

SE-

-COND1

BAGNA D L'INFERN

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=fogli

R=Rarnetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 4				Dosi per persone: 10		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Cipolle	1000	1,56	1,56	2500,0	3,90	Rosse
Acciughe salate	150	2,03	13,52	375,0	5,07	
Olio oliva	30	0,11	3,52	75,0	0,26	
Burro	50	0,35	7,06	125,0	0,88	
Aceto	200	0,16	0,80	500,0	0,88	B 1 di vino rosso
Vino rosso	100	0,29	2,93	250,0	0,73	B 1/2 barbera
Pomodoro conc.	25	0,07	2,68	62,5	0,17	C2
Aglio	5	0,03	6,39	12,5	0,08	S1
Peperoncino	1	0,01	11,00	2,5	0,03	c1
Salvia	5	0,06	12,05	12,5	0,15	
Acqua	100	0,00	0,00	250,0	0,00	
TOTALE	SPESA	4,67		TOTALE	12,16	

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

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
Lova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Cipolle	1000	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9500	10000	10750	11500	12500
Acciughe salat	150	38	75	150	225	300	375	450	525	600	675	750	825	900	975	1050	1125	1200	1275	1425	1500	1613	1725	1875
Olio oliva	30	8	15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	210	225	240	255	285	300	323	345	375
Burro	50	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625
Aceto	200	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Vino rosso	100	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250
Pomodoro con	25	6	13	25	38	50	63	75	88	100	113	125	138	150	163	175	188	200	213	238	250	269	288	313
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
Peperoncino	1	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	10	11	12	13
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
Acqua	100	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250

BRASATO DI CERVO

LEGENDA

- G=Gambo

B=Bicchiere

N=Numero
- F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio
- c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia
- R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 10				Dosi per persone: 30		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Barolo	500	12,20	24,40	1500,0	36,60	
Cervo	400	5,28	13,20	1200,0	15,84	
Barbera	500	1,71	3,42	1500,0	5,14	
Rhum	50	0,09	1,71	150,0	0,26	
Prezzemolo	4	0,02	3,87	12,0	0,05	
Salvia	4	0,02	4,29	12,0	0,05	
Rosmarino	4	0,03	7,87	12,0	0,09	
Lauro	2	0,02	12,05	6,0	0,07	
Aglio	5	0,03	6,39	15,0	0,10	
Cipolle	120	0,14	1,14	360,0	0,41	
Carote	200	0,16	0,81	600,0	0,49	
Sedano	40	0,09	2,30	120,0	0,28	
Patate	200	0,59	2,97	600,0	1,78	
Olio oliva	15	0,05	3,43	45,0	0,15	
Burro	15	0,11	7,06	45,0	0,32	
Cannella	2	0,04	22,00	6,0	0,13	
Chiodi di garofano	2	0,06	28,60	6,0	0,17	
Ginepro	2	0,03	12,71	6,0	0,08	
Pepe	1	0,00	2,57	3,0	0,01	
Sale	3	0,04	13,10	9,0	0,12	
TOTALE	SPESA	8,51			25,53	

- 1) DEPORRE IN UN RECIPIENTE IL PEZZO INTERO DELLA CARNE
- 2) RICOPRIRLO COL VINO
- 3) TRANNE OLIO E BURRO , UNIRE TUTTO IL RESTO A PEZZI
- 4) LASCIARE MACERARE PER 12/24 ORE
- 5) CON OLIO E BURRO SOFFRIGGERE SOLO IL PEZZO DI CARNE
- 6) UNIRE TUTTO IL RESTO E CUOCERE IL TUTTO A FUOCO MODERATO PER ALMENO DUE/TRE ORE CON COPERCHIO (INDISPENSABILE)
- 7) A FINE COTTURA, FRULLARE TUTTI GLI INGREDIENTI MOLTO BENE E AFFETTARE LA CARNE MEDIAMENTE SOTTILE
- 8) SERVIRE CON LA CREMA COSI' OTTENUTA

SI PUO' CONGELARE: TEMPO DI SCOGELAMENTO 15 MINUTI
SI PUO' STERILIZZARE: 45 M

BRASATO DI CERVO

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
Barolo	500	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Cervo	400	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1520	1600	1720	1840	2000
Barbera	500	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Rhum	50	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Prezzemolo	4	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	20	20	20
Salvia	4	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	20	20	20
Rosmarino	4	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	20	20	20
Lauro	2	0	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	22	25
Aglio	5	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	22	23	25
Cipolle	120	12	24	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288	312	336	360	384	408	456	480	516	552	600
Carote	200	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Sedano	40	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	112	120	128	136	152	160	172	184	200
Patate	200	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	112	120	128	136	152	160	172	184	200
Olio oliva	15	2	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	57	60	65	69	75
Burro	15	2	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	57	60	65	69	75
Cannella	2	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6	6	7	8	8	9	9	10
Chiodi di garofano	2	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Ginepro	2	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Pepe	1	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Sale	3	30	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600	660	720	780	840	900	960	1020	1140	1200	1290	1380	1500

COTECHINO E PATATE

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchiere

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=fogli

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 3				Dosi per persone: 10		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Cotechino	290	3,77	12,98	966,7	12,55	N 1
Patate	450	0,38	0,84	1500,0	1,26	
TOTALE	SPESA	4,14		TOTALE	13,82	

- 1) BOLLIRE IL COTECHINO LENTAMENTE PER ALMENO 70 M, AGGIUNGENDO ACQUA AL BISOGNO
- 2) SBUCIARE LE PATATE E PULIRLE ACCURATAMENTE
- 3) DOPO I 70 M DI COTTURA, AGGIUNGERE LE PATATE NELLA STESSA PENTOLA DEL COTECHINO E CUCINARE PER ALMENO 30 M
- 4) TOGLIERE DAL FUOCO; TAGLIARE CON CURA IL COTECHINO E ATTORNO DISPORRE LE PATATE BOLLENTI TAGLIATE A META'.

