

Ricettario – Quantità netta**Menu:** MO00004363**Descrizione:** Ricettario Maranello PE 2026**Codice:** MOPRM00050841**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** Pasta al sugo di verdure e legumi***Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,150	0,090	0,075	0,105
BIO-POMODORI, PASSATA	g	50,000	30,000	25,000	35,000
BIO-CAROTE, GELO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-ZUCCHINE, FR	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
PREZZEMOLO, FR	g	0,050	0,030	0,025	0,035
	Kcal:	459,671	275,803	229,833	321,768
	Kjoule:	1.924,183	1.154,511	962,081	1.346,920

Preparazione:

Preparare il ragù vegetale (verdura+legumi) rosso.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPRM00050842**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Orzo al sugo di verdure e legumi*****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ORZO, PERLATO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,150	0,090	0,075	0,105
BIO-POMODORI, PASSATA	g	50,000	30,000	25,000	35,000
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-CAROTE, GELO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-ZUCCHINE, FR	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
PREZZEMOLO, FR	g	0,050	0,030	0,025	0,035
	Kcal:	450,856	270,514	225,426	315,598
	Kjoule:	1.887,283	1.132,370	943,634	1.321,092

Preparazione:

Preparare il ragù vegetale (verdura+legumi) rosso.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPRM00050843**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Farro al sugo di verdure e legumi*****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FARRO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,150	0,090	0,075	0,105
BIO-POMODORI, PASSATA	g	50,000	30,000	25,000	35,000
BIO-ZUCCHINE, FR	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-CAROTE, FR	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
PREZZEMOLO, FR	g	0,050	0,030	0,025	0,035
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
	Kcal:	463,256	277,954	231,626	324,278
	Kjoule:	1.939,190	1.163,514	969,587	1.357,427

Preparazione:

Preparare il ragù vegetale (verdura+legumi) rosso.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00011632**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta al pesto genovese****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
AGLIO, FR	g	0,200	0,120	0,100	0,140
BASILICO, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	14,000	8,400	7,000	9,800
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
PINOLI, SGUSCIATI	g	10,000	6,000	5,000	7,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
	Kcal:	544,835	326,902	272,417	381,384
	Kjoule:	2.280,679	1.368,412	1.140,337	1.596,474

Preparazione:

Cuocere la pasta in acqua salata.

A cottura ultimata unire il pesto alla genovese.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00011638**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta al pomodoro****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
BIO-CAROTE, GELO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-POMODORI, PASSATA	g	60,000	36,000	30,000	42,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
	Kcal:	68,447	41,068	34,223	47,913
	Kjoule:	286,517	171,910	143,259	200,562

Preparazione:

Preparare il sugo al pomodoro.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00011658**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta all'olio e parmigiano****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO FINO	g	1,000	0,600	0,500	0,700
	Kcal:	427,335	256,401	213,667	299,134
	Kjoule:	1.788,824	1.073,295	894,410	1.252,175

Preparazione:

Cuocere la pasta in acqua salata. A cottura ultimata condire con olio extravergine di oliva.
In seguito aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00011733**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Riso all'olio evo e parmigiano****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
RISO, PARBOILED	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO FINO	g	1,000	0,600	0,500	0,700
	Kcal:	427,085	256,251	213,543	298,960
	Kjoule:	1.787,778	1.072,667	893,889	1.251,444

Preparazione:

Cuocere il riso in acqua salata. A cottura ultimata condire con olio extravergine di oliva.
In seguito aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00011933**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta al ragù di pesce (R)*****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
ACQUA	g	40,000	24,000	20,000	28,000
BIO-CAROTE, GELO	g	1,870	1,122	0,935	1,309
BIO-CIPOLLE, FR	g	1,870	1,122	0,935	1,309
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	2,530	1,518	1,265	1,771
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g	40,000	24,000	20,000	28,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-POMODORI, POLPA	g	50,000	30,000	25,000	35,000
AGLIO, FR	g	0,200	0,120	0,100	0,140
PREZZEMOLO, FR	g	0,200	0,120	0,100	0,140
BIO-CAROTE, GELO	g	3,000	1,800	1,500	2,100
BIO-CIPOLLE, FR	g	3,000	1,800	1,500	2,100
	Kcal:	423,065	253,839	211,533	296,146
	Kjoule:	1.770,952	1.062,571	885,476	1.239,666

Preparazione:

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

A parte preparare il ragù rosso di pesce.

A cottura ultimata unire la pasta al sugo.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00011942
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta al tonno (R)**
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
BIO-POMODORI, POLPA	g	42,857	25,714	21,429	30,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,857	1,714	1,429	2,000
PESCE, TONNO IN OLIO DI OLIVA	g	42,857	25,714	21,429	30,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	7,143	4,286	3,571	5,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,143	0,086	0,071	0,100
AGLIO, FR	g	0,143	0,086	0,071	0,100
SALE, IODURATO FINO	g	0,143	0,086	0,071	0,100
	Kcal:	118,615	71,167	59,313	83,031
	Kjoule:	496,522	297,905	248,282	347,570

Preparazione:

Preparare il brodo vegetale, successivamente preparare il sugo al tonno rosso e la salsa vellutata vegetale.
 Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
 A cottura ultimata unire la pasta al sugo.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00011950
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Riso in salsa rosa**
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
RISO, PARBOILED	g	100,000	60,000	50,000	70,000
BIO-POMODORI, POLPA	g	45,000	27,000	22,500	31,500
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	20,000	12,000	10,000	14,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	4,000	2,400	2,000	2,800
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,000	2,400	2,000	2,800
BIO-FARINA, TIPO 0	g	2,000	1,200	1,000	1,400
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
	Kcal:	61,840	37,104	30,920	43,288
	Kjoule:	258,862	155,317	129,431	181,204

Preparazione:

Cuocere il riso in abbondante acqua salata.
 Preparare la salsa rosa a parte.
 A fine cottura condire la pasta con il sugo preparato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00012026**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Riso alla parmigiana****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	6,000	3,600	3,000	4,200
ACQUA	g	375,000	225,000	187,500	262,500
BIO-CAROTE, GELO	g	15,000	9,000	7,500	10,500
BIO-CIPOLLE, FR	g	15,000	9,000	7,500	10,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	17,000	10,200	8,500	11,900
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
ACQUA	g	125,000	75,000	62,500	87,500
BIO-CAROTE, GELO	g	16,000	9,600	8,000	11,200
BIO-CIPOLLE, FR	g	17,000	10,200	8,500	11,900
BIO-FARINA, TIPO 0	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	14,000	8,400	7,000	9,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
RISO, PARBOILED	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	10,000	6,000	5,000	7,000
	Kcal:	462,505	277,504	231,252	323,754
	Kjoule:	1.936,047	1.161,630	968,022	1.355,234

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

PER CUCINA INTERNA: unire il brodo al riso e lasciarlo tostare; cuocere il riso aggiungendo poco brodo per volta fino a quando non risulta morbido. Togliere il riso dal fuoco, aggiungere il latte e il parmigiano.

