



ASL Lecce

PugliaSalute

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord**

Viale Don Minzoni, 8 - Lecce

Tel. e Fax 0832.215398 - e-mail: [sian@asl.lecce.it](mailto:sian@asl.lecce.it)PEC: [siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it](mailto:siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it)

Direttore: Dott. Roberto Carlà

Tabella di composizione delle ricette con relative grammature per le diverse fasce di età

	INFANZIA 3 – 5 anni	PRIMARIA 6 – 11 anni	SECONDARI A DI I GRADO 11 – 14 anni	SECONDARIA DI II GRADO 14 – 18 anni
<b>Albicocche</b>	150,00	150	200	200
<b>Arance</b>	150,00	150	200	200
<b>Arrosto di vitello</b>				
• Vitello	50	60	80	100
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
• Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb
<b>Banane</b>	100,00	100	150	150
<b>Besciamella leggera</b>				
• Farina	5	5	10	10
• Latte parzialmente scremato	15	15	25	25
• Noce moscata.	qb	qb	qb	qb
<b>Bietole al vapore</b>				
• Bietola	100	150	150	200
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Bocconcini di pesce gratinati</b>				
• Merluzzo/calamari/gamberetti	60	70	100	100
• Pangrattato	10	10	15	15
• Parmigiano	5	5	10	10
• Buccia limone grattugiata	qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Bulgur o altro cereale al pesto di noci vedi pasta al pesto di noci</b>				
<b>Cacio-ricotta</b>	5	5	10	10
<b>Caciotta - no da latte crudo</b>	20	30	50	60
<b>Calamaro dorato al forno</b>				
• Calamaro	60	70	80	100
• Pangrattato	qb	qb	qb	qb
• Parmigiano	5	5	5	5
• Buccia limone/Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb
<b>Carote, finocchi o altro antipasto</b>	80	100	120	150
<b>Carote all'olio</b>				
• Carote	100	150	150	200
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Carote gratinate</b>				
• Carote	100	150	150	200
• Pangrattato	10	10	15	15
• Parmigiano	5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Carote julienne</b>				
• Carote	80	100	120	150
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
<b>Carote prezzemolate</b>				
• Carote	100	150	150	200
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7
• Prezzemolo	qb	qb	qb	qb
<b>Catalogna (cicoria asparago)</b>	80	100	120	150
<b>Cavatelli freschi al pomodoro con cacio-ricotta</b>				
• Cavatelli freschi di semola	60	70	90	100

• Pomodori pelati		20	30	50	50	
• Cacio-ricotta		5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
<b>Cavolfiore e carote con parmigiano</b>						
• Cavolfiore		50	80	80	100	
• Carote		50	70	70	100	
• Parmigiano		10	10	15	20	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
<b>Cavolfiore gratinato</b>						
• Cavolfiore		100	150	150	200	
• Pangrattato		10	10	15	15	
• Parmigiano		5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
<b>Cetrioli antipasto o meloncelle pugliesi</b>		80	100	120	150	
<b>Clementine</b>		150	150	200	200	
<b>Cous cous al pesto</b> vedi pasta al pesto						
<b>Cous cous con verdure e ceci</b>						
• Cous Cous (Semolina)		30	40	60	70	
• Ceci		20	30	40	50	
• Carote, cipolla sedano, patate		30	30	50	50	
• Zucchine		20	30	40	50	
• Peperoni		20	30	40	50	
• Fagiolini		20	30	40	50	
• Curcuma		qb	qb	qb	qb	q b
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
Saltare in olio EVO un battuto di carote, cipolla sedano, patate a cui si unirà la passata di pomodoro. Cuocere per 10 minuti e quindi aggiungere le zucchine, i peperoni ed i fagiolini tagliati in piccoli pezzi e da ultimo i ceci già cotti. Far sobbollire evitando che la passata si restringa troppo. Cuocere il cous cous a cui si unirà, sgranandolo con una forchetta, la curcuma in polvere. Distribuire nei piatti e coprire la semolina con le verdure ed il sugo.						
<b>Crocchette o polpettine di ricotta</b>						
• Ricotta		30	40	50	60	
• Prosciutto cotto magro		10	10	15	15	
• Mollica di pane fresco tritato		15	15	20	20	
• Uovo		10	10	15	15	
• Parmigiano		5	5	7	7	
• Pangrattato		qb	qb	qb	qb	
• Farina		qb	qb	qb	qb	
Sbattere l'uovo e unire il prosciutto finemente tritato. Unire la ricotta e il Parmigiano e salate leggermente. Frullare il pane per ridurlo in briciole e unirlo al composto. Formare le crocchette, rotolando piccole porzioni di composto fra le mani umide. Infarinare rapidamente ed impanare: con una doppia impanatura si otterrà un guscio esterno molto solido (Doppia impanatura: passare 1 nella farina; 2 nell'uovo; 3 nel pangrattato; 4 nell'uovo; 5 nel pangrattato.) Cuocere per 15/20 minuti nel forno a 200 gradi.						
<b>Crostini con hummus di ceci</b>						
• Crostini di pane		50	50	60	60	
• Ceci		30	30	50	60	
• Tahin (burro di sesamo)		3	3	5	5	
• Succo di limone		qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine		3	3	3	3	
• Erbe aromatiche (prezzemolo)		qb	qb	qb	qb	
Passare i ceci lessati al mixer con un po' di acqua di cottura, il succo di limone, il sale, il tahin. Il composto deve risultare morbido, ma consistente e poco salato. Spalmare sui crostini con l'aggiunta di olio EVO e di foglioline di prezzemolo. Andrà servite tiepido.						
<b>Ditalini rigati in purè di fave</b>						
• Ditalini rigati o altro		40	40	50	50	
• Fave		40	40	50	50	
• Erbe aromatiche (alloro)		qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
<b>Fagiolini all'olio</b>						
• Fagiolini		100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
<b>Farro e lenticchie</b>						
• Farro o altro cereale		40	40	50	50	
• Lenticchie		40	40	50	50	
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7	
• Erbe aromatiche		qb	qb	qb	qb	
<b>Fave e cicoria o bietole</b>						
• Fave secche sgucciate		60	60	80	100	
• Patate		20	20	30	30	

