      | Quanto basta |

### **Fettine ai ferri**

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| carne                             | gr. 150      |
| olio, succo di limone, sale, pepe | quanto basta |

### **Involtini di carne al pomodoro**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| carne                            | gr. 130      |
| pelati                           | gr. 20       |
| prosciutto cotto                 | gr. 15       |
| accughe                          | gr. 5        |
| olio                             | gr. 10       |
| lardo                            | gr. 5        |
| vino bianco ( per 100 porzioni ) | lt. 1        |
| cipolla, prezzemolo, sale        | quanto basta |

### **Polpette di carne al sugo**

|                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| carne                                                           | gr. 100      |
| pelati                                                          | gr. 25       |
| olio di semi                                                    | gr. 15       |
| pane grattugiato                                                | gr. 10       |
| mollica di pane                                                 | gr. 10       |
| formaggio parmigiano                                            | gr. 5        |
| uova ( per 100 porzioni )                                       | n. 30/40     |
| concentrato di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, sale, pepe | quanto basta |

### **Polpettone al forno**

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| carne                                | gr. 90       |
| olio di semi                         | gr. 10       |
| mozzarella                           | gr. 10       |
| uova ( per 100 porzioni )            | n. 30        |
| mollica di pane                      | gr. 8        |
| burro, aglio, prezzemolo, sale, pepe | quanto basta |

### **Roast beef**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| carne              | gr. 160      |
| olio di semi       | gr. 8        |
| cipolla            | gr. 3        |
| sedano, sale, pepe | quanto basta |

### **Rollè di vitello**

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| petto di vitello in pezzi                                   | gr. 150      |
| olio di semi                                                | gr. 8        |
| pancetta                                                    | gr. 5        |
| cipolla                                                     | gr. 5        |
| sedano,carote,prezzemolo, concentrato di pomodoro,sale,pepe | quanto basta |

**Saltimbocca alla romana**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Carne                     | gr. 140      |
| olio di semi              | gr. 10       |
| farina                    | gr. 10       |
| prosciutto crudo          | gr. 10       |
| vino ( per 100 porzioni ) | lt. 1        |
| salvia, sale, pepe        | quanto basta |

**Scaloppine al latte**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| carne                      | gr. 150      |
| olio                       | gr. 15       |
| farina                     | gr. 10       |
| cipolla                    | gr. 20       |
| latte ( per 100 porzioni ) | lt. 3        |
| formaggio parmigiano       | gr. 5        |
| sale, pepe                 | quanto basta |

**Scaloppine al marsala**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| carne                        | gr. 150      |
| olio di semi                 | gr. 15       |
| farina                       | gr. 10       |
| marsala ( per 100 porzioni ) | lt. 1        |
| sale, pepe                   | quanto basta |

**Spezzatino di carne alla cacciatore**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| carne a pezzi              | gr. 150      |
| olio                       | gr. 8        |
| aceto ( per 100 porzioni ) | lt. 0,5      |
| vino ( per 100 porzioni )  | lt. 0,5      |
| crema di acciughe          | gr. 5        |
| rosmarino, salvia, sale    | quanto basta |

**Spezzatino con patate**

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| carne a pezzi                        | gr. 130      |
| patate                               | gr. 100      |
| pelati                               | gr. 35       |
| cipolla                              | gr. 8        |
| olio di semi                         | gr. 4        |
| lardo                                | gr. 5        |
| vino bianco secco (per 100 porzioni) | lt. 1        |
| aglio, sedano, sale, pepe            | quanto basta |

**Spezzatino con piselli**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| carne a pezzi                    | gr. 150      |
| piselli                          | gr. 50       |
| farina                           | gr. 10       |
| vino bianco ( per 100 porzioni ) | lt. 1        |
| cipolla                          | gr. 4        |
| sale, pepe                       | quanto basta |