PER ASPORTO: unire poco brodo alla salsa vellutata vegetale; a fine cottura aggiungere il latte. A parte cuocere il riso in acqua salata e condirlo al momento del servizio con la salsa vellutata arricchita con il latte e il parmigiano grattugiato.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00012030
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Riso allo zafferano**
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
ZAFFERANO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
ACQUA	g	375,000	225,000	187,500	262,500
BIO-CAROTE, GELO	g	15,000	9,000	7,500	10,500
BIO-CIPOLLE, FR	g	15,000	9,000	7,500	10,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	17,000	10,200	8,500	11,900
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
RISO, PARBOILED	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-CIPOLLE, FR	g	8,000	4,800	4,000	5,600
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	15,000	9,000	7,500	10,500
FECOLA DI PATATE	g	3,000	1,800	1,500	2,100
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,000	2,400	2,000	2,800
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	7,000	4,200	3,500	4,900
	Kcal:	440,773	264,464	220,387	308,541
	Kjoule:	1.845,077	1.107,049	922,539	1.291,552

Preparazione:

Preparare la salsa vellutata vegetale. Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con poco brodo vegetale, dopodiché stemperarci dentro lo zafferano e aggiungere la salsa vellutata vegetale; cuocere qualche minuto.

A parte cuocere il riso in acqua salata. A cottura ultimata unire il riso con la salsa allo zafferano.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00012380
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **PU: Lasagne al ragù (R)**
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
PASTA, PER LASAGNE GELO	g	90,000	60,000	50,000	70,000
BIO-FARINA, TIPO 0	g	13,500	9,000	7,500	10,500
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	135,000	90,000	75,000	105,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,450	0,300	0,250	0,350
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g	67,500	45,000	37,500	52,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	9,900	6,600	5,500	7,700
SALE, IODURATO FINO	g	0,090	0,060	0,050	0,070
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	13,500	9,000	7,500	10,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	13,500	9,000	7,500	10,500
BIO-POMODORI, POLPA	g	90,000	60,000	50,000	70,000
BIO-CAROTE, GELO	g	5,850	3,900	3,250	4,550
BIO-CIPOLLE, FR	g	5,850	3,900	3,250	4,550
	Kcal:	330,221	220,147	183,456	256,839
	Kjoule:	1.382,306	921,537	767,948	1.075,127

Preparazione:

Componete la lasagna stratificando la pasta con la besciamella e il ragù precedentemente miscelati in un contenitore unico, alternato al parmigiano reggiano grattugiato. Tutto il procedimento va eseguito per 5 strati. Cuocete la lasagna in forno a 140 C° per 40 minuti.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00012390
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **PU: Pizza margherita ***
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BASE PER PIZZA, FR/ATM	g	150,000	90,000	70,000	110,000
BIO-POMODORI, PASSATA	g	67,500	40,500	31,500	49,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	11,250	6,750	5,250	8,250
BIO-FORMAGGIO, MOZZARELLA	g	112,500	67,500	52,500	82,500
SALE, IODURATO FINO	g	0,150	0,090	0,070	0,110
ORIGANO, SECCO	g	0,300	0,180	0,140	0,220
	Kcal:	893,600	536,160	417,013	655,307
	Kjoule:	3.740,610	2.244,366	1.745,618	2.743,115

Preparazione:

Mettere la pizza ancora surgelata dentro alle placche dopo averle ricoperte con la carta da forno.
Cuocere in forno come riportato sulla confezione o secondo le indicazioni del fornitore.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00012479**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Crema di verdure con pasta****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,750	3,750	3,125	4,375
BIO-CAROTE, FR	g	8,164	3,499	2,916	4,082
BIO-CIPOLLE, FR	g	8,164	3,499	2,916	4,082
SALE, IODURATO FINO	g	0,088	0,038	0,031	0,044
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	87,500	37,500	31,250	43,750
ACQUA	g	218,750	93,750	78,125	109,375
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	122,500	52,500	43,750	61,250
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	11,086	4,751	3,959	5,543
SALE, IODURATO FINO	g	1,750	0,750	0,625	0,875
BIO-PASTA DI SEMOLA, DA BRODO	g	70,000	30,000	25,000	35,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	87,500	37,500	31,250	43,750
BIO-CAROTE, GELO	g	87,500	37,500	31,250	43,750
BIO-POMODORI, PELATI	g	26,250	11,250	9,375	13,125
PREZZEMOLO, FR	g	0,018	0,008	0,006	0,009
BIO-MINESTRONE, GELO	g	35,000	15,000	12,500	17,500
	Kcal:	486,116	208,334	173,613	243,060
	Kjoule:	2.034,882	872,087	726,743	1.017,448

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Tagliare le patate a cubetti, la cipolla e le zucchine in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, cipolle e zucchine in pentola assieme al brodo vegetale.

Aggiungere pomodori pelati.

Fare cuocere quanto basta, salare moderatamente e aggiungere il prezzemolo.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolare.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la pasta alla crema.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00013284**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Passato di verdure e legumi con pasta****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, FR	g	6,998	3,499	2,916	4,082
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,998	3,499	2,916	4,082
SALE, IODURATO FINO	g	0,075	0,038	0,031	0,044
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	7,500	3,750	3,125	4,375
ACQUA	g	187,500	93,750	78,125	109,375
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	60,000	30,000	25,000	35,000
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	9,503	4,751	3,959	5,543
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	75,000	37,500	31,250	43,750
SALE, IODURATO FINO	g	1,000	0,833	0,750	0,917
BIO-PASTA DI SEMOLA, DA BRODO	g	60,000	30,000	25,000	35,000
BIO-CAROTE, GELO	g	60,000	30,000	25,000	35,000
BIO-POMODORI, PELATI	g	22,500	11,250	9,375	13,125
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	7,500	3,750	3,125	4,375
BIO-FAGIOLI, CANNELLINI SECCHI	g	7,500	3,750	3,125	4,375
BIO-CIPOLLE, FR	g	60,000	30,000	25,000	35,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,015	0,008	0,006	0,009
	Kcal:	426,265	213,133	177,610	248,655
	Kjoule:	1.784,346	892,173	743,474	1.040,868

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Tagliare le patate a cubetti, le verdure in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, le verdure e i legumi, precedentemente ammollati, in pentola assieme al brodo vegetale.

Aggiungere pomodori pelati.

