Nome del piatto	CANTUCCI				
Tipologia	Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	x Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina 00	600 g	Procedere come per una frolla classica (burro, aromi, sale, zucchero, vaniglia e mescolare, poi farina e lievito setacciati). Alla fire le mandorle intere. Fare dei cordoni di circa 3 cm di diametro e farli riposare almeno un ora in frigo. Cuocere a 170°C per circa 25 minuti, fino a doratura. Tagliarli da caldi dello spessore di circa 1 cm. Posizionarli stesi su una placca da forno, tostarli in forno prima da una parte e poi dall'altra.
Burro	250 g	
Mandorle	250 g	
Vanillina	1 bustina	
Lievito chimico	8 g	
Zucchero	400 g	
Uova intere	200 g	
Scorza arancio		
sale		

Nome del piatto	TROTA IN SAOR				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Filetto di trota salmonata	1200 g	Cuocere i filetti di trota in padella con olio e rosmarino. Tagliare la cipolla a julienne, stufarla in padella con sale, pepe e abbondante olio. A metà cottura aggiungere l'uvetta lavata e strizzata e i pinoli. Aggiungere anche l'aceto e cuocere per circa 25 minuti. Nappare i filetti di trota con il saor e lascar marinara almeno 12 ore.
Olio evo	50 g	
Cipolle bianche	1000 g	
Uvetta	100 g	
Pinoli	10 g	
Aceto	40 g	
Sale e pepe		
Rosmarino		

Nome del piatto	FILETTO DI BRANZINO AL FORNO, POMODORO CONFIT, PESTO DI RUCOLA, MACEDONIA DI VERDURE				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	x Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	x Primavera	x Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 10 pax □ 1 l latte □ N° pezzi	**Procedimento**
Per il filetto di branzino		Spinare accuratamente i filetti di branzino, lavarli e asciugarli. Tagliare le verdure a concassè, condirle con olio, sale e pepe e cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti girando di tanto in tanto. Salare e pepare i filetti dalla parte della carne e ungerli con poco olio. Appoggiare la parte della pelle sulla farina di mais e adagiarli dalla parte della pelle su una placca da forno con carta forno Cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Metterli su una placca da forno con carta forno e condire con olio, sale, pepe, buccia di agrumi, aglio e rosmarino. Cuocere in forno a 140°C per circa 90 minuti. Lavare la rucola e farla sbollentare per qualche secondo in acqua bollente, Raffreddare in acqua fredda, scolare e strizzare bene. Frullare la rucola con olio e poco sale aggiungere il grana e frullare ancora. Montaggio: sporcare il piatto il pesto di rucola, Appoggiare il filetto di branzino e metterci sopra alcuni pomodori confit con il loro olio. Affianco mettere un po' di macedonia di verdure
Filetti di branzino da 150 g	N° 10	
Carote	300 g	
Sedano	100 g	
Zucchine	400 g	
Peperoni	300 g	
Melanzane	300 g	
Olio extravegine di oliva	20 g	
Sale e pepe		
Farina di mais	50 g	
Per il pomodoro confit		
Pomodoro datterino	800 g	
Olio extravergine di oliva	40 g	
Buccia di agrumi		
Sale e pepe		
Aglio e rosmarino		
Per il pesto di rucola		
Rucola	100 g	
Olio extravergine di oliva	20 g	
Grana grattuggiato	30 g	
Sale		

Nome del piatto	FOCACCIA ALLE PATATE				
Tipologia	Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	x Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina 00	700 g	Mescolare acqua, patate, olio, lievito. Aggiungere la farina ed impastare, dopo aggiungere il sale. Mettere sul banco e piegare più volte. Lasciar raddoppiare, stendere su placca ben oleata, riposare circa 45 minuti. Farcire e cuocere a 250 gradi per circa 20 minuti.
Patate bollite e schiacciate	300 g	
Sale	25 g	
Olio	70 g	
Acqua	300 g circa	
Lievito	25 g	

