

**MODIFICHE RICETTE C.S.D.P. (2017-2020)**

**SECONDI PIATTI**

**233 - POLPETTONE DI AGNELLO**

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed il pane raffermo, precedentemente ammollato. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p> <p><b>Usare sale iodato con moderazione.</b></p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria (classi I e II) g</b>	<b>Scuola primaria (classi III, IV e V) g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Agnello disossato	50	60	80	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5	4
	Pane raffermo	5	6	8	9	10
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4,5	5	5,5	6

**235 - POLPETTONE GOLOSO DI BOVINO**

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pane raffermo precedentemente ammollato ed il prosciutto tritato. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p> <p><b>Usare sale iodato con moderazione.</b></p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria (classi I e II) g</b>	<b>Scuola primaria (classi III, IV e V) g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti G</b>
	Spalla bovino	50	60	80	90	100
	Prosciutto cotto	5	6	8	9	10
	Uova	2,5	2,5	3	3,5	4
	Pane raffermo	5	6	8	9	10
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extrav.	4	4,5	5	5,5	6	

**CONTORNI**

**308 - FINOCCHI AL TEGAME**

<p><b>Ricetta:</b> Mondare e lavare i finocchi. Tagliarli a spicchi e disporli in un tegame con olio e aglio. Aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), mescolare e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.</p> <p><b>Usare sale iodato con moderazione.</b></p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria (classi I e II) g</b>	<b>Scuola primaria (classi III, IV e V) g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Finocchi	100	120	150	180	200
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	5,5	6