



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

ARROSTO DI VITELLO

Ingredienti :

Carne di vitello

Aglione

Cipolla

Carote

Sedano

Sale

Preparazione :

Eeguire un soffritto con le verdure ,aggiungere la carne e lentamente far rosolare .

Coprire la carne con il brodo caldo precedentemente preparato e cuocere a fuoco basso fino a completa cottura(98° circa); quando il brodo si sarà consumato quasi del tutto spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Affettare e servire con il restante sughetto.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

BOCCONCINI DI CARNE DI VITELLO CON PATATE E PISELLI

Ingredienti :

Carne di vitello

Patate

Piselli

Pomodori pelati

Cipolla

Carote

Rosmarino

Sedano

Sale

Preparazione :

In una pentola capiente soffriggere i gusti ,aggiungere i bocconcini di carne facendo cuocere a fuoco moderato .

Appena rosolati ,aggiungere i pelati ; a meta cottura aggiungere i piselli e successivamente le patate con un po' di brodo caldo e ultimare la cottura.

Servire a 75°.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

CAROTE SALTATE IN PADELLA

Ingredienti :

Carote
Cipolla
Sale

Preparazione :

Mondare le carote ,dopo averle lavate, affettarle e aggiungerle nella
casseruola dove e' stata fatta rosolare la cipolla .

Farle saltare a 63° , con coperchio semichiuso e servirle calde, a piacere con
qualche goccia di limone.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

CELENTANI CON POMODORO E RICOTTA

INGREDIENTI :

Celentani
Ricotta
Pomodoro
Cipolle
Carote
Sedano
Sale
Olio di Oliva
Parmigiano

Soffriggere con un po' di olio di oliva le verdure , aggiungere la salsa di pomodoro e far cuocere finché addensa ,alla fine aggiungere la ricotta sbriciolata e ,cuocere insieme ancora per 5'.
Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla lasciandola un po' umida e insaporitela con il sugo alla ricotta e una spolverata di parmigiano.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

CHIFFERI CON PANNA E PROSCIUTTO

INGREDIENTI :

Prosciutto
Olio di Oliva
Panna
Parmigiano
Sale

Scaldare l' olio di oliva in una casseruola e aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini , farlo rosolare ,aggiungere la panna e cucinare per 6-8 minuti rigirando il tutto sovente .

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata scolarla (lasciando un po' di acqua della pasta) e condirla con panna e prosciutto e parmigiano .



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

CREMA DI FAGIOLI con DITALINI

Ingredienti: Fagioli
Olio
Cipolla
Carota
Sedano
Aglio

La sera precedente mettere in ammollo i fagioli.

Solarli e cuocerli in acqua salata (poco sale).

In una pentola con un pò olio ,rosolare lo spicchio d'aglio (che poi toglierete), la cipolla, il sedano, la carota ,aggiungere i fagioli e continuare la cottura per altri 15/20'. Frullare tutto , aggiungere il brodo vegetale e cuocere i ditalini.

Servire con crostini croccanti.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

CREMA DI LEGUMI (ceci, fagioli, farro, lenticchie, orzo, cereali)

Ingredienti :

Legumi a scelta

Cipolla

Carota

Sedano

Olio

Sale

Parmigiano

Preparazione :

La sera prima mettere a bagno i legumi secchi e lasciarli tutta la notte.

Sciacquarli sotto l'acqua corrente e farli bollire con abbondante acqua salata.

In una pentola soffriggere i gusti ,un po' d'acqua, inserire i legumi scelti e, insaporire per 15/20'.

Passare il tutto nel mix affinché diventi una crema ,aggiungere un po' di brodo vegetale mescolare e, a piacere aggiungere la pasta e il parmigiano .



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

CREMA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI:

ZUCCHINI
SPICCHIO DI AGLIO
CIPOLLA
OLIO DI OLIVA
SALE q.b.

Tagliare la cipolla a fettine sottili ,farla appassire in padella con olio d'oliva ,uno spicchio d'aglio e due cucchiaini di acqua, unire le zucchine tagliate a rondelle, salate leggermente e cuocete a fuoco basso per 20/30'. Alla fine della cottura frullare il tutto ottenendo una crema morbida che servirà per condire la pasta aggiungere parmigiano a piacere.

- Lo stesso procedimento anche per pasta con broccoli e cavolfiori.

PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA
sede Legale: C.so Vercelli 206 - Sede Attività: Via Botticelli 11/15 10155 TORINO
IVA: 03649850017 - Cod. Fisc. 80089580015



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

CROCCOLE DI MELANZANE

INGREDIENTI :

Melanzane
Uova
Pane Pesto
Prezzemolo
Pane grattugiato
Sale q.b.
Parmigiano
Olio

Sbollentare le melanzane tagliate a tocchetti ,solarle e farle raffreddare ,passarle nel mixer e ridurle in crema. Aggiungere le uova in precedenza sbattute con un pizzico di sale ,un po' di parmigiano ,prezzemolo e pane pesto , lasciando l'impasto morbido per poterlo prendere con il cucchiaio , friggere in abbondante olio di oliva .
Servire calde con insalata verde.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

CROCCOLE DI TONNO E ZUCCHINE

INGREDIENTI :

Tonno
Zucchine
Uova
Pane Pesto
Sale
Parmigiano

Sbollentare le zucchine scolarle e farle raffreddare ,aggiungere il tonno (spezzettato) ,le uova precedentemente sbattute ,un pizzico di sale ,un po' di parmigiano e pane pesto , formare delle polpette e frigatele in abbondante olio di oliva .



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

FARFALLE ALLE MELANZANE

INGREDIENTI :

Farfalle
Melanzane
Cipolle
Olio di Oliva
Parmigiano
Sale

Tagliare a cubetti le melanzane .

In una casseruola mettere, olio di oliva, rosolare la cipolla e melanzane insieme per 10 minuti .

Aggiungere la salsa di pomodoro e cucinare fino alla cottura delle melanzane .

Condire la pasta, precedentemente cotta con il sugo preparato e, spolverarle con il parmigiano .



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

FARFALLINE IN BRODO VEGETALE

Ingredienti :

Pasta di grano duro -Farfalline

Verdure di stagione

Poco sale

Preparazione :

In una pentola cuocere le verdure di stagione.

Lasciare raffreddare e frullare le verdure, riportare a bollore quindi versare la pasta ; a cottura avvenuta servire a 72°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

FRITTATINE CON VERDURE

Ingredienti :

Zucchine

Carote

Parmigiano

Pane Pesto

Olio di oliva

Sale q.b

Preparazione :

Sbollentare le zucchine ,le carote con poco sale, farle raffreddare, frullare grossolanamente, aggiungere uova, parmigiano, pane pesto quanto basta, amalgamare il tutto , tenere l' impasto di giusta consistenza .

Scaldare l'olio aggiungere l'impasto con il cucchiaio e rigirare fino a completa cottura.

Lo stesso procedimento, cambiando tipo di verdura ,anche per spinaci, prosciutto e patate.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

FUSILLI CON CREMA DI ZUCCHINE

Ingredienti :

Zucchine
Spicchio di aglio
Cipolla
Olio di oliva
Sale q.b

Preparazione :

Riducete le cipolle a fettine sottili e fatele appassire in padella con olio di oliva , uno spicchio di aglio e due cucchiaini di acqua .unire le zucchine tagliate a rondelle ,salate leggermente e cuocete a fuoco basso per 20/30' .
Alla fine della cottura frullare il tutto ottenendo una crema morbida che servirà' per condire la pasta (precedentemente cotta)
aggiungere parmigiano a piacere .

***Lo stesso procedimento anche per pasta con BROCCOLI E CAVOLFIORE**



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

GNOCCHETTI SARDI AL PESTO

Ingredienti :

**Pasta di grana duro -gnocchetti sardi -
Basilico
Olio
Parmigiano
Pinoli
Sale**

Preparazione :

In una casseruola mettere un po di olio e il pesto precedentemente preparato facendolo sciogliere bene.

Cuocere la pasta in abbondante acqua ,scolarla ,lasciando un po della sua acqua in modo che si mescoli bene con il pesto e non resti troppo asciutta .

Servire a 80°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

LASAGNE AL FORNO

Ingredienti :

Lasagne all' uovo
Besciamella
Ragu di Carne
Mozzarella
Parmigiano
Pomodoro passato
Cipolla
Olio
Basilico

Preparazione :

Preparare il sugo con olio ,cipolla ,basilico ,aggiungere il pomodoro e la carne cuocere a fuoco lento per 1 ora ; temperatura raggiunta per il sugo 86,4°
Cospargere la teglia con il sugo ,adagiare uno strato di pasta ,quindi cospargere con parmigiano ,mozzarella, pomodoro ,besciamella ,sugo di carne e alternare gli strati .
Far cuocere in forno e servire a temperatura di 75°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

PASSATO DI VERDURA

Ingredienti :

Carote

Cipolla

Sedano

Patate

Piselli

Fagioli

Fagiolini

Pomodori

Preparazione :

Lessare le verdure in acqua salata e successivamente frullarle in modo che diventino una crema .