Nome del piatto	FREGOLOTTA				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** X 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina 00	300 g	Montare il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo, il sale, la grappa ed il miele. Unire alla farina il lievito e le mandorle. Unire i due composti ed impastare. Imburrare e infarinare una tortiera e disponete l'impasto a fiocchi. Cuocere in forno preriscaldato per 15-20 minuti a 170°. Tagliare il dolce ancora tiepido.
Zucchero	100 g	
Burro	150g	
Sale		
Mandorle tritate	100 g	
Uovo	1	
Bicchierino di grappa	1	
Cucchiaio di miele	1	
Cucchiaino di lievito per dolci	1	

GNOCCHETTI GAMBERI E SALMONE

Ingredienti per 10 persone: 2 kg di gnocchi di patate, 700 g di salmone fresco, 700 g di code di gamberi, 100 g di burro, uno scalogno tritato, sale e pepe e prezzemolo tritato.

Procedimento:

1) Pulire il salmone e tagliarlo a concassè.
2) Pulire i gamberi dal carapace e dal budello.
3) In un sautè far fondere il burro e rosolare lo scalogno.
4) Aggiungere il pesce, salare, pepare e cucinare a fuoco vivo.
5) Cucinare gli gnocchi e spadellarli nella salsa.
6) Aggiungere il prezzemolo e buccia di limone e servire.

Nome del piatto	GNOCCHI DI PATATE				
Tipologia	□ Antipasto	X Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	X Tutte
Ingredienti	**Quantità** X 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___		**Procedimento**		
Patate bollite e schiacciate	1 kg		Impastare le patate con i tuorli, il sale ed il parmigiano. Aggiungere gli amidi ed impastare velocemente. Ottenere gli gnocchi dall'impasto, bollirli in acqua salata e poi raffreddarli in acqua fredda. Scolarli e metterli in una pirofila. Possono essere conservati in frigo per 24 ore. Qundo servono ribollirli in acqua fino ad affioramento.		
Amido di mais	100 g				
Fecola di patate	100 g				
Tuorli	4				
sale					
Parmigiano (facoltativo)	20 g				

Nome del piatto	GNOCCHI DI RICOTTA E PATATE CON CREMA DI ZUCCA				
Tipologia	□ Antipasto	X Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	X Autunno	X Inverno	x Tutte

Ingredienti	**Quantità** X 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Patate farinose (bollite e sbucciate)	1000 g	Schiacciare le patate ancora calde su un piano di lavoro, lasciar intiepidire ed aggiungere i, il sale, la ricotta ed il parmigiano. Impastare velocemente. Aggiungere l'amido di mais (oppure 50% amido e 50% farina di riso) ed impastare fino ad assorbimento delle polveri. Formare gli gnocchi e bollirli in acqua bollente e salata. Tagliare la zucca a piccoli pezzi. Tritate lo scalogno e stufarlo in poca acqua, aggiungere la zucca e portare a cottura aiutandosi con brodo o acqua. Frullare, aggiustare di densità. Portare a bollore l'acqua con il burro. Una volta sciolto togliere dal fuoco, aggiungere il parmigiano ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Spadellare gli gnocchi nella crema di parmigiano ed adagiarli su uno specchio di crema di zucca.
Amido di mais o farina senza glutine o un misto di amido di mais, fecola, farina di riso	300 g circa	
Tuorli	5	
Ricotta fresca vaccina	500 g	
Sale		
Parmigiano	100 g	
Polpa di zucca violina	1000 g	
Scalogno	50 g	
Sale		
Per la crema di parmigiano		
100 g di acqua		
100 g di burro		
100 g di parmigiano		