Fare cuocere quanto basta, salare moderatamente e aggiungere il prezzemolo. A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la pasta al passato e condire con olio extravergine di oliva.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00013684**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta alla pizzaiola****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
BIO-CAROTE, GELO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-POMODORI, PASSATA	g	60,000	36,000	30,000	42,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
ORIGANO, SECCO	g	0,200	0,120	0,100	0,140
AGLIO, FR	g	0,050	0,030	0,025	0,035
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	7,000	4,200	3,500	4,900
	Kcal:	469,473	281,684	234,737	328,631
	Kjoule:	1.965,216	1.179,129	982,608	1.375,651

Preparazione:

Preparare il sugo al pomodoro a cui aggiungere l'origano.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPRM00015378
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta integrale al ragù (R)**
Categoria: Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, INTEGRALE	g	100,000	60,000	50,000	70,000
ACQUA	g	40,000	24,000	20,000	28,000
BIO-CAROTE, GELO	g	1,870	1,122	0,935	1,309
BIO-CIPOLLE, FR	g	1,870	1,122	0,935	1,309
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	2,530	1,518	1,265	1,771
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g	40,000	24,000	20,000	28,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-CAROTE, GELO	g	3,000	1,800	1,500	2,100
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-POMODORI, POLPA	g	50,000	30,000	25,000	35,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-CIPOLLE, FR	g	3,000	1,800	1,500	2,100
	Kcal:	116,112	69,667	58,056	81,278
	Kjoule:	486,044	291,626	243,022	340,231

Preparazione:

A parte preparare il ragù di bovino.
Cuocere la pasta integrale in abbondante acqua salata.
A cottura ultimata scolare e condire con il ragù.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00016530**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta alle lenticchie (R)****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-LENTICCHIE, SECCHIE	g	10,000	6,000	5,000	7,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,000	4,800	4,000	5,600
BIO-CIPOLLE, FR	g	9,000	5,400	4,500	6,300
BIO-POMODORI, POLPA	g	60,000	36,000	30,000	42,000
BIO-CAROTE, GELO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
	Kcal:	458,522	275,113	229,261	320,965
	Kjoule:	1.919,373	1.151,623	959,686	1.343,559

Preparazione:

Mettere in ammollo le lenticchie e lessarle. Preparare il sugo di pomodoro.

Fare insaporire le lenticchie con il sugo di pomodoro.

A parte cuocere la pasta.

A cottura ultimata unire il sugo alla pasta.

Condire con olio extravergine di oliva.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00019967**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta al pomodoro e basilico****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
BIO-CAROTE, GELO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-CIPOLLE, FR	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-POMODORI, PASSATA	g	60,000	36,000	30,000	42,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BASILICO, FR	g	0,100	0,060	0,050	0,070
	Kcal:	68,447	41,068	34,223	47,913
	Kjoule:	286,517	171,910	143,259	200,562

Preparazione:

Preparare il sugo al pomodoro.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00049002**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Vellutata di verdure con orzo****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,750	3,125	2,500	3,750
BIO-CAROTE, FR	g	8,164	2,916	2,333	3,499
BIO-CIPOLLE, FR	g	8,164	2,916	2,333	3,499
SALE, IODURATO FINO	g	0,088	0,031	0,025	0,038
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	87,500	31,250	25,000	37,500
ACQUA	g	218,750	78,125	62,500	93,750
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	122,500	43,750	35,000	52,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	11,086	3,959	3,168	4,751
SALE, IODURATO FINO	g	1,750	0,625	0,500	0,750
ORZO, PERLATO	g	70,000	25,000	20,000	30,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	87,500	31,250	25,000	37,500
BIO-CAROTE, GELO	g	87,500	31,250	25,000	37,500
PREZZEMOLO, FR	g	0,018	0,006	0,005	0,008
BIO-POMODORI, PELATI	g	8,750	3,125	2,500	3,750
BIO-MINESTRONE, GELO	g	43,750	15,625	12,500	18,750
	Kcal:	476,549	170,195	136,158	204,234
	Kjoule:	1.994,834	712,436	569,959	854,924

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Tagliare le patate a cubetti, la cipolla e le zucchine in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, cipolle e zucchine in pentola assieme al brodo vegetale.

Fare cuocere quanto basta e salare moderatamente.

Preparare la vellutata come di consueto.

A parte cuocere l'orzo in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolare.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la besciamella, la pasta alla crema.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00049003**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Vellutata di verdure con farro****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,750	3,125	2,500	3,750
BIO-CAROTE, FR	g	8,164	2,916	2,333	3,499
BIO-CIPOLLE, FR	g	8,164	2,916	2,333	3,499
SALE, IODURATO FINO	g	0,088	0,031	0,025	0,038
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	87,500	31,250	25,000	37,500
ACQUA	g	218,750	78,125	62,500	93,750
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	122,500	43,750	35,000	52,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	11,086	3,959	3,168	4,751
SALE, IODURATO FINO	g	1,750	0,625	0,500	0,750
FARRO, PERLATO	g	70,000	25,000	20,000	30,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	87,500	31,250	25,000	37,500
BIO-CAROTE, GELO	g	87,500	31,250	25,000	37,500
PREZZEMOLO, FR	g	0,018	0,006	0,005	0,008
BIO-POMODORI, PELATI	g	8,750	3,125	2,500	3,750
BIO-MINESTRONE, GELO	g	35,000	12,500	10,000	15,000
	Kcal:	480,490	171,603	137,284	205,923
	Kjoule:	2.011,331	718,329	574,672	861,994

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Tagliare le patate a cubetti, la cipolla e le zucchine in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, cipolle e zucchine in pentola assieme al brodo vegetale.

Fare cuocere quanto basta e salare moderatamente.

Preparare la vellutata come di consueto.

A parte cuocere il farro in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolare.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la besciamella, la pasta alla crema.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPRM00049020**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pasta alla crema di zucchine****Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
ACQUA	g	125,000	75,000	62,500	87,500
BIO-CAROTE, GELO	g	16,000	9,600	8,000	11,200
BIO-CIPOLLE, FR	g	17,000	10,200	8,500	11,900
BIO-FARINA, TIPO 0	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	14,000	8,400	7,000	9,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
SALE, IODURATO GROSSO	g	0,100	0,060	0,050	0,070
FECOLA DI PATATE	g	15,000	9,000	7,500	10,500
BIO-ZUCCHINE, FR	g	16,199	9,719	8,100	11,339
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	6,000	3,600	3,000	4,200
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	10,000	6,000	5,000	7,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,010	0,006	0,005	0,007
BIO-CIPOLLE, FR	g	4,000	2,400	2,000	2,800
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	5,000	3,000	2,500	3,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	3,600	3,000	4,200
	Kcal:	550,914	330,548	275,457	385,640
	Kjoule:	2.306,125	1.383,675	1.153,063	1.614,288

Ricettario – Quantità netta

Preparazione:

Preparare la crema di zucchine da tagliare a cubetti e cuocere con le cipolle.
Aggiungere il parmigiano alle zucchine, latte e patate per dare una consistenza cremosa.
Cuocere la pasta e condire con crema di zucchine, aggiungere il prezzemolo.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOSEC00049121**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Sformato di spinaci****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	85,000	50,000	45,000	60,000
BIO-LATTE, INTERO UHT	g	8,500	5,000	4,500	6,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	8,500	5,000	4,500	6,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,045	0,060
BIO-SPINACI, GELO	g	42,500	25,000	22,500	30,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,125	1,250	1,125	1,500
	Kcal:	180,170	105,983	95,384	127,179
	Kjoule:	754,192	443,643	399,277	532,371

Preparazione:

Cuocere gli spinaci. A parte mescolare formaggio, poco sale e unire poco alla volta le uova. Amalgamare bene al fine di ottenere un impasto omogeneo. Unire l'uovo rimanente e mescolare di nuovo. Aggiungere il latte. Oliare la placca o stendere la carta da forno, versarvi il composto, quindi cuocere in forno secco a 120°C per 50 minuti.