Versare il tutto in una pentola dove è stato preparato il brodo con un po' di dado o insaporitore vegetale , quindi a bollitura avvenuta versarvi la pasta possibilmente corta mescolando sovente .

Servire a 65°.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

PASTA PASTICCIATA con ragu' di carne

INGREDIENTI :

Ragu' di carne, con sughetto al pomodoro

Pasta corta

Besciamella

Mozzarella

Parmigiano

Burro

Preparare il ragu' di carne.

Cuocere la pasta, condirla con una parte di ragu' , il parmigiano e amalgamare il tutto.

Ungere una teglia da forno con una noce di burro, il sughetto al pomodoro e iniziare con gli strati : la pasta, la mozzarella a dadini, la besciamella, il parmigiano .Nell'ultimo strato distribuire qualche fiocchetto di burro e infornate per 15'.

PASTA PASTICCIATA AL SUGO DI MELANZANE

INGREDIENTI :

Melanzane

Passata di pomodoro

Basilico

Pasta corta

Besciamella

Mozzarella

Parmigiano

Burro

La procedura per realizzare la pasta pasticciata è la stessa.

Sostituire il ragu' di carne con il sugo alle melanzane.(vedi ricetta)



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

PENNE ALLA MARINARA

INGREDIENTI :

Penne
Passata di Pomodoro
Tonno
Cipolle
Carote
Aglio
Olio di Oliva
Sale
Parmigiano

Mettere in una casseruola l'olio di oliva e lo spicchio d' aglio ,farlo rosolare per qualche minuto. Togliere l'aglio, rosolare la cipolla e la carota e soffriggere per qualche minuto , aggiungere la passata di pomodoro e un po' acqua , cuocere fino a che addensa ,prima di finire la cottura, aggiungere il tonno sbriciolato e mescolare .

Cuocere la pasta ,condire con sugo al pomodoro e tonno e parmigiano.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

PENNE AL SUGO

Ingredienti :

Pasta di grano duro -penne-

Passato di pomodoro

Cipolla

Carote

Sedano

Sale

Parmigiano

Preparazione :

Soffriggere i gusti, aggiungere il pomodoro e far cuocere.

Intanto far bollire l' acqua salata per la pasta ,a bollitura avvenuta versare la pasta e far cuocere per il tempo indicato.

Scolare ,aggiungere il sugo di pomodoro ,il parmigiano e servire a 85°.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

PETTI DI POLLO IMPANATI

Ingredienti :

Fettine di petti di pollo

Uova

Latte

Sale

Pane grattugiato

Preparazione :

Sbatter le uova in un contenitore aggiungendo un po di latte ,quindi passare le fettine di pollo una per volta e poi passarle nel pane pesto; successivamente friggere nell'olio caldo e servire a 65°.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO

Ingredienti :

Tritato di carne di vitello
Uova
Sale
Prezzemolo
Parmigiano
Pane grattugiato
Mollica di pane imbevuto nel latte
Passata di pomodoro
Brodo vegetale

Preparazione :

Aggiungere alla carne tritata uova, sale, prezzemolo, parmigiano ,pane imbevuto nel latte e pane grattugiato , amalgamare il tutto e fare delle palline non eccessivamente grosse.

Allinearle in una teglia e versare la passata di pomodoro ,un po' di brodo caldo, far cuocere a temperatura moderata .

Servire a 90°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

POLPETTONE DI TACCHINO

Ingredienti :

Carne macinata

Uova

Pane grattugiato

Sale

Parmigiano

Insaporitore per arrosti

Prezzemolo

Preparazione :

Preparare il polpettone con gli ingredienti sopra indicati.

**Scaldare il forno ,quindi dopo aver messo in una teglia il polpettone coprire con il brodo precedentemente preparato e far cuocere a 75° con il coperchio .
Nell'ultima mezzora continuare la cottura senza coperchio per permettere di formare sopra una saporita crosticina.**

Far raffreddare e tagliare a fette.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

PURE' DI PATATE

Ingredienti :

Patate

Latte

Burro

Parmigiano

Preparazione :

In una pentola mettere a bollire acqua salata ,poi aggiungere il burro e appena sciolto mettere il latte i fiocchi di patate e parmigiano mescolando bene affinché non si formino grumi .

