

CUCINA

BIELLESE

POSSIBILI

AMTI-

-PASTI

MONGOLFIERE DI FUNGHI

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

26

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova N	6	0,2	0,5	0,9	1,4	1,8	2,3	2,8	3,2	3,7	4,2	4,6	5,1	5,5	6,0	6,5	6,9	7,4	7,8	8,8	9,2	9,9	10,6	11,5
Farina	500	19	38	77	115	154	192	231	269	308	346	385	423	462	500	538	577	615	654	731	769	827	885	962
Burro	170	7	13	26	39	52	65	78	92	105	118	131	144	157	170	183	196	209	222	248	262	281	301	327
Acqua	170	7	13	26	39	52	65	78	92	105	118	131	144	157	170	183	196	209	222	248	262	281	301	327
Latte	30	1	2	5	7	9	12	14	16	18	21	23	25	28	30	32	35	37	39	44	46	50	53	58
Funghi secc	120	5	9	18	28	37	46	55	65	74	83	92	102	111	120	129	138	148	157	175	185	198	212	231
Grana	100	4	8	15	23	31	38	46	54	62	69	77	85	92	100	108	115	123	131	146	154	165	177	192
Pepe	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Ricotta	250	10	19	38	58	77	96	115	135	154	173	192	212	231	250	269	288	308	327	365	385	413	442	481
Lievito	45	2	3	7	10	14	17	21	24	28	31	35	38	42	45	48	52	55	59	66	69	74	80	87
Sale	5	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	5	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10
Dadi funghi	22	1	2	3	5	7	8	10	12	14	15	17	19	20	22	24	25	27	29	32	34	36	39	42
Olio semi	500	19	38	77	115	154	192	231	269	308	346	385	423	462	500	538	577	615	654	731	769	827	885	962

SIGARI ALLA MENTA

LEGENDA

G=Gambo	F=Ciuffo	c=cucchiaino	R=Rametto
B=Bicchiere	b=bicchierino	P=Pizzico	S=Spicchio
N=Numero	C=Cucchiato	f=foglia	

Ricetta base per persone: 5				Dosi per persone: 10		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Uova N	6	1,24	0,21	12,0	2,48	
Ricotta	150	1,06	7,07	300,0	2,12	
Grana	60	0,90	14,94	120,0	1,79	
Menta	3	0,11	36,40	6,0	0,22	f 30
Olio d'oliva	20	0,07	3,52	40,0	0,14	
Farina	60	0,03	0,53	120,0	0,01	
Acqua	80	0,00	0,00	160,0	0,00	
Sale	4	0,00	0,52	8,0	0,00	
Pepe	1	0,01	13,20	2,0	0,03	c 1
TOTALE	SPESA	3,42		TOTALE	6,79	

- 1) UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI (TRANNE L'OLIO) NEL MIXER E FRULLARE.
- 2) IN UNA PICCOLA PADELLA ANTADERENTE UN PO' UNTA, COLARE DI VOLTA IN VOLTA UN PO' D'IMPASTO E CUOCERE SENZA MAI FARE COLORIRE TROPPO.
- 3) QUANDO L'IMPASTO SI STACCA DALLA PENTOLA, VERSARLO SUL TAVOLO E ARROTOLARLO COME UN SIGARO.
- 4) SERVIRE SU UN PIATTO FODERATO DI INDIVIA O DI ALTRA INSALATA E DECORARE CON QUALCHE RAMETTO DI MENTA.
- 5) I SIGARI SI POSSONO SERVIRE INTERI O TAGLIATI A META'

CON LA RICETTA BASE SI OTTENGONO 14 SIGARI. OGNI SIGARO SI OTTIENE CON UN MESTOLINO COLMO. VERSARE IL MESTOLINO SU UNA PADELLA PICCOLA E FARLO ADERIRE MUOVENDO LA PADELLA A QUASI TUTTO IL FONDO. E' BENE LASCIARE SPAZIO DALLE PARTI PER POTER SOLLEVARE LA FRITTATA E POI VERSARLA SUL TAVOLO CAPOVOLGENDO LA PADELLA. ARROTOLARE LA PARTE PIU' SCURA ALL'INTERNO.