Ricettario – Quantità netta

Codice: MOSEC00050840
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Tortino di verdure**
Categoria: Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	17,000	11,900	10,200	13,600
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	100,000	70,000	60,000	80,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	15,000	10,500	9,000	12,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	6,000	4,200	3,600	4,800
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,500	3,000	4,000
BIO-CAROTE, GELO	g	17,000	11,900	10,200	13,600
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,070	0,060	0,080
BIO-SPINACI, GELO	g	17,000	11,900	10,200	13,600
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	5,000	3,500	3,000	4,000
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g	6,000	4,200	3,600	4,800
	Kcal:	201,427	140,999	120,857	161,142
	Kjoule:	843,173	590,223	505,908	674,540

Preparazione:

Tagliare le zucchine e le patate a cubetti. Lessare le patate, le carote e le zucchine. saltare con cipolla.
 Passare tutto allo schiacciapatate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato e il sale.
 Amalgamare il composto e formare delle polpette.
 Porle nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOSEC00050844**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Frittata con piselli*****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100,000	60,000	50,000	75,000
BIO-LATTE, INTERO UHT	g	25,000	15,000	12,500	18,750
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	20,000	12,000	10,000	15,000
BIO-RICOTTA, VACCINA	g	10,000	6,000	5,000	7,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,500	1,500	1,250	1,875
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,060	0,050	0,075
BIO-PISELLI, GELO	g	35,000	21,000	17,500	26,250
	Kcal:	279,289	167,573	139,645	209,468
	Kjoule:	1.169,104	701,461	584,554	876,834

Preparazione:

Lessare gli spinaci, scolarli, strizzarli e tritarli. Mescolare farina, formaggio, sale, uovo poco alla volta, latte e spinaci. Oliare le placche, versare il composto e cuocere in forno a 140°C per circa 20-25 min. con funzione misto vapore.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOSEC00050845**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Scaloppina di pollo alla salvia****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
ACQUA	g	150,000	75,000	62,500	87,500
CAROTE, FR	g	19,200	9,600	8,000	11,200
CIPOLLE, FR	g	20,400	10,200	8,500	11,900
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 0	g	6,000	3,000	2,500	3,500
OLIO, EVO	g	6,000	3,000	2,500	3,500
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
ZUCCHINE, LI, GELO	g	16,800	8,400	7,000	9,800
ACQUA	g	90,000	45,000	37,500	52,500
CAROTE, FR	g	4,650	2,325	1,938	2,713
CIPOLLE, FR	g	4,650	2,325	1,938	2,713
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
ZUCCHINE, FR	g	4,800	2,400	2,000	2,800
BIO-POLLO, PETTO FR	g	120,000	60,000	50,000	70,000
BIO-FARINA, TIPO 0	g	9,600	4,800	4,000	5,600
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	3,600	1,800	1,500	2,100
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
SALVIA, FR	g	0,240	0,120	0,100	0,140
	Kcal:	273,189	136,594	113,827	159,361
	Kjoule:	1.143,569	571,782	476,480	667,086

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Tagliare il petto di pollo a fettine, infarinare e adagiarle nelle placche oliate.

Cuocere in forno con l'aggiunta di poco brodo vegetale. A parte preparare la salsa vellutata vegetale con l'aggiunta di salvia

A cottura ultimata unire la salsa ottenuta alla carne.

Ricettario – Quantità netta

Codice: MOSEC00050943
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Polpette di legumi e farro**
Categoria: Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	80,000	40,000	30,000	50,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	22,857	11,429	8,571	14,286
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	13,714	6,857	5,143	8,571
BIO-RICOTTA, VACCINA	g	11,429	5,714	4,286	7,143
PANE, GRATT.	g	4,571	2,286	1,714	2,857
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,714	2,857	2,143	3,571
SALE, IODURATO FINO	g	0,114	0,057	0,043	0,071
BIO-CECI, SECCHI	g	5,714	2,857	2,143	3,571
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	5,714	2,857	2,143	3,571
BIO-PISELLI, GELO	g	17,143	8,571	6,429	10,714
AGLIO, FR	g	0,011	0,006	0,004	0,007
PREZZEMOLO, FR	g	0,011	0,006	0,004	0,007
BIO-FARRO	g	22,857	11,429	8,571	14,286
	Kcal:	353,195	176,600	132,452	220,744
	Kjoule:	1.478,476	739,247	554,443	924,034

Preparazione:

Ammollare i legumi secchi la sera precedente. Lessare le patate e i legumi.

Passare tutto allo schiacciapate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, il pane grattugiato, stemperato nel latte caldo, e il sale.

Amalgamare il composto e formare delle polpette.

Porli nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RESEC00012116
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Arrosto di suino al forno**
Categoria: Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-SUINO, FILONE FR	g	120,000	60,000	50,000	70,000
ACQUA	g	90,000	45,000	37,500	52,500
BIO-CAROTE, GELO	g	4,650	2,325	1,938	2,713
BIO-CIPOLLE, FR	g	4,650	2,325	1,938	2,713
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	4,800	2,400	2,000	2,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
ROSMARINO, FR	g	0,240	0,120	0,100	0,140
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	1,200	0,600	0,500	0,700
AGLIO, FR	g	0,179	0,089	0,075	0,104
FECOLA DI PATATE	g	2,400	1,200	1,000	1,400
	Kcal:	197,717	98,859	82,382	115,336
	Kjoule:	827,644	413,823	344,852	482,797

Preparazione:

Tagliare la lonza/lombo/filone per raggiungere la pezzatura desiderata se necessario.
 Massaggiare la carne con le spezie tritate e poco olio poi adagiarla nelle placche.
 Cuocere in forno bagnando con brodo vegetale.
 Allungare il fondo di cottura con il brodo vegetale e addensare con farina.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012121**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Arrosto di tacchino al forno****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-TACCHINO, FESA FR	g	120,000	60,000	50,000	70,000
ACQUA	g	90,000	45,000	37,500	52,500
BIO-CAROTE, GELO	g	4,650	2,325	1,938	2,713
BIO-CIPOLLE, FR	g	4,650	2,325	1,938	2,713
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	4,800	2,400	2,000	2,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
ROSMARINO, FR	g	0,240	0,120	0,100	0,140
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,060	0,050	0,070
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,400	1,200	1,000	1,400
AGLIO, FR	g	0,179	0,089	0,075	0,104
FECOLA DI PATATE	g	2,400	1,200	1,000	1,400
	Kcal:	161,706	80,853	67,378	94,329
	Kjoule:	676,902	338,451	282,045	394,861

Preparazione:

Tagliare la fesa per ottenere la pezzatura desiderata se necessario.

Massaggiare la carne con gli aromi tritati e un filo di olio.

Adagiarla nelle placche e cuocere in forno, bagnando con il brodo vegetale se necessario.