Nome del piatto	INSALATA DI SEPPIA, VERDURE CROCCANTI, PANE AL ROSMARINO, POMODORO CONFIT, CREMA DI PISELLI				
Tipologia	x Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	x Primavera	x Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 10 pax □ 1 l latte □ N° pezzi	**Procedimento**
Seppia bianca pulita	1500 g	Pulire e lavare le seppie. Metterle a bollire in acqua bollente e salata per circa 35 minuti finchè si ammorbidiscono. Farle raffreddare e tagliarle a julienne. Tagliare con il pelapatate delle fette sottili di carote e sedano e poi ricavarne una julienne. Conservare in acqua fredda in frigorifero. Far bollire i piselli in acqua bollente e salata per circa 10 minuti e raffreddarli in acqua fredda. Tritare lo scalogno e affettare la patata precedentemente sbucciata e lavata. Soffriggere lo scalogno in poco olio, aggiungere la patata e portare a cottura. Successivamente aggiungere i piselli scolati e cucinare un paio di minuti. Raffreddare, frullare e passare al setaccio. Tostare le fette di pane unte di olio e aromatizzate con il rosmarino e poi tagliarle a concassè piccolo. Tagliare i pomodorini a metà, metterli su una placca da forno e condirli con olio, sale, pepe, rosmarino e buccia di agrumi. Cuocere a 140°C per circa 45 minuti. Montaggio del piatto: Porre sul piatto la crema di piselli, appoggiare sopra la julienne di seppia condita con olio, sale, pepe e limone. Accanto appoggiare la julienne di verdure scolata e asciugata. Decorare con qualche crostino di pane
Carote	200 g	
Sedano	200 g	
Piselli	500 g	
Scalogno	50 g	
Patate	50 g	
Olio extravergine di oliva	30 g	
Succo di limone	10 g	
Sale		
Pepe		
Pane casereccio	200 g	
Rosmarino		
Pomodori datterini	500 g	
Buccia di agrumi		

Nome del piatto	PAELLA				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 8 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Riso parboiled	600 g	Mettere il brodo in una casseruola, portare ad ebollizione ed aggiungere il pesce e le verdure, la paprica e lo zafferano. Salare. Aggiungere il riso e riportare a bollore. Mettere il coperchio e cucinare 20 minuti in forno a 180°C.
Brodo di pesce	1300 g	
Zafferano	2 bustine	
Paprica dolce		
Pesce misto cotto con olio e scalogno	600 g	
(gamberi, seppie, calamari, cozze, vongole,pesce spada….)		
Verdure sbianchite e spadellate (zuccine, carote, peperoni, piselli)	600 g	

Nome del piatto	PAN DI SPAGNA				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	x Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	x Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Uova intere	250 g	Montare le uova con lo zucchero a alta velocità per circa 15 minuti. Aggiungere a mano e lavorando dal basso verso l'alto la farina a pioggia e gli aromi. Cottura forno 180°C per circa 30 – 35 minuti.
Farina 00	190	
Zucchero	200	
Vanillina	1 b	
Sale	qb	
Scorza agrumi		

Nome del piatto	PASTA FROLLA COMUNE				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	X Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	X Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax X 1 kg farina □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina 00	1000 g	Montare il burro morbido con lo zucchero e gli aroma. Aggiungere le uova sbattute con il sale ed i tuorli. Aggiungere la farina e impastare solo fino ad assorbimento. Riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Zucchero semolato	400 g	
Burro	600 g	
Uova intere	200 g	
Scorza agrumi grattugiata	q.b.	
Sale	Un pizzico	
Lievito chimico facoltativo	5 g	
Bacello vaniglia o vanillina	N 1	
Tuorli	50 g	

Nome del piatto	PASTA FROLLA CON TUORLO MOLTO FRIABILE				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	X Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	X Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax □ 1 kg □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina 00	1000 g	Sbattere il burro con lo zucchero e gli aromi. Aggiungere le uova sbattute con il sale. Aggiungere la farina e impastare fino ad assorbimento della stessa. Riposare in frigo almeno 2 ore.
Burro morbido	600 g	
Tuorli	160 g	
Vaniglia o vanillina	1	
Sale	Un pizzico	
Scorza agrumi	q.b.	
Zucchero al velo	400 g	
Uova intere	50	

Nome del piatto	RISOTTO ALLA ZUCCA				
Tipologia	□ Antipasto	X Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	X Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Riso fino/superfino	800 g	Pulire la zucca e tagliarla a concassè piccolo. Tritare lo scalogno e soffriggerlo in olio. Aggiungere la zucca e portarla a cottura (non deve sfaldarsi). Salare e perare. Metà zucca cotta va frullata. Sciogliere in un padellinmo il burro con il rosmarino. Filtrare e raffreddare in frigo. Tostare il riso a secco, aggiungere il vino e far evaporare, Continuare la cottura con il brodo bollente. A tre quarti di cottura aggiungere le zucche calde. Aggiustare di sale e pepe. Mantecare con il grana e il burro al rosmarino. Servire con amaretti sbriciolati e ricotta affumicata a piacere.
Zucca	800 g	
Amaretti	20 g	
Rosmarino	Un rametto	
Burro	50 g	
Scalogno	50 g	
Olio evo	20 g	
Parmigiano grattuggiato	50 g	
Sale		
Pepe		
Fondo bianco comune	Circa 2 litri	
Vino bianco secco	50 g	

Nome del piatto	SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** x 8 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Carote, sedano, cipolle, limone biologico, bacche di ginepro, pepe in grani, sale.		Con i primi ingredienti fare un brodo, aggiungere lo sgombro e cuocere circa 10 minuti (a seconda della pezzatura. Scolarlo e da caldo spellarlo e spinarlo. Mettere i filetti a marinare in frigorifero con olio, buccia di limone, prezzemolo e aglio.
Sgombro eviscerato, decapitato e lavato		
Olio evo, buccia di limone, prezzemolo, aglio		

Nome del piatto	TIRAMISU' PASTORIZZATO				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	□ Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	□ Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Latte	500 g	Con i primi 4 ingredienti fare una crema pasticcera e farla raffreddare. Aggiungere un po' di panna liquida al mascarpone in modo che si ammorbidisca un po'. Aggiungere la crema al mascarpone e mescolare. Aggiungere delicatamente la panna semimontata. *Per la crema pasticcera: mettere a bollire il latte con la polpa della vaniglia. Sbattere i tuorli con lo zucchero e i tuorli. Quando il latte bolle aggiungerlo al composto di uova e amalgamare bene. Rimettere il composto nella pentola e portare a bollore mescolando continuamente (la temperatura finale della crema dovrebbe essere di 85 gradi), la cottura, dopo che la crema ha iniziato a bollire, dovrebbe continuare per un paio di minuti. Togliere la pentola dal fuoco e immergerla in un bagnomaria di acqua fredda e mescolare continuamente la crema finchè si raffredda.* Con la crema ottenuta stratificare il tiramisù bagnando i savoiardi con il caffè. Alla fine cospargere di cacao amaro.
Amido di mais	20 g	
Tuorlo	160 g	
Zucchero	160 g	
Vaniglia stecca	1	
Panna semimontata	600 g	
Mascarpone	1000 g	
Panna liquida per ammorbidire mascarpone	qb	
Savoiardi	500 g	
Cacao amaro		
Caffè zuccherato		

Nome del piatto	ZALETI				
Tipologia	□ Antipasto	□ Primo	□ Secondo	□ Contorno	X Dessert
Stagionalità	□ Primavera	□ Estate	□ Autunno	□ Inverno	X Tutte

Ingredienti	**Quantità** □ 10 pax □ 1 kg / 1 litro □ N° pezzi___	**Procedimento**
Farina di mais gialla	300 g	Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto della consistenza della pasta frolla. Formare dei cilindri di circa 3 cm di diametro e tagliarli a fettine di circa mezzo cm di spessore. Infornare 170°C per circa 20 minuti.
Farina 00	300 g	
Burro	300 g	
Uvetta	120 g	
Zucchero semolato	150 g	
Lievito per dolci	8 g	
Vanillina	1 b	
Uova	N°3 (150 g circa)	
Sale	Un pizzico	
Scorza di limone bio grattuggiata	1/2	