Lasciare riposare un po e servire a 68°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

RISOTTO ALLA CONTADINA

Ingredienti :

Riso
Cipolla
Olio
Salsiccia
Brodo vegetale
Parmigiano

Preparazione :

In una pentola con un olio rosolare la salsiccia a tocchetti, aggiungere la cipolla, la carota e il sedano, prima di aggiungere il riso frullare il tutto , fare cuocere per 5'; inserire il riso e versare un po' di brodo mescolare il tutto per qualche minuto, ultimare la cottura aggiungendo il restante brodo.
Al termine aggiungere il parmigiano e un cucchiaino di prezzemolo.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti :

Riso
Cipolla
Olio
Zafferano
Dado di carne

Preparazione :

In una pentola con olio, soffriggere la cipolla precedentemente affettata finemente ,versare un po' di brodo , aggiungere lo zafferano e lasciarlo riposare .

Sbollentare il riso ,a meta cottura mescolare e versare a mestoli il brodo precedentemente preparato fino a cottura ultimata .

Servire con aggiunta di parmigiano a 75°



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

RISOTTO CON ZUCCA, ASPARAGI E CARCIOFI.

Ingredienti :

Riso

Cipolla

Olio

Zucca o Asparagi o Carciofi

Brodo vegetale

Parmigiano

Preparazione :

In una pentola capiente, con un pò d'olio rosolare la cipolla aggiungere un bicchiere d'acqua continuare la cottura fino a farlo consumare.

Inserire la zucca tagliata a cubetti , una volta cotta frullare e ridurla ad una crema. Versare il brodo ,in precedenza preparato e rigirare, quando inizia a bollire aggiungere il riso e ancora brodo fino ad ultimare la cottura.

Al termine ,una noce di burro e servire con una spolverata di parmigiano.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 - 10155 TORINO

SALCICCIA GRATINATA AL FORNO

Ingredienti :

Salciccia

Preparazione :

**SBOLLENTARE LA SALCICCIA IN ACQUA , SCOLARE E DISPORRE IN UNA TEGLIA DA FORNO,
ROSOLARE RIGIRANDO AFFICHE' NON BRUCI.!
SERVIRE CON INSALATA FRESCA.**

SALCICCIA IN UMIDO

Ingredienti:

SALCICCIA

OLIO

CIPOLLA

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

Sbollentare per 5' la salciccia in acqua , scolare, nel frattempo soffriggere leggermente la cipolla e la carota tritata finemente in un po' di olio e aggiungere la passata di pomodoro , la salciccia e l'acqua coprendo tutto ,lasciare sobbollire.
A seconda della quantità della salciccia, a fine cottura ,separatamente, preparare una crema composta da farina e acqua, mescolando energicamente per evitare i grumi.
Inserire la crema nel composto e cucinare ancora per 10'.
Servire con purea calda.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE

INGREDIENTI :

Fettine di Pollo
Burro
Farina Bianca
Brodo Vegetale
Limone

In una teglia far sciogliere un po' di burro , disporre le fettine di pollo ,precedentemente infarinate e far rosolare. Versare il succo di limone filtrato sopra le fettine e aggiungere il brodo caldo . Mettere in forno per 1 ora e servire.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

SEDANI CON PESTO DI FAGIOLINI E PATATE

Ingredienti :

Fagiolini

Patate

Basilico

Parmigiano

Olio di Oliva

Sale q.b

Preparazione :

Pelare e tagliare le patate a cubetti ,spuntare i fagiolini riducendoli a pezzetti in una pentola portare ad ebollizione abbondante acqua salata, unire le patate e i fagiolini , riportare a bollore.

Una volta cotti unire patate e fagiolini ,basilico ,parmigiano ,olio di oliva un po di acqua di cottura della pasta per formare una crema morbida .

Condire la pasta



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

SUGO ALLE MELANZANE

Ingredienti :

Olio

Cipolla

Melanzane

Passata di pomodoro

Basilico

Sale q.b

Preparazione :

In una padella con l'olio aggiungere la cipolla e fare imbiondire, aggiungere le melanzane tagliate a dadini e lasciare cucinare. Inserire la passata di pomodoro con mezzo bicchiere d'acqua e portare a completa cottura.
Al termine aggiungere il basilico.



PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE - SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA
Via Botticelli 11/15 -10155 TORINO

Zuppa di patate

Ingredienti :

Cipolla

Carote

Patate

Prezzemolo

Dado vegetale

Olio d'oliva

Preparazione :

In una pentola con l'olio aggiungere la cipolla, la carota e fare imbiondire, aggiungere le patate tagliate a dadini , il brodo vegetale e lasciare cucinare.

A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato.

Frullare il tutto fino a che non diventi una crema ;se si vuole aggiungere la pasta diluire con brodo vegetale caldo. Servire con crostini di pane dorati in padella con un pò d'olio.