A cottura ultimata lasciar riposare qualche minuto e successivamente affettare.

Allungare il fondo di cottura con il brodo vegetale e addensare con farina.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012295**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Filetto di merluzzo gratinato*****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g	140,000	70,000	60,000	100,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,800	1,400	1,200	2,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,140	0,070	0,060	0,100
PANE, GRATT.	g	4,200	2,100	1,800	3,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,140	0,070	0,060	0,100
BIO-FARINA, DI MAIS	g	2,800	1,400	1,200	2,000
	Kcal:	144,239	72,120	61,817	103,028
	Kjoule:	603,784	301,893	258,765	431,276

Preparazione:

Decongelare il pesce.

Preparare un trito di prezzemolo, rosmarino, salvia unito poi a pangrattato, un pizzico di sale e olio in modo da formare un composto abbastanza bagnato.

Disporlo nelle placche oliate e cuocere in forno.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012351**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Hamburger di merluzzo al forno*****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g	80,000	70,000	60,000	100,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	64,000	56,000	48,000	80,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	16,000	14,000	12,000	20,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,080	0,070	0,060	0,100
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,000	3,500	3,000	5,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,080	0,070	0,060	0,100
PANE, GRATT.	g	9,600	8,400	7,200	12,000
AGLIO, FR	g	0,008	0,007	0,006	0,010
	Kcal:	193,540	169,347	145,155	241,925
	Kjoule:	810,158	708,888	607,618	1.012,699

Preparazione:

Cuocere il pesce in forno a vapore. Lessare le patate, unirle al pesce e macinare tutto.

Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e salare moderatamente.

Con l'impasto ottenuto formare degli hamburger. Porli nelle placche oliate e cuocere in forno a 170 °C per 30 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012360**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Hamburger di vitellone****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g	80,000	60,000	50,000	70,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,000	1,500	1,250	1,750
SALE, IODURATO FINO	g	1,333	1,000	0,833	1,167
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	40,000	30,000	25,000	35,000
	Kcal:	164,702	123,526	102,939	144,114
	Kjoule:	689,443	517,079	430,902	603,262

Preparazione:

Macinare la carne di vitellone, aggiungervi il pane grattugiato stemperato nel latte.

Aggiungere il parmigiano e salare moderatamente.

Con l'impasto ottenuto formare degli hamburger, porli nelle placche oliate e cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012639**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Formaggio Stracchino (pf)****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FORMAGGIO, CRESCENZA/ STRACCHINO	g	100,000	60,000	50,000	70,000
	Kcal:	294,125	176,475	147,063	205,888
	Kjoule:	1.231,207	738,724	615,604	861,845

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012646**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Formaggio Mozzarella (pf)****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FORMAGGIO, MOZZARELLA	g	100,000	60,000	50,000	70,000
	Kcal:	252,925	151,755	126,463	177,048
	Kjoule:	1.058,744	635,246	529,372	741,121

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012694**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Cosce di pollo al forno****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-POLLO, COSCIA/FUSO FR	g	200,000	120,000	100,000	140,000
ACQUA	g	150,000	90,000	75,000	105,000
BIO-CAROTE, GELO	g	7,750	4,650	3,875	5,425
BIO-CIPOLLE, FR	g	7,750	4,650	3,875	5,425
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	8,000	4,800	4,000	5,600
SALE, IODURATO FINO	g	0,200	0,120	0,100	0,140
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	10,000	6,000	5,000	7,000
ROSMARINO, FR	g	8,000	4,800	4,000	5,600
SALE, IODURATO FINO	g	0,200	0,120	0,100	0,140
	Kcal:	317,670	190,603	158,835	222,369
	Kjoule:	1.329,767	797,864	664,883	930,837

Preparazione:

Lavare accuratamente le cosce di pollo e lasciarle sgocciolare.

Disporre le cosce nelle placche oliate insieme agli aromi e cuocere in forno.

Se necessario aggiungere brodo vegetale.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012701**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Frittata ai formaggi****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100,000	60,000	50,000	75,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	20,000	12,000	10,000	15,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,500	1,500	1,250	1,875
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g	20,000	12,000	10,000	15,000
	Kcal:	301,558	180,935	150,779	226,168
	Kjoule:	1.262,320	757,392	631,160	946,740

Preparazione:

Mescolare il parmigiano, la farina, e un pizzico di sale. Poco per volta, unire all'uovo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il latte e il formaggio Fontal tagliato a cubetti.

Oliare le placche, versarvi il composto e Cuocere in forno a 140° C per circa 20-25 minuti con funzione misto vapore

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00012748**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Crocchette di merluzzo al forno*****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g	80,000	70,000	60,000	100,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	64,000	56,000	48,000	80,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	9,600	8,400	7,200	12,000
PANE, GRATT.	g	9,600	8,400	7,200	12,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	16,000	14,000	12,000	20,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,000	3,500	3,000	5,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,080	0,070	0,060	0,100
	Kcal:	231,623	202,670	173,717	289,529
	Kjoule:	969,573	848,377	727,181	1.211,969

Preparazione:

Cuocere il pesce in forno a vapore. Lessare le patate, unirle al pesce e macinare tutto.

Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e salare moderatamente.

Con l'impasto ottenuto formare delle crocchette. Porle nelle placche oliate e cuocere in forno a 170 °C per 30 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00013262**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Formaggio Mozzarella a bocconcini (pf)****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FORMAGGIO, MOZZARELLA	g	100,000	60,000	50,000	70,000
	Kcal:	252,925	151,755	126,463	177,048
	Kjoule:	1.058,744	635,246	529,372	741,121

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00014234**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Bocconcini di pollo al forno****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-POLLO, PETTO FR	g	120,000	80,000	70,000	90,000
ACQUA	g	90,000	60,000	52,500	67,500
BIO-CAROTE, GELO	g	4,650	3,100	2,713	3,488
BIO-CIPOLLE, FR	g	4,650	3,100	2,713	3,488
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	4,800	3,200	2,800	3,600
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,080	0,070	0,090
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	3,600	2,400	2,100	2,700
SALE, IODURATO FINO	g	0,120	0,080	0,070	0,090
	Kcal:	156,145	104,096	91,085	117,109
	Kjoule:	653,622	435,748	381,282	490,218

Preparazione:

Tagliare il petto di pollo a bocconcini, infarinarli e adagiarli nelle placche oliate.
Cuocere con l'aggiunta di poco brodo vegetale.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00015160**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Sformato di patate****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	85,000	50,000	45,000	60,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	11,050	6,500	5,850	7,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,045	0,060
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	29,750	17,500	15,750	21,000
BIO-RICOTTA, VACCINA	g	17,000	10,000	9,000	12,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,125	1,250	1,125	1,500
	Kcal:	219,419	129,070	116,163	154,884
	Kjoule:	918,486	540,286	486,258	648,343

Preparazione:

Sistemare le carote affettate sottilmente in una placca e cuocere in forno con poca acqua (a vapore) . saltare con cipolla. A parte mescolare formaggio, ricotta, farina, poco sale e unire poco alla volta le uova. Amalgamare bene al fine di ottenere un impasto omogeneo. Unire l'uovo rimanente e mescolare di nuovo. Aggiungere il latte e le patate macinate. Oliare la placca o stendere la carta da forno, versarvi il composto, quindi cuocere in forno secco a 120°C per 50 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00017408**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Filetto di merluzzo con patate*****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g	170,000	70,000	60,000	100,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	70,000	28,824	24,706	41,176
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,000	3,294	2,824	4,706
PANE, GRATT.	g	12,000	4,941	4,235	7,059
PREZZEMOLO, FR	g	0,010	0,004	0,004	0,006
SALE, IODURATO FINO	g	0,010	0,004	0,004	0,006
AGLIO, FR	g	0,010	0,004	0,004	0,006
	Kcal:	283,080	116,561	99,914	166,519
	Kjoule:	1.184,972	487,924	418,241	697,048

Preparazione:

Porre i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare.