SIGARI ALLA MENTA

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

5

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova N	6	1,2	2,4	4,8	7,2	9,6	12,0	14,4	16,8	19,2	21,6	24,0	26,4	28,8	31,2	33,6	36,0	38,4	40,8	45,6	48,0	51,6	55,2	60,0
Ricotta	150	30	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600	660	720	780	840	900	960	1020	1140	1200	1290	1380	1500
Grana	60	12	24	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288	312	336	360	384	408	456	480	516	552	600
Menta	3	1	1	2	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	23	24	26	28	30
Olio d'oliva	20	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	112	120	128	136	152	160	172	184	200
Farina	60	12	24	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288	312	336	360	384	408	456	480	516	552	600
Acqua	80	16	32	64	96	128	160	192	224	256	288	320	352	384	416	448	480	512	544	608	640	688	736	800
Sale	4	1	2	3	5	6	8	10	11	13	14	16	18	19	21	22	24	26	27	30	32	34	37	40
Pepe	1	0	0	1	1	2	2	2	3	4	4	4	5	5	5	6	6	6	7	8	8	9	9	10
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0																				

ZUCCHINE IN BRUSCO

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

10

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Zucchine	900	90	180	360	540	720	900	1080	1260	1440	1620	1800	1980	2160	2340	2520	2700	2880	3060	3420	3600	3870	4140	4500
Cipolle	300	30	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600	660	720	780	840	900	960	1020	1140	1200	1290	1380	1500
Rosmarino	3	0	1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	7	7	8	8	9	10	10	11	12	13	14	15
Salvia	3	0	1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	7	7	8	8	9	10	10	11	12	13	14	15
Aceto	90	9	18	36	54	72	90	108	126	144	162	180	198	216	234	252	270	288	306	342	360	387	414	450
Olio oliva	200	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Sale	2	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6	6	7	8	8	9	9	10

PRIMI

FRIC DAL MARGHE'

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

6

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	X14	X16	X18	X20	X22	X24	X26	X28	X30	X32	X34	X38	X40	X43	X46	X50
Uova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Burro	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Toma Piemontè	300	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Aglio	5	1	2	3	5	7	8	10	12	13	15	17	18	20	22	23	25	27	28	32	33	36	38	42
Polenta pronta	200	33	67	133	200	267	333	400	467	533	600	667	733	800	867	933	1000	1067	1133	1267	1333	1433	1533	1667
Salvia	3	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	22	23	25
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0																				

MALTAGLIATI DI CASTAGNE AL MIELE

LEGENDA

G=Gambo	F=Ciuffo	c=cucchiaino	R=Rametto
B=Bicchiere	b=bicchierino	P=Pizzico	S=Spicchio
N=Numero	C=Cucchiato	f=foglia	

Ricetta base per persone: 7				Dosi per persone: 10		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Pasta						
Uova N	4	0,83	0,21	5,7	1,18	
Farina 00	220	0,12	0,53	314,3	0,17	
Farina castagne	180	2,25	12,48	257,1	3,21	
Olio oliva	15	0,05	3,52	21,4	0,08	
Sale	1	0,00	0,52	1,4	0,00	
Salsa						
Ricotta	300	2,12	7,07	428,6	3,03	
Burro	75	0,53	7,06	107,1	0,76	
Panna	120	0,46	3,86	171,4	0,66	
Miele castagno	22	0,38	17,26	31,4	0,54	
Zenzero	6	0,04	7,44	8,6	0,06	
Pepe	0,5	0,01	13,20	0,7	0,01	
Sale	2	0,00	0,52	2,9	0,00	
TOTALE	SPESA	6,79		TOTALE	9,70	