COTECHINO E PATATE

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
Lova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Cotechino	290	97	193	387	580	773	967	1160	1353	1547	1740	1933	2127	2320	2513	2707	2900	3093	3287	3673	3867	4157	4447	4833
Patate	450	150	300	600	900	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000	3300	3600	3900	4200	4500	4800	5100	5700	6000	6450	6900	7500

MAIALE E CASTAGNE AL FORNO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=foglia

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 6				Dosi per persone: 5		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Lonza	1000	13,10	13,10	833,3	10,92	
Castagne secche	150	1,56	10,40	125,0	1,30	
Latte	600	0,53	0,89	500,0	0,44	
Grappa	40	0,45	11,35	33,3	0,38	b1/2
Ginepro	1	0,02	22,88	0,8	0,55	Bacche 10
Rosmarino	5	0,13	26,15	4,2	0,11	R1
Agljo	8	0,05	6,39	6,7	0,04	S2
Semi finocchio	0,5	0,01	12,48	0,4	0,01	R1 o 1c
Olio oliva	30	0,11	3,52	25,0	0,09	
Alloro	1	0,01	8,32	0,8	0,01	f2
Sale	4	0,00	0,52	3,3	0,00	c 1/2
TOTALE	SPESA	15,98		TOTALE	13,84	

- 1) LAVARE E METTERE IN ACQUA PER 24 ORE LE CASTAGNE
- 2) MARINARE LA CARNE CON TUTTI GLI INGREDIENTI, TRANNE L'OLIO E LE CASTAGNE
- 3) LESSARE LE CASTAGNE PER UN'ORA CON UNA FOGLIA DI ALLORO
- 4) SOFFRIGGERE LA CARNE CON L'OLIO FINO A ROSOLARLA
- 5) RECUPERARE IL LIQUIDO DELLA MARINATA FILTRANDOLO
- 6) METTERE IN FORNO A 200° LA CARNE CON UN PO' DI MARINATA PER 2 ORE, CON LE CASTAGNE
- 7) BAGNARE PERIODICAMENTE CON IL RESTO DELLA MARINATA

Più semplicemente: prendere delle fette di arrosto con il loro sughetto, aggiungere un po' di panna, decorarle con castagne già cotte, riscaldare al microonde, unire panna con sughetto, decorare con grani di pepe nero.

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

9

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
Lonza	1000	167	333	667	1000	1333	1667	2000	2333	2667	3000	3333	3667	4000	4333	4667	5000	5333	5667	6000	6333	6667	7000	7333
Castagne secc	150	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	900	950	1000	1075	1150
Latte	600	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	3200	3400	3600	3800	4000	4300	4600
Grappa	40	7	13	27	40	53	67	80	93	107	120	133	147	160	173	187	200	213	227	253	267	287	307	333
Ginepro	1	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	11	12
Rosmarino	5	1	2	3	5	7	8	10	12	13	15	17	20	22	23	25	27	28	32	33	36	38	42	47
Aglio	8	1	3	5	8	11	13	16	19	21	24	27	29	32	35	37	40	43	45	51	53	57	61	67
Semi finocchio	0,5	0	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
Olio oliva	30	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Alloro	1	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	11	12	13
Sale	4	1	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13	15	16	17	19	20	21	23	25	27	29	31	33

POLENTE E FRITURA

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

5

[illegible]

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

5

[illegible]

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

7

[illegible]

POLENTA E TONNO IN SALSA VERDE

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

4

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
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
Cipolle	150	38	75	150	225	300	375	450	525	600	675	750	825	900	975	1050	1125	1200	1275	1425	1500	1613	1725	1875
Aglio	10	3	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	95	100	108	115	125
Olio oliva	30	8	15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	210	225	240	255	285	300	323	345	375
Pomodori pelati	400	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	3200	3400	3800	4000	4300	4600	5000
Prezzemolo	70	18	35	70	105	140	175	210	245	280	315	350	385	420	455	490	525	560	595	665	700	753	805	875
Erbette	170	43	85	170	255	340	425	510	595	680	765	850	935	1020	1105	1190	1275	1360	1445	1615	1700	1828	1955	2125
Basilico	10	3	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	95	100	108	115	125
Tonno	330	83	165	330	495	660	825	990	1155	1320	1485	1650	1815	1980	2145	2310	2475	2640	2805	3135	3300	3548	3795	4125
sale	5	1	3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	28	30	33	35	38	40	43	48	50	54	58	63

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

7

[illegible]

7

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	2,5	0,6	1,3	2,5	3,8	5,0	6,3	7,5	8,8	10,0	11,3	12,5	13,8	15,0	16,3	17,5	18,8	20,0	21,3	23,8	25,0	26,9	28,8	31,3
	Trito suino	200	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
	Ricotta	150	38	75	150	225	300	375	450	525	600	675	750	825	900	975	1050	1125	1200	1275	1425	1500	1613	1725	1875
	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
	Pepe	0,5	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6	6
	Noce moscata	0,5	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6	6
	Sale	3	1	2	3	5	6	8	9	11	12	14	15	17	18	20	21	23	24	26	29	30	32	35	38
	Pangrattato	150	38	75	150	225	300	375	450	525	600	675	750	825	900	975	1050	1125	1200	1275	1425	1500	1613	1725	1875
	Burro	50	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625
	Prezzemolo	30	8	15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	210	225	240	255	285	300	323	345	375
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

SANGUINACCIO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=fogli

R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 50					Dosi per persone: 30	
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Gola suino	5000	11,00	2,20	3000,0	6,60	
Patate	4500	3,89	0,87	2700,0	2,34	
Pancetta	2000	6,51	3,26	1200,0	3,91	
Polvere sangue sui	250	4,55	18,20	150,0	2,73	
Sale	325	0,17	0,52	195,0	0,10	
pepe	32,5	0,43	13,20	19,5	0,26	
Noce moscata	2	0,09	45,62	1,2	0,05	
Salnitro	13	0,12	9,36	7,8	0,07	
Budella 55/60 m 11	1300	13,52	10,40	780,0	8,11	1 confezione: 9 m
Acqua	1250	0,00	0,00			
TOTALE	SPESA	40,29		8053,5	24,17	

1) TRITARE LA CARNE FINEMENTE E UNIRLA A TUTTO IL RESTO.