Lavare e lessare per pochi minuti le patate.

Sbucciarle, poi tagliarle finemente e disporle sopra il filetto.

Spolverizzare con il pane grattugiato e prezzemolo finemente tritato.

Cuocere al forno per circa 15 minuti a 170°C.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00045726**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Portafogli****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g	30,000	20,000	15,000	25,000
PROSCIUTTO COTTO	g	50,000	40,000	35,000	45,000
PANE, GRATT.	g	21,000	13,000	10,000	15,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	15,000	9,000	7,500	10,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,000	2,667	2,000	3,333
SALE, IODURATO FINO	g	0,010	0,007	0,005	0,008
	Kcal:	344,007	238,876	191,736	281,858
	Kjoule:	1.440,013	999,935	802,606	1.179,857

Preparazione:

Tagliare il prosciutto cotto in un'unica fetta, inserirci la fettina di fontina, passarlo nel pane grattugiato e nell'uovo sbattuto poi nuovamente nel pane grattugiato. Cuocerlo nel forno a convezione a una temperatura di 180/200°C per minuti 25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C, nel forno statico alla temperatura di 220°C per minuti 20/25 fino a raggiungere la temperatura di 80°C nel forno a conduzione mista alla temperatura di 150°C per minuti 15/20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C. Cotte e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C.

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

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RESEC00048997**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Hamburger di verdura (zucchine)****Categoria:** Secondo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	50,000	35,000	30,000	40,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	100,000	70,000	60,000	80,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	20,000	14,000	12,000	16,000
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	12,000	8,400	7,200	9,600
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	5,000	3,500	3,000	4,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,070	0,060	0,080
PANE, GRATT.	g	4,000	2,800	2,400	3,200
BIO-FARINA, DI MAIS	g	4,000	2,800	2,400	3,200
AGLIO, FR	g	0,010	0,007	0,006	0,008
PREZZEMOLO, FR	g	0,010	0,007	0,006	0,008
	Kcal:	228,075	159,653	136,845	182,460
	Kjoule:	954,723	668,306	572,833	763,777

Preparazione:

Tagliare le zucchine e le patate a cubetti. Lessare le patate e le zucchine. saltare con cipolla. Passare tutto allo schiacciapatate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato e il sale. Amalgamare il composto e formare gli hamburger. Porli nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOCON00049108**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Verdure miste gratinate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	7,000	5,000	5,000	7,000
PANE, GRATT.	g	16,800	9,600	7,800	16,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,028	0,016	0,013	0,028
	Kcal:	155,807	98,024	88,073	155,807
	Kjoule:	652,208	410,329	368,674	652,208

Preparazione:

Scottare in forno a vapore le carote, le patate a fette e le zucchine a rondelle.
Condire tutte le verdure con olio, sale e pane grattugiato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOCON00049109**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Verdure miste gratinate con aromi****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	28,000	16,000	13,000	28,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	7,000	5,000	5,000	7,000
PANE, GRATT.	g	16,800	9,600	7,800	16,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,028	0,016	0,013	0,028
SALVIA, FR	g	0,028	0,016	0,013	0,028
ROSMARINO, FR	g	0,028	0,016	0,013	0,028
	Kcal:	155,866	98,057	88,100	155,866
	Kjoule:	652,455	410,467	368,787	652,455

Preparazione:

Scottare in forno a vapore le carote, le patate a fette e le zucchine a rondelle.
 Condire tutte le verdure con olio, sale, salvia, rosmarino e pane grattugiato.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012115
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Piselli in umido (B)***
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PISELLI, GELO	g	70,000	40,000	35,000	45,000
BIO-CIPOLLE, FR	g	5,000	2,857	2,500	3,214
PREZZEMOLO, FR	g	0,200	0,114	0,100	0,129
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	8,000	4,571	4,000	5,143
SALE, IODURATO FINO	g	0,100	0,057	0,050	0,064
	Kcal:	111,450	63,682	55,725	71,647
	Kjoule:	466,528	266,573	233,265	299,915

Preparazione:

Tritare la cipolla e farla appassire con poco brodo vegetale e prezzemolo. Aggiungere i piselli cotti al vapore e lasciar cuocere. Aggiungere quindi il brodo, aggiustare di sale e terminare la cottura.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012793**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Insalata mista (insalata,carote)****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
INSALATA, LATTUGA FR	g	20,000	10,000	7,500	12,500
BIO-CAROTE, GELO	g	44,000	22,000	16,500	27,500
	Kcal:	18,286	9,143	6,857	11,428
	Kjoule:	76,546	38,272	28,704	47,838

Preparazione:

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.

Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012796
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata verde**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
INSALATA, LATTUGA FR	g	40,000	20,000	15,000	25,000
	Kcal:	7,620	3,810	2,857	4,762
	Kjoule:	31,897	15,949	11,959	19,934

Preparazione:

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012804
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote a julienne**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	27,965	16,450	13,160	27,965
	Kjoule:	117,061	68,860	55,088	117,061

Preparazione:

Lavare accuratamente le carote e tagliarle a julienne.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012806
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Finocchi crudi**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
FINOCCHIO, FR	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	7,267	4,275	3,420	7,267
	Kjoule:	30,420	17,895	14,316	30,420

Preparazione:

Lavare accuratamente i finocchi e tagliarli a fettine
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012807
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pomodori crudi**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
POMODORI, FR	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	16,086	9,462	7,570	16,086
	Kjoule:	67,336	39,608	31,688	67,336

Preparazione:

Lavare accuratamente i pomodori e tagliarli a fettine
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012824**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Fagiolini all'olio****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FAGIOLINI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	76,694	45,114	36,091	76,694
	Kjoule:	321,041	188,847	151,077	321,041

Preparazione:

Lessare i fagiolini congelati.

A cottura ultimata condire con sale e olio.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012825
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Fagiolini lessati**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FAGIOLINI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	15,555	9,150	7,320	15,555
	Kjoule:	65,113	38,302	30,642	65,113

Preparazione:

Lessare i fagiolini congelati.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012841**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Bietole all'olio****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-BIETOLE/ERBETTE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	82,495	48,527	38,821	82,495
	Kjoule:	345,324	203,132	162,506	345,324

Preparazione:

Lessare le bietole.