- 1) IMPASTARE ASSIEME TUTTI GLI INGREDIENTI PER LA PASTA E LASCIARE RIPOSARE PER ALMENO 30 M
- 2) STENDERE LA PASTA IN SFOGLIA SOTTILE E TAGLIARLA A TAGLIATELLA IRREGOLARE. USARE FARINA O SEMOLA PERCHE' NON SI ATTACCHI
- 3) SCIOGLIERE IL BURRO E UNIRGLI TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI PER LA SALSA.
- 4) RISCALDARE MA NON FAR CUOCERE
- 5) DOPO AVER FATTO CUOCERE IN ACQUA SALATA (10 GR) I MALTAGLIATI PER UN TEMPO DETERMINATO DALLO SPESSORE DELLA PASTA, CONDIRLI CON IL SUGO, DILUITO, SE NECESSARIO, CON UN PO' D'ACQUA DI COTTURA DEI MALTAGLIATI.

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

6

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	X14	X16	X18	X20	X22	X24	X26	X28	X30	X32	X34	X38	X40	X43	X46	X50
Uova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Riso	300	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Cipolle	120	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Cavolo	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Pomodoro con	20	3	7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	73	80	87	93	100	107	113	127	133	143	153	167
Fagioli Borlotti	200	33	67	133	200	267	333	400	467	533	600	667	733	800	867	933	1000	1067	1133	1267	1333	1433	1533	1667
Vino bianco	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Pasta salame	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Olivo oliva	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Grana	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833

PASTA CUMUDA'

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

4

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	14	14	16	18	20	22	24	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pasta corta	400	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	3200	3400	3800	4000	4300	4600	5000	5000	5000
Pomodori pelati	800	200	400	800	1200	1600	2000	2400	2800	3200	3600	4000	4400	4800	5200	5600	6000	6400	6800	7600	8000	8600	9200	10000	10000	10000
Aglio	15	4	8	15	23	30	38	45	53	60	68	75	83	90	98	105	113	120	128	143	150	161	173	188	188	188
Acciughe in olio	40	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500	500	500
Olio oliva	40	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500	500	500

POLENTA CONCIA

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

4

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	X14	X16	X18	X20	X22	X24	X26	X28	X30	X32	X34	X38	X40	X43	X46	X50
Nova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Farina di mais	200	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Acqua	1000	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9500	#####	#####	#####	#####
Latte	1400	350	700	1400	2100	2800	3500	4200	4900	5600	6300	7000	7700	8400	9100	9800	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####
Sale	10	3	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	95	100	108	115	125
Toma	170	43	85	170	255	340	425	510	595	680	765	850	935	1020	1105	1190	1275	1360	1445	1615	1700	1828	1955	2125
Fontal	85	21	43	85	128	170	213	255	298	340	383	425	468	510	553	595	638	680	723	808	850	914	978	1063
Burro	85	21	43	85	128	170	213	255	298	340	383	425	468	510	553	595	638	680	723	808	850	914	978	1063
Aglio	5	1	3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	28	30	33	35	38	40	43	48	50	54	58	63
Pepe	0,5	0	0	1	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5	5	6	6
Salvia	5	1	3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	28	30	33	35	38	40	43	48	50	54	58	63
Grana	50	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0																			

RAVIOLI BIUTI

LEGENDA

G=Gambo	F=Ciuffo	c=cucchiaino
B=Bicchiere	b=bicchierino	P=Pizzico
N=Numero	C=Cucchiaio	f=foglia
		R=Rametto
		S=Spicchio

Ricetta base per persone: 5	Dosi per persone: 10,00 €		NOTE	
Ingredienti	Quantità gr:	Quantità gr.		Prezzo Euro
Uova N	2	4,0	0,83 €	
Pollo	200	400,0	1,55 €	
Carne trita bovino	200	400,0	2,55 €	
Pasta salame	200	400,0	4,14 €	Anche resti insaccati
Erbette	50	100,0	0,23 €	
Prezzemolo	20	40,0	0,17 €	
Grana	65	130,0	1,94 €	
Pangrattato	50	100,0	0,25 €	
Farina	50	100,0	0,05 €	
Ricotta	150	300,0	2,12 €	
Pepe	1	2,0	0,04 €	
Sale	4	8,0	0,00 €	
Per il condimento				
Burro	100	200,0	1,41 €	
Grana	50	100,0	1,49 €	
Salvia	5	10,0	0,12 €	F 10 tritate
TOTALE	SPESA	TOTALE	16,90 €	