2) DILUIRE LA POLVERE DI SANGUE CON L'ACQUA SECONDO LE ISTRUZIONI E UNIRLA AL RESTO

3) **INSACCARE E BUCARE LA BUDELLA CON L'APPOSITO STRUMENTO**

4) COME PUO' ESSERE SERVITO

- CRUDO

- BOLLITO PER 15 M E SERVITO CON PATATE

- IN FORNO DENTRO LA CARTA STAGNOLA, COPERTO PER METÀ' CON ACQUA

A 200° PER 20 M

50

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
Gola suino	5000	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	3200	3400	3800	4000	4300	4600	5000
Patate	4500	90	180	360	540	720	900	1080	1260	1440	1620	1800	1980	2160	2340	2520	2700	2880	3060	3420	3600	3870	4140	4500
Pancetta	2000	40	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800	880	960	1040	1120	1200	1280	1360	1520	1600	1720	1840	2000
Polvere sangue	250	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Sale	325	7	13	26	39	52	65	78	91	104	117	130	143	156	169	182	195	208	221	247	260	280	299	325
pepe	32,5	1	1	3	4	5	7	8	9	10	12	13	14	16	17	18	20	21	22	25	26	28	30	33
Noce moscata	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Salnitro	13	0	1	1	2	2	3	3	4	5	6	6	7	8	8	9	9	8	8	10	10	11	12	13
Budella 55/60	1300	26	52	104	156	208	260	312	364	416	468	520	572	624	676	728	780	832	884	988	1040	1118	1196	1300
Acqua	1250	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250

TAPELUCCO ALLA PISTOCCA

LEGENDA

- G=Gambo

B=Bicchiere

N=Numero
- F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiato
- c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia
- R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 7				Dosi per persone: 28		
Ingrédients	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Asino trito	500	4,13	8,25	2000,0	16,50	
Bue trito	500	4,22	8,45	2000,0	16,90	
Burro	50	0,35	7,06	200,0	1,41	
Olio oliva	50	0,18	3,52	200,0	0,70	
Vino rosso	1000	2,93	2,93	4000,0	11,70	meglio Barbera
Cipolle	150	0,17	1,14	600,0	0,68	N 1
Carote	200	0,16	0,81	800,0	0,65	NV2
Verze	500	0,31	0,62	2000,0	1,24	N 1
Sedano	40	0,05	1,14	160,0	0,18	
Aglio	30	0,19	6,39	120,0	0,77	S 6
Dado	11	0,07	6,77	44,0	0,30	N 1
Cannella	2	0,04	22,00	8,0	0,18	c 1
Sale	5	0,00	0,52	20,0	0,01	
Alloro	5	0,04	8,32	20,0	0,17	f 5
Pepe	2	0,03	13,20	8,0	0,11	c 1
TOTALE	SPESA	12,87		12180,0	51,50	

- 1) SOFFRIGGERE NEL BURRO E NELL'OLIO PRIMA L'AGLIO E POI AGGIUNGERE LA CIPOLLA E ROSOLARE
- 2) AGGIUNGERE IL TRITATO E FARE SOFFRIGGERE LENTAMENTE, POI IL VINO E FARE SFUMARE
- 3) AGGIUNGERE SALE, PEPE, NOCE MOSCATA, ALLORO TRITATO, DADO E MESCOLARE
- 4) AGGIUNGERE TUTTE LE VERDURE TRITATE E CUCINARE PER DUE ORE
- 5) SERVIRE CON FETTE DI POLENTA ABBRUSTOLITE CON BURRO

L

[illegible]

TORTA ALLE ORTICHE

LEGENDA

- G=Gambo

B=Bicchiere

N=Numero
- F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio
- c=cucchiaino

P=Pizzico

f=fogliola
- R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 5				Dosi per persone: 10		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova N	2	0,41	0,21	4,0	0,83	
Ortiche	250	0,00		500,0	0,00	
Erbette	250	0,57	2,29	500,0	1,14	
Cipolle	110	0,12	1,14	220,0	0,25	N 1
Prezzemolo	60	0,70	11,59	120,0	1,39	
Grana	50	0,75	14,94	100,0	0,85	
Olio oliva	10	0,04	3,52	20,0	0,07	
Sale	5	0,00	0,52	10,0	0,01	
Noce moscata	1	0,05	45,62	2,0	0,09	
Farina	200	0,11	0,53	400,0	0,21	
Patate	100	0,08	0,84	200,0	0,17	
Olio oliva	20	0,07	3,52	40,0	0,14	
Sale	3	0,00	0,52	6,0	0,00	
Acqua	90	0,00	0,00	180,0	0,00	
TOTALE	SPESA	2,90		TOTALE	5,15	

- 1) UNIRE PER L'IMPASTO GLI ULTIMI CINQUE ELEMENTI. IMPASTARE E FAR RIPOSARE PER 30 M
- 2) LAVARE E LESSARE ORTICHE ED ERBETTE IN ACQUA PER 10 M
- 3) SCOLARE, STRIZZARE E TRITARE GROSSOLANAMENTE CON LA MEZZA LUNA
- 4) SOFFRIGGERE LA CIPOLLA NELL'OLIO, AGGIUNGERE LE ERBE E CUCINARE PER 5M
- 5) A FUOCO SPENTO AGGIUNGERE TUTTO IL RESTO E MESCOLARE
- 6) UNGERE UNA TEGLIA E FODERARLA CON META' IMPASTO TIRATO A DISCO. PER FACILITARE L'OPERAZIONE, STENDERE LA PASTA SU CARTA DA FORNO; CAPOVOLGERE LA TEGLIA ROTONDA E TAGLIARE IL DISCO DI PASTA AIUTANDOSI CON LA TEGLIA; RADDRIZZARE LA TEGLIA E CON L'AUTO DELLA CARTA DA FORNO, PORTARE IL DISCO DI PASTA DENTRO LA TEGLIA.
- 7) RICOPRIRE IL DISCO CON IL RIPIENO DELLE ERBETTE E RICOPRIRE IL TUTTO CON L'IMPASTO RIMASTO
- 8) INFORMARE A 200° PER 25 M

LE ORTICHE GIOVANI E FRESCHE, CONTRARIAMENTE ALLA MALVA, SI TROVANO NEI CAMPI SENZA GRANDE DIFFICOLTA'

RICETTA BASE PER N PERSONE

5

[illegible]

TROTE AL BURRO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

Cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia

R=Ranetto

S=Spicchio

[illegible]

- 1) PULIRE LE TROTE E ADAGIRALE IN UNA PIROFILA DOVE E' STATO SCIOLOTO IL BURRO
- 2) INFORMARE A 200° PER 30 M, FINCHE' LE TROTE NON ARRIVINO A DORATURA
- 3) AGGIUNGERE QUALCHE GOCCIA DI LIMONE E SERVIRE CALDISSIMO CON LA POLENTA

TROTE AL BURRO

QUANTITÀ CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

7

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
Lova		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Trote	900	225	450	900	1350	1800	2250	2700	3150	3600	4050	4500	4950	5400	5850	6300	6750	7200	7650	8550	9000	9675	#####	#####
Burro	200	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Salvia	3	1	2	3	5	6	8	9	11	12	14	15	17	18	20	21	23	24	26	29	30	32	35	38
Sale	4	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Limone	50	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625

TROTA ALLE ERBE

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=foglia

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 4				Dosi per persone: 10		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Trote	1000	4,40	4,40	2500,0	11,00	
Olio oliva	180	0,63	3,52	450,0	1,58	
Rosmarino	4	0,10	26,15	10,0	0,26	R2
Menta	6	0,22	36,40	15,0	0,55	
Maggiorana secca	0,5	0,01	20,80	1,3	0,17	
Pepe	0,5	0,01	13,20	1,3	0,02	
Sale	4	0,00	0,52	10,0	0,01	
Capperi	8	0,06	7,27	20,0	0,15	
Vino bianco	100	0,20	1,97	250,0	0,49	
TOTALE	SPESA	5,63		TOTALE	14,22	

- 1) TRITARE AL MIXER TUTTE LE ERBE TRANNE I CAPPERI CHE SI UNISCONO ALLA FINE SENZA ESSERE TRITATE CON L'OLIO PER AVERE UNA SALSINA UNIFORME
- 2) PULIRE LE TROTE E PENNELLARLE DENTRO E FUORI CON LA SALSINA OTTENUTA
- 3) RIPORE LE TROTE IN UNA PIROFILA PRECEDENTEMENTE IMBURRATA E BAGNARLE DEL RESTO DELLA SALSINA
- 4) INFORMARE A 200°PER 30 M, FINCHE' LE TROTE NON ARRIVINO A DORATURA
- 5) DOPO 15 M DI FORNO GIRARLE E IRRORARLE DI VINO BIANCO.

TROTA ALLE ERBE

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

7

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		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Trote	1000	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9500	#####	#####	#####	#####
Olio oliva	180	45	90	180	270	360	450	540	630	720	810	900	990	1080	1170	1260	1350	1440	1530	1710	1800	1935	2070	2250
Rosmarino	4	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Menta	6	2	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	57	60	65	69	75
Maggiorana se	0,5	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	6	6	6
Pepe	0,5	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6
Sale	4	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Capperi	8	2	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68	76	80	86	92	100
Vino bianco	100	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250

CON-

-TORNI

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

9

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
Fagioli borlotti	250	42	83	167	250	333	417	500	583	667	750	833	917	1000	1083	1167	1250	1333	1417	1583	1667	1792	1917	2083
Cicoria selvatica	300	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Olio oliva	40	7	13	27	40	53	67	80	93	107	120	133	147	160	173	187	200	213	227	253	267	287	307	333
Agllo	20	3	7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	73	80	87	93	100	107	113	127	133	143	153	167
Alloro	0,5	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dado	20	3	7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	73	80	87	93	100	107	113	127	133	143	153	167
Peperoncino	0,5	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4

PATATE FRICASA'

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 5				Dosi per persone: 10		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Patate	500	0,42	0,84	1000,0	0,84	
Burro	50	0,35	7,06	100,0	0,71	
Olio oliva	50	0,18	3,52	100,0	0,35	
Sale	5	0,00	0,52	10,0	0,01	
TOTALE	SPESA	0,95		TOTALE	1,91	

- 1) TAGLIARE LE PATATE A DISCHI O A SPICCHI; SE SONO GROSSE TAGLIARLE PRIMA A META'
- 2) SCIOGLIERE OLIO E BURRO IN UNA PADELLA E QUANDO SONO BOLLENTI BUTTARVICI LE PATATE TUTTE ASSIEME
- 3) NON FARE ATTACCARE SUL FONDO, MUOVENDO LA PENTOLA E UTILIZZANDO ANCHE UN CUCCHIAIO DI LEGNO. NON TEMERE SE SI DOVESSERO DISFARE UN POCO: VA BENE SERVIRLE COSÌ.
- 4) COTTURA 30 M. SERVIRE CALDE

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

5

[illegible]

VERZATA

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia

R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 2				Dosi per persone: 10		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Verze	500	0,31	0,62	2500,0	1,55	
Dado	11	0,07	6,77	55,0	0,37	
Acqua	1250	0,00	0,00	6250,0	0,00	
Salamini freschi	200	1,36	6,82	1000,0	6,82	
Aglio	9	0,06	6,39	45,0	0,17	
Peperoncino	0,25	0,00	11,00	1,3	0,01	
Grana	40	0,60	14,94	200,0	2,99	
Rosmarino	2	0,05	26,15	10,0	0,26	
Sale	0,5	0,00	0,52	2,5	0,00	
TOTALE	SPESA	2,46		TOTALE	12,18	

- 1) LAVARE IL CAVOLO E TAGLIARLO A LISTarelle sottili anche con l'affettatrice
- 2) METTERE IN EBOLLIZIONE IL BRODO, BUTTARCI DENTRO VERZE, AGLIO TRITATO, ROSMARINO, SALAMINI INTERI BUCATI CON LA FORCHETTA
- 3) CUOCERE PER 45 M CON IL COPERCHIO. SE DOVESSE MANCARE IL BRODO AGGIUNGERE ACQUA
- 4) TOGLIERE DAL FUOCO I SALAMINI E TAGLIARLI A FETTE
- 5) RESTITUIRE I SALAMINI ALLE VERZE, AGGIUNGERE IL PEPERONCINO, IL SALE E IL GRANA E SERVIRE

2

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
Verze	500	250	500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000	6500	7000	7500	8000	8500	9500	10000	10750	11500	12500
Dado	11	6	11	22	33	44	55	66	77	88	99	110	121	132	143	154	165	176	187	209	220	237	253	275
Acqua	1250	625	1250	2500	3750	5000	6250	7500	8750	10000	11250	12500	13750	15000	16250	17500	18750	20000	21250	23750	25000	26875	28750	31250
Salamini freschi	200	100	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	3200	3400	3800	4000	4300	4600	5000
Aglio	9	5	9	18	27	36	45	54	63	72	81	90	99	108	117	126	135	144	153	171	180	194	207	225
Peperoncino	0,25	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6	6
Grana	40	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Rosmarino	2	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Sale	0,5	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	11	12	13	13

DOLCI

BISCOTTI NERI

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaino

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=fogli

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 10				Dosi per persone: 30		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova N	1	0,21	0,21	3,0	0,62	
Farina 00	180	0,09	0,53	540,0	0,28	
Farina castagne	120	1,50	12,48	360,0	4,49	
Zucchero canna	150	0,20	1,30	450,0	0,59	
Burro	100	0,71	7,06	300,0	2,12	
Pinoli	50	2,96	59,28	150,0	8,89	
Panna	10	0,04	3,86	30,0	0,12	c1 facoltativo
Cannella	0,5	0,01	22,00	1,5	0,03	P1
Sale	3	0,00	0,52	9,0	0,00	P1
Lievito	16	1,06	66,00	48,0	3,17	1 bustina
TOTALE	SPESA	6,77		TOTALE	20,31	

- 1) IMPASTARE IL TUTTO TRANNE I PINOLI, DOPO AVER AMMORBIDITO IL BURRO MA NON FATTO SCIOGLIERE
- 2) LASCIARE RIPOSARE, SE E' POSSIBILE, PER ALMENO 30 M NEL FRIGO
- 3) STENDERE LA SFOGLIA A UNO SPESORE DI 0,5 CM E CHIACCIARVI SOPRA I PINOLI
- 4) TAGLIARE RETTANGOLINI DI CM 3 X 7
- 5) INFORMARE A 180° PER 15 M

DOVREBBERO RISULTARE N 30 BISCOTTI PER UN TOTALE DI 620 GR

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 N	1	0,1	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4	3,8	4,0	4,3	4,6	5,0
Farina 00	180	18	36	72	108	144	180	216	252	288	324	360	396	432	468	504	540	576	612	684	720	774	828	900
Farina castagn	120	12	24	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288	312	336	360	384	408	456	480	516	552	600
Zuccherο cann	150	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390	420	450	480	510	570	600	645	690	750
Burro	100	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Pino!!	50	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Panna	10	1	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	38	40	43	46	50
Cannella	0,5	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3
Sale	3	0	1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	7	7	8	8	9	10	10	11	12	13	14	15
Lievito	16	2	3	6	10	13	16	19	22	26	29	32	35	38	42	45	48	51	54	61	64	69	74	80

BRUT BUN

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaio

c=cucchiaio

P=Pizzico

f=fogli

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 10					Dosi per persone: 30	
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova	12	2,48	0,21	36,0	7,43	solo albumi
Nocciole tritate	1000	22,43	22,43	3000,0	67,29	
Zuccherero	830	1,08	1,30	2490,0	3,24	
Burro	60	0,42	7,06	180,0	1,27	
Vanillina	2	0,59	297,00	6,0	1,78	
Cannella	2	0,04	22,00	6,0	0,13	
TOTALE	SPESA	27,05		5718,0	81,14	

1) MONTARE A NEVE GLI ALBUMI CON LO ZUCCHERO

2) UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI AGLI ALBUMI MONTATI, PORTARE IN UN TEGAME IL TUTTO SU UN FUOCO MOLTO LENTO PER 20 M

3) SU UNA PLACCA DA FORNO IMBURRATA DISPORRE IL COMPOSTO IN MUCCIETTI E INFORMARE A 130° PER 40 M

4) SI CONSERVANO A LUNGO IN UNA SCATOLA SIGILLATA

10

[illegible]

CASTAGNACCIO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchiera

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaino

C=cucchiaio

P=Pizzico

f=foglia

R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 12				Dosi per persone: 30		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova	2	0,41	0,21	5,0	1,03	
Farina castagne	200	2,50	12,48	500,0	6,24	
Latte	250	0,22	0,89	625,0	0,55	
Olio	100	0,35	3,52	250,0	0,88	
Noce moscata	2	0,09	45,62	5,0	0,23	
Amaretti	300	1,18	3,93	750,0	2,95	
Pere	600	0,89	1,49	1500,0	2,23	
Miele	150	2,59	17,26	375,0	6,47	
TOTALE	SPESA	8,23		4010,0	20,59	

- 1) TAGLIARE LE PERE, DOPO AVERLE SBUCCIATE, IN PEZZETTI MINUSCOLI
- 2) FRULLARE AMARETTI E LATTE FINO A OTTENERE UN LIQUIDO SPOSSO
- 3) UNIRE IL TUTTO E MISCOLARE ENERGICAMENTE CON UNA MANO
- 4) VERSARE IN UNA TEGLIA MEDIA IMBURRATA E INFAINATA IL COMPOSTO
- 5) INFORMARE A 180° PER 60 M

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	2	0,2	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,3	2,7	3,0	3,3	3,7	4,0	4,3	4,7	5,0	5,3	5,7	6,3	6,7	7,2	7,7	8,3
Farina castagne	200	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Latte	250	21	42	83	125	167	208	250	292	333	375	417	458	500	542	583	625	667	708	792	833	896	958	1042
Olio	100	8	17	33	50	67	83	100	117	133	150	167	183	200	217	233	250	267	283	317	333	358	383	417
Noce moscata	2	0	0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4	5	5	5	6	6	7	7	8	8
Amaretti	300	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250
Pere	600	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Miele	150	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625

CROSTATA DI CASTAGNE AL CIOCCOLATO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaino

c=cucchiano

P=Pizzico

f=foalia

R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 8					Dosi per persone: 16	
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova N	2	0,41	0,21	4,0	0,83	solo tuorli
Farina	225	0,12	0,53	450,0	0,24	
Burro	110	0,78	7,06	220,0	1,55	
Limoni	100	0,19	1,92	200,0	0,38	solo scorza
Zucchero	60	0,08	1,30	120,0	0,16	
Sale	2	0,00	0,52	4,0	0,00	
Crema						
Marmellata castagn	350	2,70	7,70	700,0	5,39	
Cioccolato fond.	50	0,47	9,46	100,0	0,95	
Burro	20	0,14	7,06	40,0	0,28	
Rum	20	0,16	7,87	40,0	0,31	
Canditi	25	0,33	13,20	50,0	0,66	
TOTALE	SPESA	5,38		TOTALE	10,75	

- 1) IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI PER LA FROLLA DOPO AVER AMMORBIDITO IL BURRO SENZA FARLO SCIOGLIERE. LASCIARE RIPOSARE ANCHE PER 24 ORE O PER ALMENO 30 M IN FRIGO
- 2) STENDERE LA PASTA DELLA CROSTATA IN UNA TORTIERA DI 24 CM DI DIAMETRO DOPO AVERLA IMBURRATA E INFARINATA, LASCIANDO DEI BORDI AI LATI
- 3) AL CENTRO, DENTRO I BORDI, COPRIRE CON UN FOGLIO DI ALLUMINIO CON SOPRA DEI FAGIOLI SECCHI
- 4) INFORMARE A 200° PER 20 M
- 5) SFORNARE, LASCIARE CHE RAFFREDDI, TOGLIERE ALLUMINIO E FAGIOLI E STACCARE LA BASE DALLA TEGLIA CON GRANDE DELICATEZZA
- 6) UNIRE IN UN PENTOLINO CIOCCOLATO, RUM, BURRO E FARLI FONDERE
- 7) AGGIUNGERE LA MARZELLATA SEMPRE MESCOLANDO
- 8) VERSARE LA CREMA SULLA CROSTATA E GUARNIRE CON I CANDITI.

8

[illegible]

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

02

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	2	0,1	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2	2,4	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4	3,8	4,0	4,3	4,6	5,0
Farina mais	400	20	40	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480	520	560	600	640	680	760	800	860	920	1000
Farina 00	470	24	47	94	141	188	235	282	329	376	423	470	517	564	611	658	705	752	799	893	940	1011	1081	1175
Zuccherio	210	11	21	42	63	84	105	126	147	168	189	210	231	252	273	294	315	336	357	399	420	452	483	525
Burro	100	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Uva sultanina	180	9	18	36	54	72	90	108	126	144	162	180	198	216	234	252	270	288	306	342	360	387	414	450
Latte	100	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Sale	4	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	6	7	8	8	9	9	10	10	9	9	10
Lievito	16	1	2	3	5	6	8	10	11	13	14	16	18	19	21	22	24	26	27	30	32	34	37	40
Lievito di birra	25	1	3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	28	30	33	35	38	40	43	48	50	54	58	63

MONTE BIANCO

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaino

c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia

R=Ranetto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 10					Dosi per persone: 30		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro		
Castagne secche	500	5,20	10,40	1500,0	15,60		
Latte	1300	1,12	0,87	3900,0	3,37		
Vanilina	2	0,59	297,00	6,0	1,78		
Zucchero	250	0,33	1,30	750,0	0,98		
Rum	50	0,39	7,87	150,0	1,18		
Cameo panna	150	2,06	13,75	450,0	6,19		
Cioccolato fondente	150	1,42	9,46	450,0	4,26		

- 1) METTERE LE CASTAGNE A BAGNO PER 24 ORE, POI COLARLE E CON IL LATTE LA VANILLINA E LO ZUCCHERO CUCINARLE PER DUE ORE FINO A CONSUMARE QUASI TUTTO IL LIQUIDO, CHE, SE DOVESSE MANCARE DURANTE LA COTTURA, SI DEVE RINNOVARE CON UN PO' D'ACQUA
- 2) A FUOCO SPENTO AGGIUNGERE IL RUMI E MESCOLARE
- 3) CON UNO SCHIACCIA PATATE PASSARE TUTTO IL COMPOSTO E FARLO CADERE SU UN PIATTO DI PORTA FORMANDO UN MONTE CONICO
- 4) MONTARE LA PANNA CAMEO E RICOPRIRE CON LA PANNA MONTATA IL CONO DI CASTAGNE DOPO CHE S'E' RAFFREDDATO DEL TUTTO
- 5) TAGLIARE A SCAGLIE IL CIOCCOLATO E FARLO PIOVERE SULLA PANNA
- 6) SERVIRE FREDDO

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

10

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
Castagne secche	500	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500
Latte	1300	130	260	520	780	1040	1300	1560	1820	2080	2340	2600	2860	3120	3380	3640	3900	4160	4420	4940	5200	5590	5980	6500
Vanillina	2	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	6	7	8	8	9	9	10	1250	1150	1075	250	10
Zucchero	250	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250
Rum	50	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Creamo panna	150	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390	420	450	480	510	570	600	645	690	750
Cioccolato fond.	150	15	30	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390	420	450	480	510	570	600	645	690	750

PASTE AD MELIA

LEGENDA

G=Gambo

B=Bicchieri

N=Numero

F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiaino

c=cucchiano

P=Pizzico

f=foqlia

 $R = R_{\text{ametto}}$

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 13				Dosi per persone: 20		NOTE
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	
Uova	2	0,41	0,21	3,1	0,63	Fioretto o macinata fine
Farina 00	200	0,11	0,53	307,7	0,16	
Farina mais	200	0,13	0,66	307,7	0,20	
Burro	60	0,42	7,06	92,3	0,65	
Margarina	60	0,23	3,79	92,3	0,35	
Sambuco	10	0,31	31,20	15,4	0,48	
Zuccherio	180	0,23	1,30	276,9	0,36	
Lievito	16	1,06	66,00	24,6	1,62	
Sale	3	0,00	0,52	4,6	0,00	
TOTALE	SPESA	2,91		1124,6	4,47	

- 1) FARE UNA CREMA CON ZUCCHERO E UOVA
- 2) UNIRE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI CON BURRO E MARGARINA MORBIDI NON SCIOLTI
- 3) UNIRE LA CREMA E LAVORARE FINO A OTTENERE UN IMPASTO CONSISTENTE
- 4) IMPASTARE E FORMARE DEI SALAMI DA CUI SI PRENDERA' DI VOLTA IN VOLTA UNA QUANTITA' DI PASTA GRANDE QUANTO UNA NOCE; LA SI SCHIACCERA' DOLCEMENTE TRA LE PALME, PER POI DEPORLA SU UNA TEGLIA DA FORNO
- 5) INFORMARE A 180° PER 15/ 20 M

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

13

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
Nova	2	0,2	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,2	2,5	2,8	3,1	3,4	3,7	4,0	4,3	4,6	4,9	5,2	5,8	6,2	6,6	7,1	7,7
Farina 00	200	15	31	62	92	123	154	185	215	246	277	308	338	369	400	431	462	492	523	585	615	662	708	769
Farina mais	200	15	31	62	92	123	154	185	215	246	277	308	338	369	400	431	462	492	523	585	615	662	708	769
Burro	60	5	9	18	28	37	46	55	65	74	83	92	102	111	120	129	138	148	157	175	185	198	212	231
Margarina	60	5	9	18	28	37	46	55	65	74	83	92	102	111	120	129	138	148	157	175	185	198	212	231
Sambuco	10	1	2	3	5	6	8	9	11	12	14	15	17	18	20	22	23	25	26	29	31	33	35	38
Zuccherio	180	14	28	55	83	111	138	166	194	222	249	277	305	332	360	388	415	443	471	526	554	595	637	692
Lievito	16	1	2	5	7	10	12	15	17	20	22	25	27	30	32	34	37	39	42	47	49	53	57	62
Sale	3	0	0	1	1	2	3	4	4	5	5	6	6	6	6	6	7	7	8	9	9	10	11	12
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0</	

9

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	1	0,2	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,3	2,7	3,0	3,3	3,7	4,0	4,3	4,7	5,0	5,3	5,7	6,3	6,7	7,2	7,7	8,3
Pesche	1300	217	433	867	1300	1733	2167	2600	3033	3467	3900	4333	4767	5200	5633	6067	6500	6933	7367	7800	8233	8667	9100	9533
Zucchero	50	8	17	33	50	67	83	100	117	133	150	167	183	200	217	233	250	267	283	300	317	333	350	367
Amaretti	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	600	633	667	700	733
Cacao	30	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220
Burro	60	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	360	380	400	420	440
Panna da mont.	100	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	600	633	667	700	733
Zucchero polve	50	8	17	33	50	67	83	100	117	133	150	167	183	200	217	233	250	267	283	300	317	333	350	367

QUANTITÀ CALCOLATA IN GRAMMI

24

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	4	0,2	0,3	0,7	1,0	1,3	1,7	2,0	2,3	2,7	3,0	3,3	3,7	4,0	4,3	4,7	5,0	5,3	5,7	6,3	6,7	7,2	7,7	8,3
Farina 00	600	25	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	750	800	850	950	1000	1075	1150	1250
Zuchero	300	13	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	350	375	400	425	475	500	538	575	625
Burro	100	4	8	17	25	33	42	50	58	67	75	83	92	100	108	117	125	133	142	158	167	179	192	208
Lievito	32	1	3	5	8	11	13	16	19	21	24	27	29	32	35	37	40	43	45	51	53	57	61	67
Castagne secc	150	6	13	25	38	50	63	75	88	100	113	125	138	150	163	175	188	200	213	238	250	269	288	313
Cacao amaro	40	2	3	7	10	13	17	20	23	27	30	33	37	40	43	47	50	53	57	63	67	72	77	83
Pinoii	60	3	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	95	100	108	115	125
Cannella	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Alloro	5	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	6	6	7	7	8	8	9	10	10
Amaretti	80	3	7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	73	80	87	93	100	107	113	127	133	143	153	167
Sale	2	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4

15

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
	4	0,3	0,5	1,1	1,6	2,1	2,7	3,2	3,7	4,3	4,8	5,3	5,9	6,4	6,9	7,5	8,0	8,5	9,1	10,1	10,7	11,5	12,3	13,3
Zucchero	200	13	27	53	80	107	133	160	187	213	240	267	293	320	347	373	400	427	453	507	533	573	613	667
Farina 00	500	33	67	133	200	267	333	400	467	533	600	667	733	800	867	933	1000	1067	1133	1267	1333	1433	1533	1667
Arance	450	30	60	120	180	240	300	360	420	480	540	600	660	720	780	840	900	960	1020	1140	1200	1290	1380	1500
Ricotta	250	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Rhum	35	2	5	9	14	19	23	28	33	37	42	47	51	56	61	65	70	75	79	89	93	100	107	117
Uva sultantina	250	17	33	67	100	133	167	200	233	267	300	333	367	400	433	467	500	533	567	633	667	717	767	833
Lievito	16	1	2	4	6	9	11	13	15	17	19	21	23	26	28	30	32	34	36	41	43	46	49	53
Sale	4	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	9	9	10	11	11	12	13
Olio di semi	200	13	27	53	80	107	133	160	187	213	240	267	293	320	347	373	400	427	453	507	533	573	613	667

SEMIFREDDO CASTAGNE

LEGENDA

G=Gambo
B=Bicchiere
N=Numero

F=Ciuffo
b=bicchierino
C=Cucchiaino

c=cucchiaino
P=Pizzico
f=foglia

R=Rametto
S=Spicchio

Ricetta base per persone: 7				Dosi per persone: 10		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova	2	0,41	0,21	2,9	0,59	
Marmellata castagne	350	2,70	7,70	500,0	3,85	
Panna da montare	300	1,16	3,86	428,6	1,65	
Ratafià	30	0,70	23,37	42,9	1,00	
Cioccolato fondente	100	0,95	9,46	142,9	1,35	
Zucchero	20	0,03	1,30	28,6	0,04	
Sale	2	0,00	0,52	2,9	0,00	
Acqua	20	0,00	0,00	28,6	0,00	
TOTALE	SPESA	5,94		1177,1	8,49	

- 1) MONTARE GLI ALBUMI CON IL SALE
- 2) MONTARE I TUORLI CON LO ZUCCHERO
- 3) MONTARE LA PANNA
- 4) DILUIRE LA MARMELLATA CON IL LIQUORE
- 5) UNIRE DELICATAMENTE I QUATTRO INGREDIENTI IN UNO STAMPO DI PLASTICA MORBIDA
- 6) RIPORE LO STAMPO NEL FRIZER PER 12 ORE
- 7) DOPO 12 ORE, SCIOGLIERE A FUOCO LENTO IL CIOCCOLATO CON L'ACQUA
- 8) SFORNARE IL COMPOSTO DAL FRIZER RIPONENDOLO PER QUALCHE MINUTO A BAGNO MARIA TIEPIDO
- 9) VERSARE IL CIOCCOLATO FUSO SUL SEMIFREDDO E RIPORE SUBITO IL TUTTO IN FRIZER
- 10) TOGLIERE DAL FRIZER IL SEMIFREDDO 30 M PRIMA DI SERVIRLO

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

L

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	
			0,3	0,6	1,1	1,7	2,3	2,9	3,4	4,0	4,6	5,1	5,7	6,3	6,9	7,4	8,0	8,6	9,1	9,7	10,9	11,4	12,3	13,1	14,3
Marmellata cas	350	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500	
Panna da mon	300	43	86	171	257	343	429	514	600	686	771	857	943	1029	1114	1200	1286	1371	1457	1629	1714	1843	1971	2143	
Raffia	30	4	9	17	26	34	43	51	60	69	77	86	94	103	111	120	129	137	146	163	171	184	197	214	
Ciocolato fond	100	14	29	57	86	114	143	171	200	229	257	286	314	343	371	400	429	457	486	543	571	614	657	714	
Zucchero	20	3	6	11	17	23	29	34	40	46	51	57	63	69	74	80	86	91	97	109	114	123	131	143	
Sale	2	0	1	1	2	3	3	3	4	5	5	6	6	7	7	8	9	9	10	11	11	12	13	14	
Acqua	20	3	6	11	17	23	29	34	40	46	51	57	63	69	74	80	86	91	97	109	114	123	131	143	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0																							

12

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	12	1,0	2,0	4,0	6,0	8,0	10,0	12,0	14,0	16,0	18,0	20,0	22,0	24,0	26,0	28,0	30,0	32,0	34,0	38,0	40,0	43,0	46,0	50,0
Zucchero	160	13	27	53	80	107	133	160	187	213	240	267	293	320	347	373	400	427	453	507	533	573	613	667
Cacao	120	10	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300	320	340	380	400	430	460	500
Rum	60	5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	190	200	215	230	250
Latte	1000	83	167	333	500	667	833	1000	1167	1333	1500	1667	1833	2000	2167	2333	2500	2667	2833	3167	3333	3583	3833	4167
Anaretti	600	50	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1900	2000	2150	2300	2500

TORTA DI CASTAGNE

LEGENDA

- G=Gambo

B=Bicchiere

N=Numero
- F=Ciuffo

b=bicchierino

C=Cucchiato
- c=cucchiaino

P=Pizzico

f=foglia
- R=Rametto

S=Spicchio

Ricetta base per persone: 9				Dosi per persone: 16		
Ingredienti	Quantità gr:	Prezzo	Costo al Kg/€	Quantità gr.	Prezzo Euro	NOTE
Uova	3	0,62	0,21	5,3	1,10	
Farina 00	60	0,03	0,53	106,7	0,06	
Farina castagne	60	0,75	12,48	106,7	1,33	
Lievito	16	1,06	66,00	28,4	1,88	1 bustina
Sale	2	0,00	0,52	3,6	0,00	
Olio oliva	12	0,04	3,52	21,3	0,07	
Burro	20	0,14	7,06	35,6	0,25	
marmellata castagne	350	2,70	7,70	622,2	4,79	
Panna da montare	200	0,77	3,86	355,6	1,37	
Dolce neve Cameo	100	1,21	12,10	177,8	2,15	
Ratafia	40	0,93	23,37	71,1	1,66	
Acqua	70	0,00	0,00	124,4	0,00	
Zucchero	95	0,12	1,30	168,9	0,22	
Latte	250	0,22	0,87	444,4	0,38	
TOTALE	SPESA	8,59		2272,0	15,27	

- 1) UNIRE TUORLI, ACQUA, 80 GR DI ZUCCHERO, SALE E MONTARE TUTTO CON IL MIXER
- 2) MONTARE A NEVE GLI ALBUMI
- 3) UNIRE DELICATAMENTE I DUE COMPOSTI
- 4) UNIRE LE DUE FARINE E IL LIEVITO, SETACCIARLI E VERSARLI SULLA CREMA, UNENDO DELICATAMENTE
- 5) UNIRE L'OLIO
- 6) UNGERE E INFARINARE UNA TEGLIA MEDIA (DIAMETRO 20 CM) ANTADERENTE E VERSARVI L'IMPASTO
- 9) LIVELLARE CON CURA E INFORNARE A 200° PER 13 M
- 10) SFORNARE DALLA TEGLIA, LASCIARE RAFFREDDARE E POI DIVIDERE LA TORTA IN TRE DISCHI
- 11) BAGNARE IL PAN DI SPAGNA CON RATAFIA' DILUITO IN ACQUA (40 GR)
- 12) RIPORE LA PRIMA FETTA SU UN PIATTO E COPRIRLA DI MARMELLATA DI CASTAGNE
- 13) SOVRAPPORRE LA SECONDA FETTA E COPRIRLA DI PANNA MONTATA
- 14) SOVRAPPORRE LA TERZA E DECORARE CON DOLCENEVE CAMEO

QUANTITÀ 'CALCOLATA IN GRAMMI

6

[illegible]

34

[illegible]

TORTA DI PESCHE DELLA VIGNA

QUANTITA' CALCOLATA IN GRAMMI

RICETTA BASE PER N PERSONE

9

[illegible]