

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

PRIMI PIATTI

A – Minestre

1 – Minestra di patate e fagioli alla casalinga

pasta	gr. 60
fagioli	gr. 60
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
cipolla	gr. 5
sedano (coste)	gr. 5
aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe	q.b.

2 – Minestra di pasta e ceci

pasta corta	gr. 50
ceci	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 12
aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe	q.b.

3 – Minestra di pasta (o riso) e fagioli

pasta (o riso)	gr. 60
fagioli	gr. 60
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
cipolla	gr. 10
concentrato di pomodoro, pancetta, prezzemolo, sale	q.b.

4 – Minestra di pasta e lenticchie

pasta corta	gr. 60
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 6
sedano	gr. 6
lardo, cipolla, formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio, sale, pepe	q.b.

5 – Minestra di pasta e piselli

pasta corta	gr. 60
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 40
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 10
pancetta, cipolla, sale, pepe	q.b.

6 – Minestra di “risi e bisì”

riso	gr. 50
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 50
burro	gr. 6
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale	q.b.

7 – Minestra di pasta (o riso) e patate

pasta (o riso)	gr. 65
patate	gr. 80
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
cipolla	gr. 10
sedano	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale	q.b.

8 – Minestra di riso e lenticchie

riso	gr. 50
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
sedano (coste)	gr. 6
lardo (o guanciale), olio, cipolla, aglio, sale	q.b.

9 – Pasta (o riso) in brodo

pasta (o riso)	gr. 60
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 6
formaggio parmigiano, sale	q.b.

10 – Riso e zucchine in brodo

riso	gr. 40
zucchine	gr. 50
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 5
formaggio parmigiano, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.

11 – Stracciatella alla romana

uova (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 12
pane grattugiato	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
prezzemolo, sale, noce moscata	q.b.

12 – Stracciatella campagnola

spaghetti	gr. 50
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 30
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, basilico, sale	q.b.

B – Minestrone

13 – Minestrone di verdure con pasta (o riso)

verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
pelati	gr. 10
pasta (o riso)	gr. 70
olio	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

14 – Pasta (o riso) con passato di verdure

pasta (o riso)	gr. 70
verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne) cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

15 – Zuppa paesana

pasta corta	gr. 50
patate	gr. 30
pomodori maturi	gr. 20
zucchine	gr. 20
verze	gr. 20
cavolfiori	gr. 20
carote	gr. 15
spinaci	gr. 10
olio	gr. 15
sedano, preparato per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale	q.b.

16 – Polenta

farina di mais gialla a grana fine	gr. 50
latte	gr. 250
burro	gr. 20
parmigiano grattugiato	gr. 10
sale	q.b.

C – Pietanze a base di riso**17 – Insalata di riso**

riso	gr. 80
giardiniera	gr. 20
olio di oliva	gr. 15
piselli lessati e sgocciolati	gr. 10
prosciutto cotto	gr. 10
tonno sott'olio	gr. 5
wurstel	gr. 5
peperoni	gr. 5
capperi, prezzemolo, aceto	q.b.

18 – Riso in bianco

riso	gr. 100
------	---------

burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

19 – Riso all'uovo

riso	gr. 100
tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 15
sale	q.b.

20 – Riso al tonno

riso	gr. 100
tonno sott'olio	gr. 35
olio di oliva	gr. 10
burro	gr. 10
olive nere	gr. 10
parmigiano grattugiato	gr. 6
capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	q.b.

21 – Riso "filante"

riso	gr. 100
mozzarella	gr. 40
prosciutto cotto	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 40
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	q.b.

22 – Risotto alla milanese

riso	gr. 120
burro	gr. 10
cipolla	gr. 15
formaggio parmigiano preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
zafferano (per 100 porzioni)	15 bustine
olio	gr. 5
sale, pepe	q.b.