Condire con sale e olio extravergine di oliva

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012842
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Broccoli all'olio**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BROCCOLI, LI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	84,280	49,577	39,661	84,280
	Kjoule:	352,796	207,527	166,021	352,796

Preparazione:

Lessare i broccoli.
condire con olio extravergine di oliva e sale.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012851**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Spinaci all'olio****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-SPINACI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	87,616	51,539	41,231	87,616
	Kjoule:	366,761	215,742	172,593	366,761

Preparazione:

Lessare gli spinaci.

Condire con sale e olio extravergine di oliva.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012853
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Zucchine all'olio**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	70,786	41,639	33,311	70,786
	Kjoule:	296,310	174,301	139,439	296,310

Preparazione:

Lessare le zucchine.
 Condire con sale e olio extravergine di oliva.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012864**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Patate al forno****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	75,000	65,000	35,000	75,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	5,200	2,800	6,000
SALE, IODURATO FINO	g	0,075	0,065	0,035	0,075
AGLIO, FR	g	0,375	0,325	0,175	0,375
ROSMARINO, FR	g	0,375	0,325	0,175	0,375
	Kcal:	112,057	97,116	52,293	112,057
	Kjoule:	469,071	406,528	218,900	469,071

Preparazione:

Tagliare le patate a cubetti e disporle nelle placche oliate.
 Condire con un trito di aglio e rosmarino, aggiungendo poco sale.
 Cuocere in forno misto a 180 °C.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012867**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Purea di patate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	55,000	40,000	35,000	45,000
BIO-LATTE, INTERO UHT	g	32,065	23,320	20,405	26,235
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	2,750	2,000	1,750	2,250
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	9,163	6,664	5,831	7,497
SALE, IODURATO FINO	g	0,055	0,040	0,035	0,045
NOCE MOSCATA, MACINATA	g	0,001	0,000	0,000	0,000
	Kcal:	123,610	89,895	78,658	101,133
	Kjoule:	517,432	376,301	329,264	423,343

Preparazione:

Lessare le patate in acqua o in forno a vapore. Passarle al passaverdure. Metterle sul fuoco aggiungendo il latte, poco sale e mescolare bene . Togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio . Amalgamare bene e in ultimo aggiungere il burro.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012878**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pomodori gratinati****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
POMODORI, FR	g	85,000	50,000	40,000	85,000
PANE, GRATT.	g	8,500	5,000	4,000	8,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,250	2,500	2,000	4,250
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
PREZZEMOLO, FR	g	0,085	0,050	0,040	0,085
ROSMARINO, FR	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	84,236	49,551	39,640	84,236
	Kjoule:	352,611	207,418	165,933	352,611

Preparazione:

Lessare i pomodori in acqua o al vapore.

Preparare un composto con gli aromi tritati, il pane grattugiato e l'olio extravergine di oliva.

Posizionare i pomodori all'interno di una placca e cospargere la superficie con il composto preparato.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012879**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Zucchine gratinate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
PANE, GRATT.	g	8,500	5,000	4,000	8,500
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	4,250	2,500	2,000	4,250
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
PREZZEMOLO, FR	g	0,085	0,050	0,040	0,085
ROSMARINO, FR	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	77,797	45,763	36,610	77,797
	Kjoule:	325,659	191,564	153,249	325,659

Preparazione:

Lessare le zucchine in acqua o al vapore.

Preparare un composto con gli aromi tritati, il pane grattugiato e l'olio extravergine di oliva.

Posizionare le zucchine all'interno di una placca e cospargere la superficie con il composto preparato.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00012935
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote trifolate**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
AGLIO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
PREZZEMOLO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	89,362	52,566	42,053	89,362
	Kjoule:	374,069	220,040	176,032	374,069

Preparazione:

Lessare le carote.

Far scaldare l'olio, aggiungere l'aglio. Unire le carote lessate, salare e lasciare insaporire. Spolverizzare con prezzemolo tritato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012940**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Zucchine trifolate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-ZUCCHINE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
AGLIO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
PREZZEMOLO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	71,044	41,791	33,433	71,044
	Kjoule:	297,390	174,936	139,949	297,390

Preparazione:

Lessare le zucchine.

Far scaldare l'olio, aggiungere l'aglio. Unire le zucchine lessate, salare e lasciare insaporire. Spolverizzare con prezzemolo tritato.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012943**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Carote prezzemolate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
	Kcal:	89,190	52,465	41,972	89,190
	Kjoule:	373,349	219,616	175,693	373,349

Preparazione:

Lavare accuratamente il prezzemolo e tritarlo. Cuocere le carote, aggiungere olio e cospargere di prezzemolo (cuocere con forno misto a 180°).

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012947**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Patate prezzemolate****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PATATE, IV GAMMA	g	75,000	65,000	35,000	75,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,000	5,200	2,800	6,000
PREZZEMOLO, FR	g	0,750	0,650	0,350	0,750
SALE, IODURATO FINO	g	0,075	0,065	0,035	0,075
	Kcal:	111,698	96,805	52,126	111,698
	Kjoule:	467,566	405,224	218,200	467,566

Preparazione:

Lavare accuratamente il prezzemolo e tritarlo. Cuocere le patate, aggiungere olio e cospargere di prezzemolo (cuocere con forno misto a 180°).

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00012948**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Carote al forno****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-CAROTE, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
ROSMARINO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
AGLIO, FR	g	0,425	0,250	0,200	0,425
	Kcal:	89,683	52,755	42,204	89,683
	Kjoule:	375,413	220,833	176,666	375,413

Preparazione:

Tritare finemente il rosmarino e l'aglio.

Condire le carote con olio extravergine di oliva, sale e il trito di aromi.

Cuocere in forno.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00013900**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Insalata mista (insalata,carote,pomodori) con fagioli****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
INSALATA, LATTUGA FR	g	6,000	4,800	4,000	6,000
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	6,000	4,800	4,000	6,000
POMODORI, FR	g	15,000	12,000	10,000	15,000
BIO-CAROTE, GELO	g	15,000	12,000	10,000	15,000
	Kcal:	27,563	22,050	18,375	27,563
	Kjoule:	115,379	92,301	76,918	115,379

Preparazione:

Ammollare i fagioli secchi il giorno precedente, cuocere i fagioli. Lavare accuratamente le verdure e tagliarla in piccoli pezzi.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00013902**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Insalata mista (insalata,carote,finocchi) con ceci****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
INSALATA, LATTUGA FR	g	3,000	2,400	2,000	3,000
BIO-CECI, SECCHI	g	7,500	6,000	5,000	7,500
FINOCCHIO, FR	g	15,000	12,000	10,000	15,000
BIO-CAROTE, GELO	g	15,000	12,000	10,000	15,000
	Kcal:	31,907	25,526	21,272	31,907
	Kjoule:	133,562	106,852	89,045	133,562

Preparazione:

Ammollare i ceci secchi la sera precedente. Lavare accuratamente le verdure e tagliarla in piccoli pezzi.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00016424
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cetrioli**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
CETRIOLI, FR	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	11,942	7,025	5,620	11,942
	Kjoule:	49,989	29,407	23,525	49,989

Preparazione:

Lavare accuratamente i cetrioli e tagliarli a dischetti.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00018783
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pomodori e origano**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
POMODORI, FR	g	50,000	30,000	25,000	35,000
ORIGANO, SECCO	g	0,333	0,200	0,167	0,233
	Kcal:	10,535	6,322	5,269	7,375
	Kjoule:	44,100	26,464	22,056	30,872

Preparazione:

Lavare con cura i pomodori. Condire con olio, aceto, origano e sale.