- 1) CUOCERE TUTTA LA CARNE A PEZZI ASSIEME ALLE ERBETTE
- 2) LASCIARE ASCIUGARE IL PIU' POSSIBILE ALTRIMENTI CI VUOLE TROPPIA FARINA PER LAVORARE L'IMPASTO OTTENUTO
- 3) TRITARE TUTTO FINEMENTE CON IL MIXER ASSIEME AL PREZZEMOLO
- 4) UNIRE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI ESCLUSA LA FARINA E IMPASTARE
- 5) AGGIUNGERE LA FARINA SECONDO LA NECESSITA' DELLA CONSISTENZA DELL'IMPASTO
- 6) TIRARE DEI CILINDRETTI DI 12 MM DI DIAMETRO E LUNGHI 15
- 7) PASSARLI ATTRAVERSO LA FARINA, MA NON SI CONSIGLIA DI CUOCERLI COME GLI GNOCCHI
- 8) RIPORLI IN UN PIATTO DA PORTATA, COPRIRLI CON FOGLIE DI SALVIA E BURRO TAGLIATO SOTTILISSIMO
- 9) PORLI NEL FORNO A MICROONDE E RISCALDARE SECONDO LA NECESSITA'.

GLI GNOCCHI POSSONO ESSERE CONGELATI E AL BISOGNO RIPOSTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO DI PORTATA E FATTI RISCALDARE PER ALMENO 3 M CON POTENZA MASSIMA.

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova N	2	0,4	0,8	1,6	2,4	3,2	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8	13,6	15,2	16,0	17,2	18,4	20,0
Pollo	200	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1520	1600	1720	1840	2000
Carne trita bov	200	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1520	1600	1720	1840	2000
Pasta salame	200	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1520	1600	1720	1840	2000
Erbette	50	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Prezemmolo	20	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	112	120	128	136	152	160	172	184	200
Grana	65	13	26	52	78	104	130	156	182	208	234	260	286	312	338	364	390	416	442	494	520	559	598	650
Pangrattato	50	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Farina	50	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Ricotta	150	30	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600	660	720	780	840	900	960	1140	1200	1290	1380	1500	
Pepe	1	0	0	1	1	2	2	2	3	4	4	5	5	6	6	6	6	7	8	8	9	9	10	
Sale	4	1	2	3	5	6	8	10	11	13	14	16	18	19	21	22	24	26	27	30	32	34	37	40
Per il condimento	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Burro	100	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Grana	50	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Salvia	5	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50

RAVIOLI RIPIENI

LEGENDA

G=Gambo	F=Ciuffo	c=cucchiaio	R=Rametto
B=Bicchiere	b=bicchierino	P=Pizzico	S=Spicchio
N=Numero	C=Cucchiaino	f=fogliola	

Ricetta base per persone: 10				Dosi per persone: 20		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Sfoglia						
Uova N	5	1,03	0,21	10,0	2,06	350 gr
Farina 00	600	0,32	0,53	1200,0	0,63	
Olio oliva	20	0,07	3,52	40,0	0,14	
Acqua	35	0,00	0,00	70,0	0,00	
<u>Ripieno</u>						
Pollo	160	0,62	3,88	320,0	1,24	
Pasta salame	260	2,69	10,35	520,0	5,38	
Carne bovino trita	150	0,95	6,36	300,0	1,91	
Carne suino spalla	150	1,07	7,14	300,0	2,14	
Pancetta	50	0,16	3,26	100,0	0,33	
Erbe	200	0,46	2,29	400,0	0,92	
Uova N	4	0,83	0,21	8,0	1,65	
Grana	50	0,75	14,94	100,0	1,49	
Pangrattato	100	0,25	2,51	200,0	0,50	
Pepe	1	0,02	19,20	2,0	0,04	
Sale	3	0,00	0,52	6,0	0,00	
<u>Sugo</u>						
Burro	240	1,69	7,06	99,0	0,70	
Salvia	6	0,07	12,05	2,5	0,03	F 12
TOTALE	SPESA	10,99		TOTALE	19,17	

- 1) UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI PER LA SFOGLIA E IMPASTARE. LASCIARE POI RIPOSARE.
- 2) CUOCERE LA CARNE E LE ERBETTE POSSIBILMENTE IN PENTOLE SEPARATE E LASCIARLE ASCIUGARE
- 3) DISSOSSARE LA CARNE E FRULLARLA NEL MIXER CON LE ERBETTE E TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI.
- 4) IL RIPIENO DEVE RISULTARE SODO; SE FOSSE TROPPO MORBIDO, AGGIUNGERE DEL PANGRATTATO
- 5) TIRARE LA SFOGLIA DELLO SPESSORE N 4
- 6) PREPARARE DEI RAVIOLI NON TROPPO GROSSI. NE DOVREBBERO RISULTARE 100
- 7) CUOCERE IN ACQUA SALATA CON UN'AGGIUNTA DI 2C D'OLIO IN POCCHI MINUTI.
- 8) SERVIRE CON IL BURRO SCIOLTO CUI SI E' AGGIUNTA LA SALVIA TRITATA.

RAVIOLI RIPIENI

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

10

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	X12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50		
Stoglia																										
Uova N	5	0,5	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0	17,0	19,0	20,0	21,5	23,0	25,0		
Farina 00	600	60	120	240	360	480	600	720	840	960	1080	1200	1320	1440	1560	1680	1800	1920	2040	2280	2400	2580	2760	3000		
Olio oliva	20	2	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	76	80	86	92	100			
Acqua	35	4	7	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	84	91	98	105	112	119	133	140	151	161	175		
Ripieno		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Pollo	160	16	32	64	96	128	160	192	224	256	288	320	352	384	416	448	480	512	544	608	640	688	736	800		
Pasta salame	260	26	52	104	156	208	260	312	364	416	468	520	572	624	676	728	780	832	884	988	1040	1118	1196	1300		
Carne bovino t	150	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390	420	450	480	510	570	600	645	690	750		
Carne suino sp	150	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390	420	450	480	510	570	600	645	690	750		
Pancetta	50	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250		
Erbette	200	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000		
Uova N	4	0	1	2	2	3	4	5	6	6	7	8	9	10	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20		
Grana	50	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250		
Pangrattato	100	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250		
Pepe	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Sale	3	0	1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	7	7	8	8	9	10	11	12	13	14	15			
Sugo		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Burro	240	24	48	96	144	192	240	288	336	384	432	480	528	576	624	672	720	768	816	912	960	1032	1104	1200		
Salvia	6	1	1	2	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	23	24	26	28	30

RIS E RIONDELLE

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

3

Ingr.	R	X1	X2	X4	X6	X8	X10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Uova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Riso	200	67	133	267	400	533	667	800	933	1067	1200	1333	1467	1600	1733	1867	2000	2133	2267	2533	2667	2867	3067	3333
Acqua	750	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9500	#####	#####	#####	#####
Cipolle	200	67	133	267	400	533	667	800	933	1067	1200	1333	1467	1600	1733	1867	2000	2133	2267	2533	2667	2867	3067	3333
Pomodori pelati	400	133	267	533	800	1067	1333	1600	1867	2133	2400	2667	2933	3200	3467	3733	4000	4267	4533	5067	5333	5733	6133	6667
Olio oliva	30	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Burro	20	7	13	27	40	53	67	80	93	107	120	133	147	160	173	187	200	213	227	253	267	287	307	333
Sale	4	1	3	5	8	11	13	16	19	21	24	27	29	32	35	37	40	43	45	51	53	57	61	67
Grana	30	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Maiva fresca	100	33	67	133	200	267	333	400	467	533	600	667	733	800	867	933	1000	1067	1133	1267	1333	1433	1533	1667
Brodo Knorr	11	4	7	15	22	29	37	44	51	59	66	73	81	88	95	103	110	117	125	139	147	158	169	183