23 – Risotto ai frutti di mare

riso	gr. 100
frutti di mare puliti	gr. 25
olio	gr. 15
cipolla	gr. 6
burro	gr. 5
vino bianco secco	cl. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

24 – Risotto con funghi

riso	gr. 100
olio (o burro)	gr. 20
funghi secchi	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
cipolla, preparato per brodo (con estratto di carne)	
prezzemolo, sale	q.b.

25 – Risotto con sugo alla bolognese

a. ingredienti del sugo alla bolognese	
carne tritata	gr. 30

pelati	gr.	30
concentrato di pomodoro	gr.	15
olio	gr.	10
carote	gr.	5
cipolla, sedano, sale	q.b.	
b. ingredienti del piatto		
riso	gr.	100
olio	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	6
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr.	5
cipolla, sale	q.b.	

D – Pasta asciutta

26 – Maccheroni con polpettine di carne

a. ingredienti del sugo		
carne magra di manzo	gr.	60
prosciutto	gr.	5
pelati	gr.	60
concentrato di pomodoro	gr.	15
cipolla	gr.	8
olio, vino bianco, sale, pepe	q.b.	
b. ingredienti delle polpette		
uova (per 100 porzioni)	n.	15
mollica di pane	gr.	6
farina	gr.	3
formaggio parmigiano	gr.	3
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	
c. ingredienti del piatto		
maccheroni	gr.	120
burro	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	2
origano	q.b.	

27 – Maccheroni ai quattro formaggi

maccheroni	gr.	120
mozzarella	gr.	10
emmental	gr.	10
formaggio olandese	gr.	10
formaggio parmigiano	gr.	10
burro	gr.	15
formaggio grattugiato	gr.	5
sale	q.b.	

28 – Pasta all’amatriciana

spaghetti	gr.	150
pancetta (o guanciale)	gr.	40
pelati	gr.	70
olio	gr.	10
formaggio pecorino	gr.	10
cipolla, sale, pepe	q.b.	

29 – Pasta al pesto alla genovese

pasta	gr.	150
foglie di basilico	gr.	5
olio di oliva	gr.	12
formaggio pecorino (o parmigiano)	gr.	10
aglio, prezzemolo (facoltativo),		

noce sgusciata, burro, sale q.b.

30 – Pasta al ragù alla bolognese

pasta	gr.	120
carne macinata	gr.	20
pelati	gr.	50
olio	gr.	10
burro	gr.	5
formaggio parmigiano	gr.	6
concentrato di pomodoro	gr.	5
cipolla	gr.	12
carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale, pepe	q.b.	

31 – Pasta al sugo con fegatini di pollo

pasta corta	gr.	120
pelati	gr.	50
fegatini di pollo	gr.	15
olio	gr.	15
parmigiano reggiano	gr.	6
cipolla, vino, sale, pepe	q.b.	

32 – Pasta con le acciughe

pasta (spaghetti)	gr.	150
filetti di acciughe	gr.	15
olio	gr.	15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	

33 – Pasta con piselli e carciofi

pasta corta	gr.	120
piselli	gr.	50
carciofi (per 100 porzioni)	n.	50
olio	gr.	13
burro	gr.	10
formaggio parmigiano, sale	q.b.	

34 – Penne all’arrabbiata”

pasta (penne)	gr.	120
pelati	gr.	60
pancetta magra	gr.	25
olio	gr.	15
concentrato di pomodoro	gr.	10
carne tritata	gr.	10
formaggio pecorino	gr.	8
aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale	q.b.	

35 – Spaghetti alle acciughe

pasta (spaghetti o trenette)	gr.	150
pelati	gr.	60
olio	gr.	15
concentrato di pomodoro	gr.	10
filetti di acciughe	gr.	7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	

36 – Spaghetti alla carbonara

pasta (spaghetti)	gr.	150
pancetta	gr.	20
uova (per 100 porzioni)	n.	75

olio gr. 5
burro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 6
sale, pepe q.b.

37 – Spaghetti al filetto di pomodoro

pasta gr. 150
pomodori pelati o freschi gr. 60
olio gr. 15
aglio, basilico, sale q.b.