Ricettario – Quantità netta

Codice: RECON00018960
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Spinaci alla parmigiana**
Categoria: Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g	5,950	3,500	2,800	5,950
BIO-SPINACI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
	Kcal:	50,093	29,467	23,573	50,093
	Kjoule:	209,690	123,347	98,677	209,690

Preparazione:

Lessare gli spinaci e in acqua o al vapore.

Posizionare le bietole all'interno di una placca, mescolare agli spinaci e cospargere la superficie con il parmigiano reggiano.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00033919**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Spinaci all'olio e limone****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-SPINACI, GELO	g	85,000	50,000	40,000	85,000
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	6,800	4,000	3,200	6,800
SALE, IODURATO FINO	g	0,085	0,050	0,040	0,085
SUCCO DI LIMONE	g	4,250	2,500	2,000	4,250
	Kcal:	88,771	52,218	41,775	88,771
	Kjoule:	371,596	218,584	174,869	371,596

Preparazione:

Lessare gli spinaci.

condire con olio extravergine di oliva, succo di limone e sale.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** RECON00045862**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Insalata ricca (insalata,carote,mais,olive)****Categoria:** Contorno

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
INSALATA, LATTUGA FR	g	17,000	12,000	10,000	15,000
MAIS, AL NAT.	g	8,500	6,000	5,000	7,500
BIO-CAROTE, FR	g	17,000	12,000	10,000	15,000
OLIVE VERDI/NERE, DENOCCIOLATE	g	1,700	1,200	1,000	1,500
	Kcal:	20,723	14,627	12,190	18,284
	Kjoule:	86,746	61,228	51,027	76,536

Preparazione:

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi. Scolare e lavare il mais.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REFRD00048998**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Frutta fresca di stagione (estiva)****Categoria:** Frutta Dessert

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-MELE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-ALBICOCHE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
PESCHE, IGP	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-BANANA, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-PESCHE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-PRUGNE/SUSINE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-UVA, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-MELONI, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-COCOMERI, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
	Kcal:	61,405	57,358	40,488	57,358
	Kjoule:	257,043	240,099	169,482	240,099

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPAN00012881**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pane****Categoria:** Pane

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PANE, FR	g	100,000	50,000	30,000	60,000
	Kcal:	261,450	130,725	78,435	156,870
	Kjoule:	1.094,430	547,215	328,329	656,658

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPAN00012882**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pane integrale****Categoria:** Pane

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-PANE, INTEGRALE	g	100,000	50,000	30,000	60,000
	Kcal:	211,075	105,537	63,322	126,645
	Kjoule:	883,560	441,778	265,066	530,136

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPCM00049110**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Pizza rossa [A]****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BASE PER PIZZA, FR/ATM	g	50,000	45,000	40,000	50,000
BIO-POMODORI, POLPA	g	37,500	33,750	30,000	37,500
ORIGANO, SECCO	g	0,050	0,045	0,040	0,050
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g	3,750	3,375	3,000	3,750
SALE, IODURATO FINO	g	0,050	0,045	0,040	0,050
	Kcal:	206,459	185,813	165,167	206,459
	Kjoule:	864,236	777,812	691,389	864,236

Preparazione:

Mettere la base pizza (ATM) dentro alle placche dopo averle ricoperte con la carta da forno.

Farcire con pomodoro e aromi.

Cuocere in forno come riportato sulla confezione o secondo le indicazioni del fornitore.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPCM00049111**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Biscotti integrali****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BISCOTTI	g	30,000	20,000	20,000	20,000
	Kcal:	128,179	85,452	85,452	85,452
	Kjoule:	536,557	357,702	357,702	357,702

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPCM00049357**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Torta allo yogurt (produzione interna)****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-YOGURT, BIANCO	g	8,050	8,000	8,000	8,000
BIO-FARINA, TIPO 00	g	16,100	16,000	16,000	16,000
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	10,304	10,240	10,240	10,240
ZUCCHERO	g	10,626	10,560	10,560	10,560
OLIO, DI SEMI DI GIRASOLE	g	8,050	8,000	8,000	8,000
LIEVITO	g	1,030	1,024	1,024	1,024
	Kcal:	185,305	184,154	184,154	184,154
	Kjoule:	775,686	770,868	770,868	770,868

Preparazione:

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

Aggiungere lo yogurt e il lievito (usare 1 bustina), mescolare e disporre il preparato nelle teglie .

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

Forno a convezione temperatura 180°C per 30 minuti.

Forno statico temperatura 200°C per 30 minuti.

Forno a conduzione mista 140°C per 30 minuti.

Ricettario – Quantità netta**Codice:** MOPCM00049358**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Grissini e succo di frutta****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
GRISSINI	g	30,000	15,000	15,000	15,000
BIO-SUCCHI/BEVANDE/NETTARI, DI FRUTTA	g	200,000	200,000	200,000	200,000
	Kcal:	223,402	161,239	161,239	161,239
	Kjoule:	935,161	674,947	674,947	674,947

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta

Codice: REPCM00012899
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Gelato (coppa fragoletta)***
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
GELATO, S/G	g	50,000	50,000	50,000	50,000
	Kcal:	108,862	108,862	108,862	108,862
	Kjoule:	455,696	455,696	455,696	455,696

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPCM00012970**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Yogurt intero alla frutta****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-YOGURT, ALLA FRUTTA	g	125,000	125,000	125,000	125,000
	Kcal:	97,719	97,719	97,719	97,719
	Kjoule:	409,052	409,052	409,052	409,052

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPCM00045718**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Gnocco (focaccia)****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-FOCACCIA, FR	g	50,000	50,000	40,000	60,000
	Kcal:	150,912	150,912	120,730	181,095
	Kjoule:	631,718	631,718	505,376	758,064

Preparazione:

Ricettario – Quantità netta**Codice:** REPCM00048999**Versione:** Intercenter - Maranello**Descrizione:** **Frutta fresca di stagione (estiva)****Categoria:** Prodotti per la colazione - Merende

Ingredienti	U.M.	Quantità netta			
		AD	INF	NI	PR
BIO-MELE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-ALBICOCHE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
PESCHE, IGP	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-BANANA, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-PESCHE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-PRUGNE/SUSINE, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-UVA, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-MELONI, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
BIO-COCOMERI, FR	g	18,200	17,000	12,000	17,000
	Kcal:	61,405	57,358	40,488	57,358
	Kjoule:	257,043	240,099	169,482	240,099

Preparazione: