

Lasagne alla Bolognese



Ingredienti

Semola	kg.0,450
uovo intero pastorizzato	lt. 0,110
Carne di bovino	kg.0,380
Carne di suino	kg.0,290
Pomodori pelati	kg.1
Cipolla , Sedano,Carota	kg. 0,240
Olio extravergine d'oliva	lt.0,050
Vino rosso	lt.0,100
Latte	lt.1,5
Burro	kg. 0,080
Farina	kg 0,080
Aromi	q.b.
Salé	q.b.
Parmigiano	kg.0,100

Tempo di
preparazione

Difficolta' **Media**

Porzioni teglia da kg 4,5

Regione **Emilia Romagna**



Modalita' di preparazione

Tritare la polpa di bovino e suino con coltello e foro diametro 6.

Fare soffriggere la cipolla , il sedano e le carote precedentemente tritati con l'olio extravergine d'oliva, aggiungere il misto di carni tritate , fare rosolare e inumidire con vino rosso far evaporare in modo che rimanga l'aroma e non l'umido , aggiungere i pelati precedentemente frullati .Regolare la salatura , far cuocere circa 2 ore, immettere il prodotto finito in apposita vasca .

Far sciogliere il burro e aggiungere la farina ; amalgamare il tutto ed aggiungere il latte portato in ebollizione a parte , mescolare regolare la salatura e far bollire per alcuni minuti , aggiungere parmigiano ed immettere in apposita vasca.

Stratificare le sfoglie crude di larghezza 25cm lunghezza 48cm spessore 0,8 mm con il resto degli ingredienti seguendo il seguente schema :

Sfoggia , ragù gr.500 ,sfoggia ,ragù gr.500 ,sfoggia ,besciamella gr.800 , sfoggia,ragù gr.500 ,sfoggia ,besciamella gr.850 ,ragù a macchia gr.300 , parmigiano gr.50

Abbatere il prodotto finito e procedere alla surgelazione .

mettere il prodotto in forno (150°C) quando il prodotto raggiunge i 90°C tagliare per formare le porzioni nel seguente schema : taglio da 15 porzioni (circa 300 gr.cad.) per adulti , taglio da 18 porzioni (circa 250gr.cad.) per 2°fascia, taglio da 21 porzioni(circa 215 gr. cad.) per 1°fascia.

Sugo alla Portofino



Ingredienti

Pomodori pelati	25/27/30
Olio extravergine d'oliva	05/05/08
Cipolla ,sedano,carote	06/06/08
Sale	q.b.
Latte	60/60/80
Farina	05/05/07
Burro	02/02/03
Noce moscata	q.b.
Basilico	05/05/07
Pinoli	01/01/1,5
Patate	02/02/03
Aglione	0,3

Tempo di
preparazione

Difficoltà' **Media**

Porzioni gr. 60/70/90

Regione **Liguria**



Modalità di preparazione

Preparare il trito di ortaggi , fare rosolare in pentola , aggiungere i pelati precedentemente aperti , regolare la salatura e farcuocere 2 ore circa . Aggiungere la besciamella preparata facendo sciogliere il burro e aggiungendo la farina facendo amalgamare il tutto ed aggiungendo il latte , scaldando fino al punto di ebollizione , regolando con sale e noce moscata e frullando il tutto . Aggiungere il pesto confezionato o precedentemente preparato e portare alla °T di circa 90°C , posizionare il prodotto in gastronom.

Rolle' di fassone Co. Al. Vi. alla Braccio di ferro



Ingredienti

Carne di bovino COALVI	gr. 60/70/90
Spinaci gelo	gr. 30/50/60
Pane grattato	gr. 10/15/20
Uovo pastorizzato	gr. 10/15/15
Cipolla, Sedano, Carote	gr. 10/15/20
Parmigiano reggiano	gr. 5/10/10
Olio extravergine d'oliva	gr. 5/5/5
Farina	gr. 3/3/5
Sale	q.b.
Piante aromatiche	q.b.

Tempo di
preparazione

Difficolta'

Media

Porzioni gr. 65/75/100 + sugo

Regione



Modalita' di preparazione

Cuocere gli spinaci in acqua salata, scolare e brasare col soffritto di cipolla sedano e carote in olio aromatizzato, regolare la salatura ed abbattere.

Tritare la carne con diametro 6.

Ritritare una seconda volta la carne aggiungendo tutti gli ingredienti, compreso il 90% degli spinaci abbattuti, utilizzare le apposite forme per la formatura del rollè e cuocere in forno misto convezione/vapore a 150°C per circa 1 ora fino al raggiungimento di 85°C al cuore del prodotto, abbattere.

Tagliare le fette secondo grammatura, aggiungere la salsa prodotta da fondo di cottura legata con farina ed il restante 10% di spinaci aromatizzati, posizionare i prodotti in gastronom e riscalda re fino a °T di 85°C al cuore del prodotto

Involtini di carni miste



Ingredienti

Lonza di suino	gr. 40/50/60
Polpa di bovino	gr. 25/30/40
Olio extravergine d'oliva	gr. 2/3/3
Parmigiano Reggiano	gr. 3/3/5
Latte	gr. 5/10/15
Pane pesto	gr. 10/10/15
Uovo intero pastorizzato	gr. 15/15/15
Piante aromatiche	q.b.
Sale	q.b.
Pomodori pelati	gr. 30/35/35
Basilico	q.b.
Farina	q.b.

Tempo di
preparazione

Difficoltà' **Media**

Porzioni Nr°1, 1, 2, +salsa

Regione **Piemonte**



Modalità' di preparazione

Tagliare le fettine di lonza delle varie grammature e batterle con batticarne o tramite macchina automatica, preparare le polpette di bovino nelle varie grammature ed avvolgerle con le fettine di suino appena battute.

Disporre su placche precedentemente oliate e far cuocere a °T di 150°C in forno per 20 minuti circa.

Preparare la salsa S. Marzano con pomodori pelati piante ortaggi per il fondo e basilico, inspessire con farina.

Unire il tutto e portare alla temperatura di 85 °C al cuore del prodotto.