38 – Spaghetti al burro

pasta gr. 150
burro gr. 25
formaggio parmigiano gr. 10
sale q.b.

39 – Spaghetti con vongole (o cozze) al pomodoro

pasta gr. 150
pelati gr. 80
vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate n. 15
olio gr. 10
aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale, q.b.

40 – Spaghetti con tonno

pasta gr. 150

tonno gr. 15
pelati gr. 70
olio gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

41 – Sformato di pasta

pasta corta gr. 120
besciamella q.b.
uova (per 100 porzioni) n. 20
noce moscata, burro, sale, pepe q.b.

42 – Tortelli (o ravioli) alla panna

tortelli (o ravioli) gr. 120
panna gr. 20
burro gr. 20
formaggio parmigiano gr. 8
sale q.b.

43 – Gnocchi al gorgonzola

gnocchi gr. 150
pelati gr. 80
gorgonzola dolce gr. 30
burro gr. 10
panna gr. 10
latte (per 100 porzioni) lt. 3
olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale q.b.

SECONDI PIATTI

E – Carni bovine

44 – Bistecche alla svizzera

carne gr. 100
mollica di pane gr. 30
latte (per 100 porzioni) lt. 2
burro gr. 8
farina gr. 5
prezzemolo, sale q.b.

45 – Carne alla pizzaiola

carne gr. 150
pelati gr. 30
olio di oliva gr. 20
aglio, prezzemolo, origano, sale, pepe q.b.

46 – Carne alla salsa verde

carne gr. 160
patate lessate gr. 20
olio d'oliva gr. 15
aceto (per 100 porzioni) lt. 1
giardiniera sgocciolata gr. 10
capperi, prezzemolo,

pasta (o filetti di acciughe),

aglio, sale q.b.

47 – Carne brasata

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

48 – Carne in umido (o al ragù)

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

49 – Cotolette alla Milanese

carne disossata gr. 130
olio di semi gr. 25
pane grattugiato gr. 13

uova (per 100 porzioni) n. 30
farina gr. 10
sale q.b.

50 – Fettine ai ferri

carne gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe q.b.

51 – Involtini di carne al pomodoro

carne gr. 130
pelati gr. 20
prosciutto cotto gr. 15
acciughe gr. 5
olio gr. 5
lardo gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
cipolla, prezzemolo sale q.b.

52 – Polpette di carne al sugo

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

53 – Polpettone al forno

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

54 – Roast beef

carne gr. 160
olio di semi gr. 8
cipolla gr. 3
sedano, sale, pepe q.b.

55 – Rollè di vitello

petto di vitello gr. 150
olio di semi gr. 8
pancetta gr. 5
cipolla gr. 5
sedano, carota, prezzemolo,
concentrato per brodo,
sale, pepe q.b.

56 – Saltimbocca alla romana

carne gr. 140
olio di semi gr. 10
farina gr. 10
prosciutto crudo gr. 10
vino (per 100 porzioni) lt. 1
salvia, sale, pepe q.b.

57 – Scaloppine al latte

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

58 – Scaloppine al marsala

carne gr. 150
olio di semi (o burro) gr. 15
farina gr. 10
marsala (per 100 porzioni) lt. 1
sale, pepe q.b.

59 – Spezzatino di carne alla cacciatora

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

60 – Spezzatino con patate

carne a pezzi gr. 130
patate gr. 100
pelati gr. 35
cipolla gr. 8
olio di semi gr. 6
lardo gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe q.b.

61 – Spezzatino con piselli

carne a pezzi gr. 150
piselli gr. 50
farina gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
cipolla gr. 6
sale, pepe q.b.

F – Carni suine

62 – Arista di maiale al forno

arista di maiale disossata gr. 150
olio gr. 5
rosmarino, aglio, sale, pepe q.b.

63 – Cotolette di maiale fritte

carne di maiale con osso gr. 200
olio di semi gr. 20
aglio, sale q.b.

64 – Cotolette di maiale impanate

cotolette di maiale con osso gr. 200
olio di semi gr. 20
burro gr. 5
uova (per 100 porzioni) n. 20

pane grattugiato, sale q.b.

65 – Lombatina di maiale al pomodoro

lombatina di maiale gr. 150
olio gr. 20
concentrato di pomodoro gr. 12
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
sale, pepe q.b.

66 – Salsicce di maiale al forno

salsicce gr. 160
olio di semi gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
aglio, rosmarino, sale q.b.

67 – Salsicce di maiale con fagioli

salsicce gr. 160
fagioli gr. 100
olio gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 15
cipolla, sedano, sale, pepe q.b.

68 – Salsicce di maiale con patate

salsicce gr. 160
patate gr. 100
sale q.b.

69 – Salsicce di maiale in umido

salsicce gr. 160
concentrato di pomodoro gr. 15
olio gr. 5
sedano, cipolla, aglio, sale, pepe q.b.

G – Prodotti Ittici

70 – Baccalà al forno

baccalà bagnato gr. 200
patate gr. 100
pelati gr. 20
olio gr. 15
cipolla gr. 3
prezzemolo, sale q.b.

71 – Baccalà alla napoletana

baccalà bagnato gr. 200
pomodori pelati gr. 40
olive nere gr. 30
olio di semi gr. 17
farina gr. 10
concentrato di pomodoro gr. 5
aglio, origano, capperi q.b.
prezzemolo, sale q.b.

72 – Baccalà fritto dorato

baccalà bagnato gr. 200
farina gr. 20
olio gr. 20
sale, pepe q.b.

73 – Baccalà in umido con patate

baccalà bagnato gr. 200
patate gr. 80
pelati gr. 40
cipolla gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 5
prezzemolo, sale, pepe q.b.

74 – Calamari in umido con piselli

calamari gr. 200
piselli sgocciolati gr. 70
pelati gr. 40
olio di semi gr. 10
vino (per 100 porzioni) lt. 0,5
concentrato di pomodoro gr. 5
prezzemolo, sale, pepe q.b.

75 – Pesce al forno

pesce t.g.
(cernia o branzino o dentice,
merluzzo o orata o sarago
o cefalo o palombo) gr. 200
olio gr. 10
limone gr. 30
prezzemolo, aglio, sale q.b.

76 – Pesce fritto

pesce per frittura t.g.
(sardine o bardi, calamari
o triglie piccole o sogliole
o gamberi, ecc.) gr. 200
olio di semi gr. 20
farina gr. 20
limone gr. 25
prezzemolo, sale, pepe q.b.

77 – Pesce alla mugnaia

pesce t.g.
(sogliole o trote o cefalo
o palombo o branzino) gr. 200
olio di semi gr. 20
farina gr. 15
limone gr. 25
prezzemolo, sale, pepe q.b.

78 – Pesce in bianco

pesce t.g.
(naselli o cefali o dentici
o trote o spigole o merluzzo
o branzino, ecc.) gr. 200
olio extra vergine di oliva gr. 15
limone gr. 25
carota, sedano, cipolla,
prezzemolo, sale q.b.

H – Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

79 – Pollo alla diavola

pollo (1/4) gr. 250

olio di semi gr. 10
sale, pepe q.b.

80 – Pollo al forno

pollo (1/4) gr. 250
olio di semi gr. 12
lardo gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
rosmarino,
sale, pepe q.b.

81 – Pollo alla romana

pollo (1/4) gr. 250
pelati gr. 30
peperoni gr. 50
olio di semi gr. 15
aglio, vino bianco secco,
sale, pepe q.b.

82 – Supreme di pollo

petti (o filetti) di pollo gr. 170
farina gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 60
olio di semi gr. 20
sale q.b.

83 – Coniglio alle olive

coniglio gr. 200
olive nere gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
farina gr. 8
cipolla gr. 8
rosmarino, sale, pepe q.b.

84 – Coniglio al sugo

coniglio gr. 200
pelati gr. 35
cipolla gr. 5
olio di semi gr. 8
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 0,5
sedano, carota,
sale, pepe q.b.

85 – Fegato di vitello alla veneziana

fegato di vitello gr. 160
cipolla gr. 50
olio di semi gr. 18
sale, pepe q.b.

86 – Trippa al sugo

trippa gr. 160
pelati gr. 30
olio gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 5
cipolla gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
sedano, carota,
sale, peperoncino q.b.

I – Piatti vari

87 – Frittata al prosciutto

uova n. 2
prosciutto cotto gr. 7
olio gr. 10
prezzemolo,
sale, pepe q.b.

88 – Mozzarella in carrozza

mozzarella (o fiordilatte) gr. 100
fette di pane in cassetta n. 4
latte (per 100 porzioni) lt. 2
farina gr. 10
olio di semi gr. 30
uova (per 100 porzioni) n. 50
sale, pepe q.b.

89 – Wurstel con patate

wurstel (da gr. 30 cad.) n. 3
patate gr. 100
olio di semi gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 50
aglio, sale q.b.

L – Piatti freddi

90 – Caprese

mozzarella fresca gr. 120
pomodori freschi gr. 60
olio, sale, pepe q.b.

91 – Formaggio da tavola ed affettati misti

formaggio da tavola
(provone o fontina,
taleggio o bel paese) gr. 80
affettati misti
(costituiti da almeno due
dei seguenti salumi:
mortadella o prosciutto cotto
o pancetta o capocollo
o lonza di maiale, ecc.) gr. 60

90 – Formaggio fresco ed affettati misti

formaggio fresco (o stracchino) gr. 120
affettati vari
(come sopra) gr. 40

93 – Mozzarella, uova ed acciughe

mozzarella fresca gr. 100
uova sode gr. 10
filetti di acciughe gr. 30

94 – Tonno con fagioli e cipolla

tonno sott'olio gr. 100
cipolla gr. 20
fagioli gr. 10
olio gr. 4
aceto, prezzemolo,

sale, pepe	q.b.	(costituiti dai seguenti generi: salame Milano, salame napoletano, salamini alla cacciatora	gr. 60
<u>95 – Uova e salumi</u>		olive nere	gr. 50
uova sode	n. 1		
salumi affettati			

CONTORNI

<u>96 – Carciofi fritti dorati</u>		farina	gr. 25
carciofi	n. 1	olio di semi	gr. 35
uova (per 100 porzioni)	n. 18	pane grattugiato, sale	q.b.
olio di semi	gr. 25	<u>103 – Fagioli alla cipolla</u>	
farina	gr. 25	fagioli	gr. 150
limone, sale	q.b.	cipolla	gr. 30
		olio di semi	gr. 5
<u>97 – Carciofi ripieni</u>		prezzemolo, sale, pepe	q.b.
carciofi di media grandezza	n. 1	<u>104 – Fagioli alla provenzale</u>	
pane grattugiato	gr. 15	fagioli	gr. 120
olio	gr. 8	cipolla	gr. 7
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 5	carota	gr. 7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.	sedano	gr. 5
		olio	gr. 4
<u>98 – Carote alla parmigiana</u>		sale, pepe	q.b.
carote	gr. 160	<u>105 – Fagioli all'uccelletto</u>	
burro	gr. 15	fagioli	gr. 120
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13	pomodori pelati o freschi	gr. 30
sale	q.b.	olio	gr. 10
		aglio, salvia, sale, pepe	q.b.
<u>99 – Cavolfiori all'insalata</u>		<u>106 – Fagiolini all'agro</u>	
cavolfiori	gr. 130	fagiolini	gr. 120
olio	gr. 15	olio	gr. 12
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5	aceto	gr. 5
sale, pepe	q.b.	aglio, menta (o basilico), sale, pepe	q.b.
<u>100 – Cavolfiori fritti</u>		<u>107 – Fagiolini stufati</u>	
cavolfiori	gr. 120	fagiolini	gr. 120
olio di semi	gr. 35	concentrato di pomodoro	gr. 20
farina	gr. 15	olio	gr. 7
uova (per 100 porzioni)	n. 10	cipolla	gr. 4
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5	preparato per brodo	
sale	q.b.	(senza estratto di carne),	
<u>101 – Cavolfiori gratinati</u>		aglio, sale, pepe	q.b.
a. preparazione besciamella		<u>108 – Finocchi alla parmigiana</u>	
latte (per 100 porzioni)	lt. 3	finocchi	gr. 150
burro	gr. 3	burro	gr. 15
farina	gr. 3	formaggio parmigiano	gr. 10
sale	q.b.	olio	gr. 5
b. preparazione del piatto		sale	q.b.
cavolfiori	gr. 130	<u>109 – Finocchi in insalata</u>	
formaggio parmigiano	gr. 8	finocchi	gr. 150
burro, sale	q.b.	olio	gr. 15
<u>102 – Crocchette di patate</u>		aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
patate	gr. 150	sale, pepe	q.b.
formaggio parmigiano	gr. 5		
uova (per 100 porzioni)	n. 16		

110 – Insalata di pomodori

pomodori	gr. 150
olio	gr. 18
aglio, basilico, origano, sale, pepe	q.b.

111 – Insalata di patate e olive

patate	gr. 100
olive nere	gr. 15
olio	gr. 13
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,2
capperi	gr. 2
acciughe	gr. 2
aglio, prezzemolo, sale	q.b.

112 – Insalata mista

pomodori	gr. 70
cetrioli	gr. 20
sedano	gr. 20
cipolla	gr. 10
olive nere	gr. 15
olio	gr. 10
origano, sale	q.b.

113 – Insalata “tricolore”

patate	gr. 50
pomodori	gr. 50
fagiolini	gr. 50
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

114 – Insalata russa

cavolfiori	gr. 30
patate	gr. 40
fagiolini	gr. 20
piselli	gr. 20
barbabietola	gr. 10
carote gialle	gr. 15
cetriolini sott'aceto	gr. 5
capperi	gr. 3
uova sode (per 100 porzioni)	n. 20
olio	gr. 15
sale	q.b.
preparazione maionese:	
olio	gr. 20
uova (tuorli per 100 porzioni)	n. 20
limone, sale,	q.b.

115 – Insalata verde

verdure ad insalata	gr. 150
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

116 – Lenticchie in umido

lenticchie	gr. 70
pomodori freschi (o pelati)	gr. 30
carote	gr. 15
sedano	gr. 6
pancetta	gr. 5
olio	gr. 4

burro	gr. 3
cipolla	gr. 2
salvia, sale	q.b.

117 – Melanzane al funghetto

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 50
olio	gr. 50
aglio, origano, prezzemolo	q.b.

118 – Melanzane dorate alla milanese

melanzane	gr. 150
farina	gr. 20
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 40
sale	q.b.

119 – Melanzane fritte con pastella

melanzane	gr. 150
olio di semi	gr. 35
sale	q.b.
preparazione pastella:	
farina	gr. 15
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
uova (per 100 porzioni)	n. 10

120 – Melanzane in timballo alla napoletana

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 40
olio di semi	gr. 35
mozzarella	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 15
burro	gr. 5
basilico, sale,	q.b.

121 – Melanzane panate

melanzane	gr. 150
pane grattugiato	gr. 25
farina	gr. 20
olio di semi	gr. 35
uova (per 100 porzioni)	n. 10
sale,	q.b.

122 – Patate al forno

patate	gr. 170
olio	gr. 20
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
rosmarino, sale	q.b.

123 – Patate alla carrettiera

patate	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 6
capperi	gr. 3
acciughe	gr. 4
prezzemolo	q.b.

124 – Patate alla parigina

patate	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 60
burro	gr. 50

latte (per 100 porzioni)	lt.	4
sale	q.b.	
<u>125 – Patate alla pizzaiola</u>		
patate	gr.	120
pomodori freschi o pelati	gr.	40
olio	gr.	15
aglio, origano, sale, pepe	q.b.	
<u>126 – Patate all'insalata</u>		
patate	gr.	120
olio	gr.	15
aceto, prezzemolo	q.b.	
<u>127 – Patate fritte</u>		
patate	gr.	150
olio di semi	gr.	25
sale	q.b.	
<u>128 – Patate in umido</u>		
patate	gr.	120
olio	gr.	17
concentrato di pomodoro	gr.	15
preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe	q.b.	
<u>129 – Peperonata</u>		
peperoni	gr.	130
olio	gr.	15
cipolla	gr.	30
pomodori pelati	gr.	20
concentrato di pomodoro	gr.	5
aglio, sale	q.b.	
<u>130 – Peperoni alla siciliana</u>		
peperoni	gr.	150
cipolla	gr.	30
olio	gr.	20
aceto, sale, pepe	q.b.	
<u>131 – Piselli al prosciutto</u>		
piselli freschi o conservati	gr.	100
cipolla	gr.	15
prosciutto cotto	gr.	10
burro	gr.	10
preparato per brodo, sale, pepe	q.b.	
<u>132 – Piselli alla bolognese</u>		
piselli	gr.	100
concentrato di pomodoro	gr.	20
burro	gr.	8
pancetta	gr.	5
cipolla	gr.	3
sale, pepe	q.b.	
<u>133 – Pomodori al tonno</u>		
pomodori freschi	gr.	130
tonno sott'olio	gr.	25
uova sode (per 100 porzioni)	n.	15
maionese	gr.	5

capperi, sale,	q.b.
<u>134 – Pomodori gratinati</u>	
pomodori	gr. 150
pane grattugiato	gr. 15
olio	gr. 15
burro	gr. 5
sale,	q.b.
<u>135 – Pomodori ripieni</u>	
pomodori	gr. 150
carne macinata	gr. 30
uova (per 100 porzioni)	n. 10
olio	gr. 13
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 4
prezzemolo, sale	q.b.
<u>136 – Purea di patate</u>	
patate	gr. 150
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
burro	gr. 8
formaggio parmigiano	gr. 4
noce moscata,	
sale	q.b.
<u>137 – Spinaci al burro</u>	
spinaci	gr. 200
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 10
sale	q.b.
<u>138 – Spinaci all'olio</u>	
spinaci	gr. 200
olio	gr. 12
aglio, sale, pepe	q.b.
<u>139 – Timballo di patate</u>	
patate	gr. 150
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 6
noce moscata,	
sale, pepe	q.b.
<u>140 – Verdure all'agro</u>	
verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, ecc.)	gr. 250
limone	gr. 20
olio	gr. 15
aglio, sale	q.b.
<u>141 – Zucchine al forno</u>	
zucchine	gr. 150
burro	gr. 15
rosmarino	q.b.
<u>142 – Zucchine alla parmigiana</u>	
zucchine	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 6
sale	q.b.

143 – Zucchine fritte

zucchine gr. 150
olio di semi gr. 30
sale q.b.

olio gr. 5
burro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 2,5
prezzemolo, noce moscata
vino bianco, sale, pepe q.b.

144 – Zucchine ripiene

zucchine gr. 150
carne tritata gr. 15
uova (per 100 porzioni) n. 10

FRUTTA

frutta fresca gr. 130 – 150 | macedonia (prodotto sgocciolato) gr. 150

PANE

rosette o pane affettato gr. 120

BEVANDE

lt. 0,5 di acqua minerale, gasata o naturale, bibite (coca-cola o simile, aranciata, ecc.).

Roma, lì

PER IL DIPARTIMENTO
DELLA PUBBLICA SICUREZZA

L'IMPRESA