## II PIATTI

### B. Carni suine

#### **Arista di maiale al forno**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| arista di maiale disossata | gr. 150      |
| olio di semi               | gr. 5        |
| aglio, sale                | Quanto basta |

#### **Cotolette di maiale fritte**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| carne di maiale con osso | gr. 200      |
| olio di semi             | gr. 20       |
| aglio, sale              | quanto basta |

#### **Cotolette di maiale impanate**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| cotoletta di maiale con osso | gr. 200      |
| olio di semi                 | gr. 20       |
| burro                        | gr. 5        |
| uova ( per 100 porzioni )    | n. 20        |
| pane grattugiato, sale       | quanto basta |

#### **Lombatina di maiale al pomodoro**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| lombatina di maiale              | gr. 150      |
| olio                             | gr. 20       |
| concentrato di pomodoro          | gr. 12       |
| vino bianco ( per 100 porzioni ) | lt. 2        |
| sale, pepe                       | quanto basta |

#### **Salsicce di maiale al forno**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| salsicce                         | gr. 160      |
| olio di semi                     | gr. 10       |
| vino bianco ( per 100 porzioni ) | lt. 0,5      |
| aglio, rosmarino, sale           | quanto basta |

#### **Salsicce di maiale con fagioli**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| salsicce                    | gr. 160      |
| fagioli                     | gr. 100      |
| olio                        | gr. 5        |
| concentrato di pomodoro     | gr. 15       |
| cipolla, sedano, sale, pepe | quanto basta |

#### **Salsicce di maiale con patate**

|          |              |
|----------|--------------|
| salsicce | gr. 160      |
| patate   | gr. 100      |
| sale     | quanto basta |

#### **Salsicce di maiale in umido**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| salsicce                           | gr. 160      |
| concentrato di pomodoro            | gr. 15       |
| olio                               | gr. 5        |
| sedano, cipolla, aglio, sale, pepe | quanto basta |

## II PIATTI

### C. Prodotti ittici

#### **Baccalà al forno**

|                  |              |
|------------------|--------------|
| baccalà bagnato  | gr. 200      |
| patate           | gr. 100      |
| pelati           | gr. 20       |
| olio             | gr. 15       |
| cipolla          | gr. 3        |
| prezzemolo, sale | quanto basta |

#### **Baccalà alla napoletana**

|                                                 |              |
|-------------------------------------------------|--------------|
| baccalà bagnato                                 | gr. 200      |
| Pomodori pelati                                 | gr. 40       |
| olive nere                                      | gr. 30       |
| olio di semi                                    | gr. 17       |
| farina                                          | gr. 10       |
| concentrato di pomodoro                         | gr. 5        |
| aglio, origano, capperi, prezzemolo, sale, pepe | quanto basta |

#### **Baccalà fritto dorato**

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| baccalà bagnato | gr. 200      |
| farina          | gr. 20       |
| olio            | gr. 20       |
| sale, pepe      | quanto basta |

#### **Baccalà in umido con patate**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| baccalà bagnato         | gr. 200      |
| patate                  | gr. 80       |
| pelati                  | gr. 40       |
| cipolla                 | gr. 5        |
| concentrato di pomodoro | gr. 5        |
| prezzemolo, sale, pepe  | quanto basta |

#### **Calamari in umido con piselli**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| calamari                      | gr. 200      |
| piselli sgocciolati           | gr. 70       |
| pelati                        | gr. 40       |
| olio di semi                  | gr. 10       |
| vino ( per 100 porzioni )     | lt. 0,5      |
| prezzemolo, aglio, sale, pepe | quanto basta |

#### **Pesce al forno**

|                                                                                                          |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| pesce di grossa taglia ( tipo cernia o branzino, dentice o merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo) | gr. 200      |
| olio                                                                                                     | gr. 10       |
| limone                                                                                                   | gr. 30       |
| prezzemolo, aglio, sale                                                                                  | quanto basta |

**Pesce fritto**

|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| pesce di piccola e media taglia ( tipo sardine o alici o calamari o triglie piccole o sogliole o gamberi ecc. ) | gr. 200      |
| olio di semi                                                                                                    | gr. 20       |
| farina                                                                                                          | gr. 20       |
| limone                                                                                                          | gr. 25       |
| prezzemolo, sale, pepe                                                                                          | quanto basta |

**Pesce alla mugnaia**

|                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| pesce di grossa taglia ( tipo sogliole o cefalo o palombo o branzino o trote ) | gr. 200      |
| olio di semi                                                                   | gr. 20       |
| farina                                                                         | gr. 15       |
| limone                                                                         | gr. 25       |
| prezzemolo, sale, pepe                                                         | quanto basta |

**Pesce bianco**

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| pesce di grossa taglia ( tipo naselli o cefali o dentice o spigole o merluzzo o branzino o trote ecc. ) | gr. 200      |
| olio extravergine d'oliva                                                                               | gr. 15       |
| limone                                                                                                  | gr. 25       |
| carote, sedano, cipolla, prezzemolo, sale                                                               | quanto basta |

## II PIATTI

### D. Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

#### **Pollo alla diavola**

|              |              |
|--------------|--------------|
| Pollo (1/4 ) | gr. 350      |
| olio di semi | gr. 10       |
| sale, pepe   | quanto basta |

#### **Pollo al forno**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Pollo (1/4 )                     | gr. 350      |
| olio di semi                     | gr. 12       |
| lardo                            | gr. 5        |
| vino bianco ( per 100 porzione ) | lt. 0,5      |
| rosmarino, sale, pepe            | quanto basta |

#### **Pollo alla romana**

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Pollo (1/4 )                        | gr. 350      |
| pelati                              | gr. 30       |
| peperoni                            | gr. 50       |
| olio di semi                        | gr. 15       |
| aglio, vino bianco secco sale, pepe | quanto basta |

#### **Supreme di pollo**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| petti ( o filetti di pollo ) | gr. 170      |
| farina                       | gr. 10       |
| uova ( per 100 porzioni )    | n. 60        |
| olio di semi                 | gr. 20       |
| sale                         | quanto basta |

#### **Coniglio con olive**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| coniglio                         | gr. 200      |
| olive nere                       | gr. 10       |
| vino bianco ( per 100 porzioni ) | lt. 1        |
| farina                           | gr. 8        |
| cipolla                          | gr. 8        |
| rosmarino, sale, pepe            | quanto basta |

#### **Coniglio al sugo**

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| coniglio                               | gr. 200      |
| pelati                                 | gr. 35       |
| cipolla                                | gr. 5        |
| olio di semi                           | gr. 8        |
| vini bianco secco ( per 100 porzioni ) | lt. 0,5      |
| sedano, carota, sale, pepe             | quanto basta |

#### **Fegato di vitello alla veneziana**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| fegato di vitello | gr. 160 |
| cipolla           | gr. 50  |
| olio di semi      | gr. 18  |

sale, pepe

quanto basta

### **Trippa al sugo**

trippa

gr. 160

pelati

gr. 30

olio

gr. 10

concentrato di pomodoro

gr. 5

formaggio parmigiano

gr. 5

cipolla

gr. 5

vino bianco ( per 100 porzioni )

lt. 1

sedano, carota, sale, peperoncino

quanto basta

## II PIATTI

### E. Piatti vari

#### **Frittata al prosciutto**

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| uova                   | n. 2         |
| prosciutto cotto       | gr. 7        |
| olio                   | gr. 10       |
| prezzemolo, sale, pepe | quanto basta |

#### **Mozzarella in carrozza**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Mozzarella o fiordi latte | gr. 100      |
| Fette di pane in cassetta | nr. 4        |
| Latte (per 100 porzioni)  | lt. 2        |
| Farina                    | gr. 10       |
| Olio di semi              | gr. 30       |
| Uova (per 100 porzioni)   | nr. 50       |
| Sale, pepe                | Quanto basta |

#### **Wurstel con patate**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Wurstel (da gr. 30 cadauno) | nr. 3        |
| Patate                      | gr. 100      |
| Olio di semi                | gr. 10       |
| Aglio, sale                 | Quanto basta |

## II PIATTI

### F. Piatti freddi

#### **Caprese**

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Mozzarella fresca | gr. 120      |
| Pomodori freschi  | gr. 60       |
| Olio, sale, pepe  | Quanto basta |

#### **Formaggio da tavola ed affettato misto**

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Formaggio da tavola (provolone o fontina o taleggio o bel paese                            | gr. 80 |
| Affettato misto (mortadella, prosciutto cotto, pancetta, capocollo, lonza di maiale, etc.) | gr. 60 |

#### **Formaggio freschi ed affettati misti**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Formaggio fresco o stracchino | gr. 120 |
| Affettati vari                | gr. 40  |

#### **Mozzarella uova e acciughe**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Mozzarella fresca   | gr. 100 |
| Uova sode           | nr. 1   |
| filetti di acciughe | gr. 30  |

#### **Tonno con fagioli e cipolla**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Tonno sott'olio               | gr. 100      |
| Cipolla                       | gr. 20       |
| Fagioli                       | gr. 10       |
| Olio                          | gr. 4        |
| Aceto, prezzemolo, sale, pepe | Quanto basta |

#### **Uova e salumi**

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Uova sode                                                                      | nr. 1  |
| Salumi affettati (salame milano, salame, napoletano, salamini alla cacciatora) | gr. 60 |
| Olive nere                                                                     | gr. 50 |

# CONTORNI

## **Carciofi fritti dorati**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Carciofi                | nr. 1        |
| Uova (per 100 porzioni) | nr. 18       |
| Olio di semi            | gr. 25       |
| Farina                  | gr. 25       |
| Limone, sale            | Quanto basta |

## **Carciofi ripieni**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Carciofi di media grandezza      | nr. 1        |
| Pane grattugiato                 | gr. 15       |
| Olio                             | gr. 8        |
| Formaggio parmigiano grattugiato | gr. 5        |
| Aglione, prezzemolo, sale, pepe  | Quanto basta |

## **Carote alla parmigiana**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Carote                           | gr. 150      |
| Burro                            | gr. 15       |
| Formaggio parmigiano grattugiato | gr. 13       |
| Sale                             | Quanto basta |

## **Cavolfiori all'insalata**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Cavolfiori               | gr. 130      |
| Olio                     | gr. 15       |
| Aceto (per 100 porzioni) | lt. 0,5      |
| Sale, pepe               | Quanto basta |

## **Cavolfiori fritti**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Cavolfiori               | gr. 120      |
| Olio di semi             | gr. 35       |
| Farina                   | gr. 25       |
| Uova (per 100 porzioni)  | nr. 10       |
| Latte (per 100 porzioni) | lt. 0,5      |
| Sale                     | Quanto basta |

## **Cavolfiori gratinati**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Preparazione besciamella  |              |
| • latte (per 100 persone) | lt. 3        |
| • burro                   | gr. 3        |
| • farina                  | gr. 3        |
| • sale                    | Quanto basta |
| Preparazione piatto       |              |
| • formaggio parmigiano    | gr. 8        |
| • Cavolfiori              | gr. 130      |
| • burro, sale             | Quanto basta |

## **Crocchette di patate**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Patate               | gr. 150 |
| Formaggio parmigiano | gr. 5   |

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Uova (per 100 porzioni) | nr. 16       |
| Farina                  | gr. 25       |
| Olio di semi            | gr. 35       |
| Pane grattugiato, sale  | Quanto basta |

### **Fagioli alla cipolla**

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Fagioli                | gr. 150      |
| Cipolla                | gr. 30       |
| Olio di semi           | gr. 5        |
| Prezzemolo, sale, pepe | Quanto basta |

### **Fagioli alla provenzale**

|            |              |
|------------|--------------|
| Fagioli    | gr. 120      |
| Cipolla    | gr. 7        |
| Carota     | gr. 7        |
| Sedano     | gr. 5        |
| Olio       | gr. 4        |
| Sale, pepe | Quanto basta |

### **Fagioli all'uccelletto**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Fagioli                   | gr. 120      |
| Pomodori pelati o freschi | gr. 30       |
| Olio                      | gr. 10       |
| Aglio, salvia, sale, pepe | Quanto basta |

### **Fagiolini all'agro**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Fagiolini                          | gr. 120      |
| Olio                               | gr. 12       |
| Aceto                              | gr. 5        |
| Aglio, menta o basilico, sale pepe | Quanto basta |

### **Fagiolini stufati**

|                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| Fagiolini                                                       | gr. 120      |
| Concentrato di pomodoro                                         | gr. 20       |
| Olio                                                            | gr. 7        |
| Cipolla                                                         | gr. 4        |
| Preparato per brodo (senza estratto di carne), aglio,sale, pepe | Quanto basta |

### **Finocchi alla parmigiana**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Finocchi             | gr. 150      |
| Burro                | gr. 15       |
| Formaggio parmigiano | gr. 10       |
| Olio                 | gr. 5        |
| Sale                 | Quanto basta |

### **Finocchi in insalata**

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Finocchi         | gr. 150      |
| Olio             | gr. 15       |
| Aceto,sale, pepe | Quanto basta |

**Insalata di pomodori**

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Pomodori                             | gr. 150      |
| Olio                                 | gr. 18       |
| Aglio, basilico, origano, sale ,pepe | Quanto basta |

**Insalata di patate e olive**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Patate                         | gr. 100      |
| Olive nere                     | gr. 15       |
| Olio                           | gr. 13       |
| capperi                        | gr. 2        |
| Acciughe                       | gr. 2        |
| Aceto, aglio, prezzemolo, sale | Quanto basta |

**Insalata mista**

|               |              |
|---------------|--------------|
| Pomodori      | gr. 70       |
| Cetrioli      | gr. 20       |
| Sedano        | gr. 20       |
| Cipolla       | gr. 10       |
| Olive nere    | gr. 15       |
| Olio          | gr. 10       |
| Origano, sale | Quanto basta |

**Insalata tricolore**

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Patate            | gr. 50       |
| Pomodori          | gr. 50       |
| Fagiolini         | gr. 50       |
| Olio              | gr. 15       |
| Aceto, sale, pepe | Quanto basta |

**Insalata russa**

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Cavolfiori                       | gr. 30       |
| Patate                           | gr. 40       |
| Fagiolini                        | gr. 20       |
| Piselli                          | gr. 20       |
| Barbabietole                     | gr. 10       |
| Carote gialle                    | gr. 15       |
| Cetriolini sott'aceto            | gr. 5        |
| Capperi                          | gr. 3        |
| Uova sode (per 100 porzioni)     | nr. 20       |
| Sale                             | Quanto basta |
| Olio                             | gr. 15       |
| Preparazione maionese            |              |
| • Olio                           | gr. 20       |
| • uova (tuorli per 100 porzioni) | nr. 20       |
| • limone, sale                   | Quanto basta |

**Insalata verde**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Verdure e insalata | gr. 150      |
| olio               | gr. 15       |
| Aceto, sale, pepe  | Quanto basta |

**Lenticchie in umido**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Lenticchie                | gr. 70       |
| Pomodori freschi o pelati | gr. 30       |
| Carote                    | gr. 15       |
| Sedano                    | gr. 6        |
| Pancetta                  | gr. 5        |
| Olio                      | gr. 4        |
| Burro                     | gr. 3        |
| Cipolla                   | gr.2         |
| Salvia, sale              | Quanto basta |

**Melanzane dorate alla milanese**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Melanzane               | gr. 150      |
| Farina                  | gr. 50       |
| Uova (per 100 porzioni) | n. 10        |
| Burro                   | gr. 40       |
| Sale                    | Quanto basta |

**Melanzane al funghetto**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Melanzane                    | gr. 150      |
| Concentrato di pomodoro      | gr. 50       |
| Olio                         | gr. 50       |
| Aglione, origano, prezzemolo | Quanto basta |

**Melanzane fritte con pastella**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Melanzane                  | gr. 150      |
| Olio di semi               | gr. 35       |
| Sale                       | Quanto basta |
| Preparazione pastella      |              |
| • Farina                   | gr. 15       |
| • latte (per 100 porzioni) | lit. 0,5     |
| • Uova (per 100 porzioni)  | nr. 10       |

**Melanzane in timballo alla napoletana**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Melanzane               | gr. 150      |
| Concentrato di pomodoro | gr. 40       |
| Olio di semi            | gr. 35       |
| Mozzarella              | gr. 15       |
| Formaggio parmigiano    | gr 15        |
| Burro                   | gr. 5        |
| Basilico, sale          | Quanto basta |

**Melanzane panate**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Melanzane               | gr. 150      |
| Pane grattugiato        | gr. 25       |
| Farina                  | gr. 20       |
| Olio di semi            | gr. 35       |
| Uova (per 100 porzioni) | nr. 10       |
| Sale                    | Quanto basta |

**Patate al forno**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Patate                         | gr. 170      |
| Olio                           | gr. 20       |
| Vino bianco (per 100 porzioni) | lit. 0,5     |
| Rosmarino, sale                | Quanto basta |

**Patate alla carrettiera**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Patate                  | gr. 150      |
| Concentrato di pomodoro | gr. 15       |
| Olio                    | gr. 6        |
| Capperi                 | gr. 3        |
| Acciughe                | gr. 4        |
| Prezzemolo              | Quanto basta |

**Patate alla parigina**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Patate                   | gr. 150      |
| Formaggio parmigiano     | gr. 60       |
| Burro                    | gr. 50       |
| Latte (per 100 porzioni) | lit. 4       |
| Sale                     | Quanto basta |

**Patate alla pizzaiola**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Patate                     | gr. 120      |
| Pomodori freschi o pelati  | gr. 40       |
| olio                       | gr. 15       |
| Aglio, origano, sale, pepe | Quanto basta |

**Patate all'insalata**

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Patate            | gr. 120      |
| Olio              | gr. 15       |
| Aceto, prezzemolo | Quanto basta |

**Patate fritte**

|              |              |
|--------------|--------------|
| Patate       | gr. 150      |
| Olio di semi | gr. 25       |
| Sale         | Quanto basta |

**Patate in umido**

|                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| Patate                                                    | gr. 120      |
| Olio                                                      | gr. 17       |
| Concentrato di pomodoro                                   | gr. 15       |
| Preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe | Quanto basta |

**Peperoni alla siciliana**

|             |              |
|-------------|--------------|
| Peperoni    | gr. 150      |
| Cipolla     | gr. 30       |
| Olio        | gr. 20       |
| Aglio, sale | Quanto basta |

**Peperonata**

|          |         |
|----------|---------|
| Peperoni | gr. 130 |
| Olio     | fr. 15  |
| Cipolla  | gr. 20  |

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Pomodori pelati         | gr. 20       |
| Concentrato di pomodoro | gr. 5        |
| aglio, sale             | Quanto basta |

#### **Piselli al prosciutto**

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Piselli (freschi o conservati)  | gr. 100      |
| Cipolla                         | gr. 15       |
| Prosciutto cotto                | gr. 10       |
| Burro                           | gr. 10       |
| Preparato per brodo, sale, pepe | Quanto basta |

#### **Piselli alla bolognese**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Piselli                 | gr. 100      |
| Concentrato di pomodoro | gr. 20       |
| Burro                   | gr..8        |
| Pancetta                | gr. 5        |
| Cipolla                 | gr. 3        |
| Sale, pepe              | Quanto basta |

#### **Pomodori al tonno**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Pomodori freschi             | gr. 130      |
| Tonno sott'olio              | gr. 25       |
| Uova sode (per 100 porzioni) | nr. 15       |
| Maionese                     | gr. 5        |
| Capperi, sale                | Quanto basta |

#### **Pomodori gratinati**

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Pomodori         | gr. 150      |
| Pane grattugiato | gr. 15       |
| Olio             | gr. 15       |
| Burro            | gr. 5        |
| Sale             | Quanto basta |

#### **Pomodori ripieni**

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Pomodori                | gr. 150       |
| Carne macinata          | gr. 30        |
| Uova (per 100 porzioni) | nr. 10        |
| Olio                    | gr. 13        |
| Formaggio parmigiano    | gr. 5         |
| Burro                   | gr.4          |
| Sale, capperi           | Quanto, basta |

#### **Purè di patate**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Patate                  | gr. 150      |
| Latte (per 100 persone) | lit. 3       |
| Burro                   | gr. 8        |
| Formaggio parmigiano    | gr. 4        |
| Noce moscata, sale      | Quanto basta |

#### **Spinaci all'olio**

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Spinaci           | gr. 200      |
| Olio              | gr. 12       |
| Aglio, sale, pepe | Quanto basta |

**Spinaci al burro**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Spinaci              | gr. 200      |
| Burro                | gr. 20       |
| Formaggio parmigiano | gr. 10       |
| Sale                 | Quanto basta |

**Timballo di patate**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Patate                    | gr. 150      |
| Uova (per 100 persone)    | gr. 10       |
| Burro                     | gr. 15       |
| Formaggio parmigiano      | gr. 6        |
| Noce, moscata, sale, pepe | Quanto basta |

**Verdure all'agro**

|                                                          |              |
|----------------------------------------------------------|--------------|
| Verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, etc.) | gr. 250      |
| Limone                                                   | gr. 20       |
| Olio                                                     | gr. 15       |
| Aglio, sale                                              | Quanto basta |

**Zucchine al burro**

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Zucchine              | gr. 150      |
| Burro                 | gr. 15       |
| Rosmarino, sale, pepe | Quanto basta |

**Zucchine alla parmigiana**

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Zucchine             | gr. 150      |
| Formaggio parmigiano | gr. 5        |
| Burro                | gr. 6        |
| Sale                 | Quanto basta |

**Zucchine fritte**

|              |              |
|--------------|--------------|
| Zucchine     | gr. 150      |
| Olio di semi | gr. 30       |
| Sale         | Quanto basta |

**Zucchine ripiene**

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Zucchine                                          | gr. 150      |
| Carne tritata                                     | gr. 15       |
| Uova (per 100 persone)                            | nr. 10       |
| Olio                                              | gr. 5        |
| Burro                                             | gr. 5        |
| Formaggio parmigiano                              | gr. 2,5      |
| Prezzemolo, noce moscata, vino bianco, sale, pepe | Quanto basta |

# FRUTTA

|                                                 |             |
|-------------------------------------------------|-------------|
| <b>Frutta fresca di stagione (prima scelta)</b> | gr. 130/150 |
| oppure                                          |             |
| <b>Macedonia</b> (prodotto sgocciolato)         | gr. 100     |

# PANE

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| <b>Rosette o pane affettato</b> | gr. 120 |
|---------------------------------|---------|

# BEVANDE

Deve essere somministrata una delle seguenti bevande per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata o, a richiesta del singolo utente, una bibita tipo cola, aranciata, etc., distribuite mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*", conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto.

Solo in caso di temporanea indisponibilità dei prefati impianti di spillatura delle bevande in questione, le stesse potranno essere fornite in apposite confezioni (cl. 50), comunque in materiale biodegradabile e compostabile.