• Bietola o cicoria			100	150	150	200
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Finocchi gratinati</b>						
• Finocchi			100	150	150	200
• Pangrattato			10	10	15	15
• Parmigiano			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7

<b>Finocchi julienne</b>						
• Finocchi Julienne			80	100	120	150
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Focaccia di patate</b>						
• Patate			150	180	210	250
• Uovo			20	20	30	30
• Latte di mucca parz scremato			10	15	20	25
• Pangrattato			20	30	40	50
• Prosciutto cotto magro			20	20	30	30
• Parmigiano			10	10	15	15
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Frittata</b>						
• Uovo di gallina			40	60	60	120
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Latte			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Frittata con carciofi o altra verdura</b>						
• Uovo di gallina			40	60	60	120
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Carciofi cuori o altra verdura			40	50	60	70
• Latte			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Frittata di ceci vedi schiacciata di ceci</b>						
<b>Gnocchi alla romana</b>						
• Semolino			50	60	80	90
• Latte parzialmente scremato			40	50	70	80
• Tuorlo			5	7	10	15
• Ricotta fresca			40	40	60	60
• Parmigiano			5	5	10	10
Versare a pioggia il semolino nel latte in ebollizione, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Cuocere il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a quando il semolino non si addenserà. Tolto il recipiente dal fuoco incorporare al composto il tuorlo d'uovo. Versare il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata) e dai bordi bassi, e livellarlo ottenendo uno strato di circa 1 cm. Non appena il semolino si sarà raffreddato, ricavare dei dischi del diametro di circa 5 cm. Disporre nella teglia con il fondo coperto dalla ricotta, sciolta in poca acqua per renderla più fluida, gli gnocchi, leggermente sovrapposti. Infine ricoprire con la crema di ricotta e spolverare la superficie con il parmigiano grattugiato. Mettere in forno già caldo (200°C) e lasciare gratinare.						
<b>Grano spezzato al pomodoro</b>						
• Grano spezzato			50	60	80	90
• Pomodoro pelato			20	30	50	50
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Parmigiano			5	5	10	10
<b>Hamburger di pesce</b>						
• Merluzzo o altro pesce			70	80	120	120
• Mollica di pane			10	10	15	15
• Albume			1x3	1x3	1x2	1x2
• Prezzemolo			qb	qb	qb	qb
• Limone buccia			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	10	10
• Pangrattato			7	7	10	10
Mettere a bagno la mollica. Spezzettare il merluzzo bollito a cui aggiungere il pane ammollato, l'albume, il sale, il pangrattato, la buccia di limone ed il prezzemolo tritato. Amalgamare bene e formare l'hamburger con un coppapasta o preformare delle palline e poi schiacciarle. Far cuocere con un filo di olio in padella per 3 o 4 minuti per lato.						
<b>Insalata di pomodori</b>						
• Pomodori rossi			80	100	120	150
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Basilico			qb	qb	qb	qb
<b>Insalata di pomodori e cetrioli o meloncelle</b>						
• Pomodori rossi			60	80	100	130
• Cetrioli o meloncelle			50	50	70	70
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7

• Basilico			qb	qb	qb	qb	
<b>Insalata di finocchi</b>							
• Finocchi			80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Insalata di mare</b>							
• Calamari			60	70	100	100	
• Carote e sedano julienne			30	30	40	40	
• Succo di limone			qb	qb	qb	qb	

• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Insalata estiva di grano spezzato (bulghur)</b>							
• Grano spezzato /Bulghur			50	60	80	90	
• Pomodoro maturo a dadini			20	20	30	40	
• Cetriolo a dadini			20	20	30	40	
• Cuore di sedano a dadini			20	20	30	40	
• Cuore di lattuga a dadini			20	20	30	40	
• Carota a dadini			20	20	30	40	
• Ravanelli a dadini			20	20	30	30	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Succo di limone			qb	qb	qb	qb	
• Erbe aromatiche (basilico, menta)			qb	qb	qb	qb	

Far bollire il bulghur per 8 – 10 minuti in acqua salata pari al doppio del volume. Raffreddarlo, unire le verdure e condire con olio, limone, basilico e/o menta.

<b>Insalata fresca di orzo con mandorle</b>							
• Orzo			30	40	60	70	
• Pisellini verdi			20	30	30	40	
• Verdure miste estive a dadini (peperoni, zucchine, melanzane, etc )			20	30	40	50	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Mandorle in scaglie			5	5	10	10	

Far bollire l'orzo a cui unire le verdure a dadini e /o sminuzzate e saltate in padella. Servire con scaglie di mandorle.

<b>Insalata mista con olio</b>							
• Insalata verde			20	20	40	40	
• Carote/finocchi/pomodori			20	30	30	30	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Insalata verde con olio</b>							
• Insalata verde			30	40	60	60	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	

<b>Kiwi</b>			150	150	200	200	
<b>Lasagne con zucca gialla</b>							
• Lasagna o altra pasta			40	60	80	90	
• Scamorza o robiola			20	30	40	50	
• Parmigiano grattugiato			10	10	10	10	
• Zucca gialla			80	80	100	100	
• Brodo vegetale			qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Rosmarino			qb	qb	qb	qb	

Cuocere in brodo vegetale la zucca fatta a pezzetti con l'aggiunta di rosmarino. A cottura ultimata frullare assieme all'olio EVO per ottenere una soffice crema con cui condire gli strati di lasagna assieme a scamorza in scaglie ed al parmigiano grattugiato. Sullo strato esterno condire con crema di zucca e parmigiano, quindi infornare fino ad ottenere una leggera crosticina in superficie.

<b>Macedonia di frutta</b>							
Frutta mista matura in piccoli pezzi			150	150	200	200	
Spremuta di arancia dolce senza zucchero			qb	qb	qb	qb	
Succo di mela senza zucchero			qb	qb	qb	qb	

Utilizzare esclusivamente frutta fresca di stagione ben matura e condire esclusivamente con succo di arancia dolce e succo di mela senza zucchero.

<b>Medaglioni di melanzane</b>							
• Melanzane			80	100	120	150	
• Mozzarella			20	20	30	40	
• Sugo di pomodoro			10	10	20	20	
• Parmigiano			5	5	10	10	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	

Gratinare le fette di melanzana con abbondante pangrattato e parmigiano in modo da coprire l'intera superficie, in seguito cospargere il centro della fetta con poco sugo di pomodoro ed al centro la mozzarella. Infornare per pochi minuti al fine di fondere la mozzarella.

<b>Mele</b>			150	150	200	200	
<b>Melone</b>			150	150	200	200	
<b>Merluzzo al limone</b>							

• Merluzzo o nasello		70	80	120	120
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Limone succo		qb	qb	qb	qb
• Prezzemolo		qb	qb	qb	qb
<b>Merluzzo alla salentina</b>					
• Merluzzo o nasello		70	80	120	120
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Pomodorini		20	20	30	30

• Capperi		20	20	30	30
• Olive verdi		10	10	20	20
• Origano		qb	qb	qb	qb
• Cipolla		qb	qb	qb	qb
<b>Merluzzo in umido</b>					
• Merluzzo o nasello		70	80	120	120
• Pomodori - pelati in scatola		20	30	50	50
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Prezzemolo		qb	qb	qb	qb
<b>Merluzzo gratinato</b>					
• Merluzzo o nasello		70	80	120	120
• Pangrattato		10	10	15	15
• Parmigiano		5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Buccia di limone grattugiata					
<b>Mozzarella</b>		40	50	60	70
<b>Orecchiette con cime di rape</b>					
• Orecchiette fresche		60	70	90	100
• Cime di rape		20	30	40	50
• Pomodori pelati		20	30	50	50
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
<b>Orecchiette con pomodoro fresco</b>					
• Orecchiette fresche		60	70	90	100
• Pomodori freschi		30	30	50	50
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Parmigiano		5	5	10	10
<b>Orzotto cremoso</b>					
• Orzo perlato		50	60	80	90
• Zucca polpa o zucchine		100	100	150	150
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Brodo vegetale		300	300	500	500
• Parmigiano		5	5	10	10
• Rosmarino		qb	qb	qb	qb
• Cipolla		qb	qb	qb	qb

Affettare finemente la cipolla e stufarla con un pizzico di sale ed acqua ed il rosmarino. Quando sarà morbida aggiungere la zucca o le zucchine tagliate a dadini molto piccoli e cuocere per qualche minuto. Frullare tutti gli ingredienti quindi aggiungere l'orzo incorporando il brodo vegetale fino a cottura. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano reggiano.

<b>Pane di tipo 0 mezzo sale</b>		40	50	50	70
<b>Pane di tipo 1 mezzo sale</b>		40	50	50	70
<b>Pane di grano duro mezzo sale</b>		40	50	50	70
<b>Pane con verdure senza olive (Pizzi)</b>		50	60	60	80
<b>Pane integrale mezzo sale</b>		50	60	60	80
<b>Passato di cannellini con pasta con o senza sugo</b>					
• Pasta di semola		40	50	70	80
• Fagioli Cannellini		20	25	35	40
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
• Pomodori pelati		20	30	50	50
<b>Passato di verdure con farro o altro cereale</b>					
• Farro o altro cereale		30	40	40	50
• Passato di verdure		80	100	100	120
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
<b>Passato di verdure con pasta</b>					
• Pasta di semola		30	40	40	50
• Passato di verdure		80	100	100	120
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7
<b>Passato di verdure con riso o altro cereale</b>					
• Riso o altro cereale		30	40	40	50
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10
• Passato di verdure		80	100	100	120

• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Pasta al forno</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Vitellone - carne trita			20	20	30	30	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Pomodori pelati			20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Besciamella leggera			20	20	35	35	
<b>Pasta al pesto</b>							
• Pasta di semola o cous cous			50	60	80	90	
• Basilico			5	5	5	5	
• Pinoli			5	7	10	10	
• Parmigiano			5	5	10	10	

• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Pasta fresca o bulgur o altro cereale al pesto di noci</b>							
• Pasta fresca di semola o bulgur o altro cereale			50	60	80	90	
• Noci			10	10	15	15	
• Latte			15	15	20	20	
• Pinoli			5	7	10	10	
• Mollica di pane			7	7	10	10	
• Parmigiano			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	

Nel preparare la salsa alle noci, se non si adoperano gherigli già senza buccia, per prima cosa prendete un tegame dai bordi alti, versare l'acqua e portate a bollore, quindi versare i gherigli per almeno 5 minuti, scolarli aiutandosi con uno scolapasta ed adagiarli su un canovaccio pulito affinché si asciugino e si intiepidiscano. Nel frattempo prendere una ciotola dai bordi alti e versarvi la mollica di pane a cui aggiungere il latte. Mescolare la mollica con il latte in modo che questo possa inumidirsi bene. Quando la mollica del pane si sarà ammorbidita, versare la ciotola con il pane sopra un colino a maglie strette appoggiato sopra ad una ciotola per scolare il latte in eccesso ed eventualmente esercitare una leggera pressione con una spatola. Raccogliere il latte in eccesso e tenere da parte. Prendere i gherigli intiepiditi e privarli della buccia esterna. Quindi unire in un mixer insieme al pane precedentemente ammollato nel latte ed aggiungere i pinoli. Azionare il frullatore e poco alla volta unire l'olio ed il latte tenuto da parte per rendere più cremosa e densa la salsa alle noci.

<b>Pasta al pomodoro</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Pomodori/ pelati in scatola			20	30	50	50	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Pasta al ragù</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Trito di vitellone			30	35	40	40	
• Pomodori pelati			20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Aglio/Cipolla			qb	qb	qb	qb	
<b>Pasta al ragù di pesce</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Merluzzo o nasello			30	35	40	40	
• Pomodori pelati			20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Aglio			qb	qb	qb	qb	
<b>Pasta al ragù vegetale</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Lenticchie o azuki			20	25	30	35	
• Passata di pomodoro			20	30	50	50	
• Olio extravergine oliva			5	5	7	7	
• Mix (cipolla,carota,sedano)			qb	qb	qb	qb	
• Basilico			qb	qb	qb	qb	
<b>Pasta alla crudaioia</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Pomodorini da insalata			20	20	30	30	
• Olive verdi denocciolate			5	5	7	7	
• Rucola o rughetta			5	5	10	10	
• Cacio-ricotta a scaglie			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Pasta all'ortolana</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Verdure miste: peperoni, zucchine, melanzane			60	80	90	100	
• Pomodorini freschi			20	20	30	30	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	

• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
Stufare in olio extravergine d'oliva carota, sedano e cipolla. Unire tutte le verdure tagliate a dadini, i pomodorini e qualche foglia di basilico fresco. A cottura ultimata il sugo vegetale potrà anche essere frullato prima di condire la pasta. Servire con formaggio parmigiano solo se gradito.						
<b>Pasta carote, zucchine e gamberetti</b>						
• Pasta di semola			50	60	80	90
• Zucchine			40	40	50	50
• Carote			30	30	40	40
• Gamberetti			20	20	30	30
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta fresca e ceci - ciceri e trie</b>						
• Pasta fresca			50	50	60	60
• Ceci			30	30	50	60

• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche (alloro, rosmarino)			qb	qb	qb	qb
<b>Pasta e fagioli borlotti</b>						
• Pasta di semola			40	40	50	50
• Fagioli borlotti			30	30	50	60
• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Alloro, rosmarino			qb	qb	qb	qb
<b>Pasta e fagioli cannellini con o senza sugo</b>						
• Pasta di semola			40	40	50	50
• Fagioli cannellini			30	30	50	60
• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Pomodori pelati			20	30	50	50
<b>Pasta e lenticchie</b>						
• Pasta di semola			40	40	50	50
• Lenticchie			30	30	50	60
• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta e piselli secchi</b>						
• Pasta di semola			40	40	50	50
• Piselli secchi			30	30	50	60
• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta o semolino e ricotta con o senza sugo</b>						
• Pasta o semolino			50	60	80	90
• Ricotta di mucca			40	50	60	60
• Passata pomodoro			20	30	50	50
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta alla bella Maglie</b>						
• Pasta corta			50	60	80	90
• Peperoni			30	30	50	50
• Melanzane			20	20	40	40
• Carne di vitello macinata			30	40	40	50
• Passata di pomodoro			10	20	30	40
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Cipolle			10	15	20	25
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
Stufare la carne macinata in olio EVO (se necessario usare poco brodo) ed una volta cotta aggiungere i peperoni e le melanzane tagliati sottili ed anch'essi precedentemente stufati in olio. Da ultimo aggiungere il sugo (poco) amalgamare il tutto e condire la pasta.						
<b>Pasta alla pizzaiola</b>						
• Pasta			50	60	80	90
• Pomodoro fresco			20	30	50	50
• Olive			15	15	20	25
• Capperi			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta integrale con patate</b>						
• Pasta integrale			40	50	50	60
• Patate			40	50	50	60
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>						
• Pasta di semola			50	60	80	90

• Pomodori pelati			20	30	50	50	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Erbe aromatiche (basilico)			qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Pasta primavera</b>							
• Pasta di semola			50	60	80	90	
• Carote, cipolla, sedano			30	30	40	40	
• Erbe aromatiche (basilico, rosmarino)			qb	qb	qb	qb	
• Pomodoro pelato			20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
Preparare un battuto sottilissimo con gli ortaggi e le erbe aromatiche, versarli in olio EVO in cui si aggiungeranno i pomodori pelati fino a cottura. Nel condire la pasta si può aggiungere a piacimento una spolverata di pangrattato leggermente tostato.							
<b>Pastina in brodo vegetale</b>							
• Pasta di semola			30	40	40	50	
• Verdure per brodo			30	30	40	40	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Patate americane al forno</b>							
• Patate americane ( <i>Ipomea batata</i> )			60	80	100	120	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Erbe aromatiche miste			qb	qb	qb	qb	
<b>Patate americane duchessa</b>							
• Patate americane ( <i>Ipomea batatas</i> )			60	80	100	120	
• Latte intero			qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Uovo			5	5	8	8	
• Noce moscata			qb	qb	qb	qb	
Bollire le patate americane, schiacciarle o frullarle e impastare con latte, parmigiano, uova ed un pizzico di noce moscata. Ottenere dei ciuffetti con la sac à poche con punta a stella o disporre su una teglia bassa oliata ( per poi tagliare a quadrati) e far cuocere in forno caldo a 200°.							
<b>Patate, zucchini e merluzzo al forno</b>							
• Patate			150	180	210	250	
• Zucchini			20	20	30	40	
• Merluzzo			70	70	90	90	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
In una teglia predisporre strati alternati di patate e zucchini, tagliate a rondelle, ed il pesce. Condire con brodo, olio e parmigiano e l'ultimo strato con pangrattato. Far cuocere lentamente.							
<b>Patate, zucchini e riso al forno (Tajeddha)</b>							
• Patate			50	50	70	70	
• Zucchini			20	20	30	40	
• Riso			30	30	50	50	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
In una teglia predisporre strati alternati di patate e zucchini, tagliate a rondelle, ed il riso. Condire con brodo, olio e parmigiano e l'ultimo strato con pangrattato. Far cuocere lentamente.							
<b>Pere</b>			150,00	150	200	200	
<b>Pisellini stufati</b>							
• Pisellini verdi			100,00	150	150	200	
• Cipolla			qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Platessa dorata agli aromi</b>							
• Platessa o passera			70	80	120	120	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Farina di mais bramata			10	10	15	15	
• Aromi (aneto, rosmarino)							
<b>Polpetta/polpettone di carne</b>							
• Vitellone - carne magra			40	50	70	90	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Uovo di gallina			5	5	8	8	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	



<b>Polpette di cavallo</b>							
• Carne magra di cavallo		40	50	70	90		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
• Pangrattato		10	10	15	15		
• Uovo di gallina		5	5	8	8		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
<b>Polpette di ceci, miglio e zucchine</b>							
• Ceci		30	30	40	50		
• Miglio		20	20	30	30		
• Zucchine		50	50	70	80		
• Brodo vegetale		qb	qb	qb	qb		
• Pangrattato		10	10	15	15		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
• Prezzemolo		qb	qb	qb	qb		
Cuocere il miglio nel brodo vegetale per circa 15 minuti. Lavare le zucchine e frullarle con i ceci già cotti, unire il prezzemolo, l'olio, il parmigiano, il pangrattato e formare delle palline o schiacciatine da ripassare nel pangrattato prima di cuocerle. Infornare in forno caldo a 200° per circa 20/25 minuti.							
<b>Polpette o schiacciatina di pesce</b>							
• Seppie/polpo/calamari		60	70	100	100		
• Patate		10	15	25	25		
• Pangrattato		10	10	15	15		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
• Erbe aromatiche (prezzemolo)		qb	qb	qb	qb		
<b>Polpette di verdura Melanzane vedi schiacciatine di verdura</b>							
• Verdura (melanzane o altro)		80	100	120	150		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
• Pangrattato		10	10	15	15		
• Uovo di gallina		5	5	8	8		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
<b>Polpettine di ricotta vedi crocchette di ricotta</b>							
<b>Pomodori in insalata</b>							
• Pomodori rossi		80	100	120	150		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
• Basilico		qb	qb	qb	qb		
<b>Pomodori gratinati al forno</b>							
• Pomodori rossi		80	100	120	150		
• Pangrattato		10	10	15	15		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
• Erbe aromatiche (basilico)		qb	qb	qb	qb		
<b>Primo sale</b>		40	50	60	70		
<b>Prosciutto cotto</b>		20	30	40	50		
<b>Prugne</b>		150	150	200	200		
<b>Ragù vegetale</b>							
• Soia granulata o lenticche		30	30	50	50		
• Passata di pomodoro		20	30	50	50		
• Mix (cipolla,carota,sedano)		qb	qb	qb	qb		
• Olio di oliva extravergine		5	5	10	10		
• Basilico		qb	qb	qb	qb		
Reidrattare la soia in acqua calda per 15 minuti. Scaldare nell'olio il mix di ortaggi in cui versare la soia avendo cura di strizzarla per eliminare l'eccesso di acqua. Versarla nell'olio mescolando bene assieme alla passata, sale e basilico. Cuocere per circa 45 minuti fino a quando il sugo sarà ben ristretto.							
<b>Ricotta di mucca</b>		40	50	60	70		
<b>Riso al pomodoro</b>							
• Riso - Parboiled		50	60	80	90		
• Pomodori pelati		20	30	50	50		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
<b>Riso alla crema di carote</b>							
• Riso - Parboiled		50	60	80	90		
• Carote		40	50	70	80		
• Brodo Vegetale		qb	qb	qb	qb		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
• Yogurt con fermenti lattici vivi		10	10	20	20		
• Olio di oliva extravergine		5	5	7	7		
<b>Riso alla zucca</b>							
• Riso - Parboiled		50	60	80	90		
• Zucca		40	50	70	80		
• Brodo vegetale		qb	qb	qb	qb		
• Parmigiano grattugiato		5	5	10	10		
• Yogurt con fermenti lattici vivi		10	10	20	20		

• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Riso e piselli</b>							
• Riso - Parboiled			50	60	80	90	
• Piselli freschi			60	65	80	100	
• Carote, cipolla, sedano			qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Risotto ai fiori di zucca</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Fiori di Zucca			qb	qb	qb	qb	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
• Yogurt bianco con fermenti vivi			10	10	20	20	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Risotto con carciofi gratinato</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Cuori di Carciofi			40	50	70	80	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
• Scamorza fresca o robiola			20	30	40	50	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
Ottenere un risotto con i carciofi tritati, dopo di che disporlo in una teglia a strati condito con scamorza fresca o robiola e parmigiano, infornarlo per pochi minuti fino all'ottenimento di una leggera crosticina.							
<b>Risotto alla mela e salvia</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Mela verde			30	35	40	40	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Yogurt bianco con fermenti vivi			10	10	20	20	
• Erbe aromatiche (salvia)			qb	qb	qb	qb	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
<b>Risotto allo zafferano</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Zafferano			qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
<b>Risotto con i broccoli</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Broccoli			30	35	40	40	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)			qb	qb	qb	qb	
<b>Robiola</b>			40	50	60	70	
<b>Salmone gratinato agli aromi</b>							
• Salmone			50	60	100	100	
• Erbe aromatiche (origano)			qb	qb	qb	qb	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Sartù di riso</b>							
• Riso			50	60	80	90	
• Uova			20	20	30	30	
• Mozzarella o robiola			20	30	40	50	
• Vitellone magro			20	30	40	50	
• Parmigiano			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Pomodori pelati			20	30	50	50	
<b>Scamorza fresca</b>			40	50	60	70	
<b>Schiacciata o polpette di legumi</b>							
• Legumi cotti			30	30	40	50	
• Zucca o zucchine o patate			50	50	70	80	
• Uovo			15	15	20	20	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	

• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
<b>Schiacciatina/ frittata CECI con o senza verdura</b>						
• Legumi cotti (ceci)			30	30	40	50
• Spinaci o zucchine o altra verdura			50	50	70	80
• Brodo vegetale			qb	qb	qb	qb
• Pangrattato			10	10	15	15
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
<b>Schiacciatina o polpette di pesce</b>						
• Merluzzo/platessa/rana pescatrice			60	70	100	100
• Patate			10	15	25	25
• Pangrattato			10	10	15	15
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche (prezzemolo)			qb	qb	qb	qb
<b>Schiacciatina o polpette di verdura</b>						
• Verdure (melanzane o altro)			80	100	120	150
• Uovo			5	5	8	8
• Pangrattato			10	10	15	15
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Sovra-coscia di pollo arrosto</b>						
• Sovra-coscia di pollo			50	60	80	100
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche (salvia/rosmarino)			qb	qb	qb	qb
<b>Schiacciatine di vitellone</b>						
• Vitellone magro			40	50	70	90
• Pangrattato			10	10	15	15
• Parmigiano			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7

• Erbe aromatiche (prezzemolo)			qb	qb	qb	qb
<b>Semolino con ricotta vedi pasta con ricotta</b>						
<b>Spezzatino di tacchino</b>						
• Tacchino - fesa			50	60	80	100
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Cipolla			qb	qb	qb	qb
• Erbe aromatiche			qb	qb	qb	qb
<b>Spinaci all' olio e limone</b>						
• Spinaci			100	150	150	200
• Limoni			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Spinaci al Parmigiano</b>						
• Spinaci			100	150	150	200
• Parmigiano grattugiato			10	15	15	20
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Spinaci all'olio</b>						
• Spinaci			100	150	150	200
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<b>Straccetti croccanti di pollo</b>						
• Straccetti di pollo			50	60	80	100
• Pangrattato			10	10	15	15
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche			qb	qb	qb	qb
<b>Straccetti/spezzatino di cavallo</b>						
• Straccetti magri di cavallo			50	60	80	100
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche			qb	qb	qb	qb
<b>Straccetti di pollo croccanti</b>						
• Pollo straccetti			50	60	80	100
• Pangrattato			10	10	15	15
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
• Erbe aromatiche			qb	qb	qb	qb
<b>Susine</b>			150	150	200	200
<b>Tacchino alla pizzaiola</b>						

• Tacchino - fesa			50	60	80	100	
• Capperi			5	5	10	10	
• Pomodorini			10	15	20	25	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Tortino al semolino</b>							
• Semolino			50	60	80	90	
• Latte parzialmente scremato			40	50	70	80	
• Uovo tuorlo			5	7	10	15	
• Ricotta fresca			40	40	60	60	
• Pane o pangrattato			qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Erbe aromatiche			qb	qb	qb	qb	
Oliare una pirofila e cospargere con del pangrattato. In un pentolino mettere a scaldare il latte assieme ad un pizzico di sale e quando starà per bollire, versare il semolino e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Togliere il semolino dal fuoco e unire l'olio e metà parmigiano grattugiato. Aggiungere anche il tuorlo dell'uovo e amalgamare bene. Versare il semolino nella teglia oliata precedentemente e cospargere con il parmigiano rimasto. Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.							
<b>Tortino di legumi</b>							
• Legumi			30	40	50	60	
• Farina			15	20	25	30	
• Uova			1/5	1/5	1/4	1/4	
• Yogurt			25	25	40	40	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Parmigiano			5	5	10	10	
• Noci tritate			10	10	15	15	
• Cipollina fresca			qb	qb	qb	qb	
• Rosmarino e basilico			qb	qb	qb	qb	
Mescolare insieme uova, farina, yogurt, olio, la cipollina tritata finemente ed il parmigiano fino ad ottenere una crema. Aggiungere i legumi, le noci e le erbe aromatiche tritate ed il sale. Versare il composto in una teglia o in singoli stampini. Cuocere a 180 gradi per 15/20 minuti.							
<b>Tubettini al brodetto di pesce</b>							
• Tubettini			30	40	40	50	
• Pesce per brodetto			20	20	20	20	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (origano)			qb	qb	qb	qb	
<b>Verdure miste gratinate</b>							
• Zucchine			40	50	50	70	
• Carote			40	50	50	70	
• Melanzane			30	50	50	70	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Zucca stufata con mandorle</b>							
• Zucca gialla			100	150	150	200	
• Erbe aromatiche (salvia e rosmarino)			qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Mandorle in scaglie			5	5	10	10	
• Brodo vegetale			qb	qb	qb	qb	
<b>Zucchine gratinate</b>							
• Zucchine			100	150	150	200	
• Pangrattato			10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Zucchine trifolate con granella di nocciola</b>							
• Zucchine			100	150	150	200	
• Granella di nocciole			5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
• Cipolla			qb	qb	qb	qb	
<b>Zuppa arcobaleno (cereali e legumi)</b>							
• Cereali + legumi misti			60	70	80	90	
• Patate			20	20	30	30	
• Cipolla			qb	qb	qb	qb	
• Brodo vegetale			qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7	
<b>Zuppa del sole</b>							
• Zucca			80	100	100	120	
• Patate			20	30	30	30	

• Cipolla			10	10	10	15
• Brodo vegetale			qb	qb	qb	qb
• <b>Yogurt bianco con fermenti vivi</b>			10	10	20	20
• Curcuma			qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine			5	5	7	7
<p>Stufare in olio la zucca tagliata in piccole parti e la cipolla tritata finemente. Aggiungere il brodo vegetale e le patate, continuando la cottura a fuoco medio-basso, fino a quando le parti risulteranno morbide. Aggiungere il sale e la curcuma. Frullare il composto per ottenere una crema. Al momento di servire aggiungere lo yogurt bianco con i fermenti.</p>						