

**ISTITUTO PROFESSIONALE "L.EINAUDI" LODI**  
**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**  
**SETTORE CUCINA CLASSI PRIME**

**QUADERNO DELLE RICETTE DI LABORATORIO**



**PROF. ALGIERI FRANCESCO**

**[francesco.algieri@ipscteinaudi.com](mailto:francesco.algieri@ipscteinaudi.com)**

# MENU

Lezione 1 - Taglio verdure - Conoscere le attrezzature - Minestrone con riso

Lezione 2- Crema di patate  
Tagliatelle al pomodoro

Lezione 3-Macedonia di verdure  
Bucatini all'Amatriciana

Lezione 4-Farfalle di pasta fresca alle 3P (piselli,prosciutto e panna)  
Patate fritte - Salsa Maionese

Lezione 5-Pappardelle alla Bolognese  
Parmigiana di melanzane

Lezione 6 - Maccheroni gratinati al forno  
Scaloppina di tacchino limone, vino bianco, arancia  
Verdure Grigliate - Salsa Vinaigrette

Lezione 7-Gnocchi di semolino alla Romana  
Pan di spagna – Crema pasticcera

Lezione 8-Crepes ricotta e spinaci  
Cotoletta alla milanese (maiale)  
Pasta frolla Crostata alla marmellata

Lezione 9-Gnocchi di patate alla Sorrentina  
Polpettone farcito  
Fagiolini al bacon

Lezione 10-Risotto zucchine e speck  
Involtini di tacchino – patate sabbiose  
Pasta choux

## MINISTRONE CON RISO

### INGREDIENTI

300 g di riso comune da minestra  
500 g di patate  
200 g di piselli sbollentati  
2 zucchine  
1 pomodoro maturo  
1 carota  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
1 dl di olio extravergine di oliva  
70 g di parmigiano grattugiato  
sale QB

### PROCEDIMENTO

Preparare un brodo vegetale con sedano, carota e cipolla.  
Pelare le patate e tagliarle a parmentier. Tagliare a macedonia le zucchine e a concasse' il pomodoro. Mettere tutte le verdure e i piselli a rosolare in una pentola con l'olio, salate e mescolate. Unire il pomodoro e un po di brodo. Fare cuocere la minestra per circa 15 minuti, poi unire il riso e portarlo a cottura aggiungendo sempre brodo. Versare la minestra in una zuppiera e servire subito con il parmigiano a parte.

## CREMA PARMENTIER

### INGREDIENTI:

1 kg di patate  
1 lt di brodo vegetale  
200 ml di panna  
olio EVO qb  
100 gr porri  
sale qb  
pepe qb  
alcune fette di pane tostato va bene anche pancarrè  
100 gr burro maneggiato FACOLTATIVO PER LEGARE

### PROCEDIMENTO

Pelare le patate e tagliarle a cubetti.

Tagliare i porri a rondelle e farli saltare in una padella con un filo d'olio fino a fargli prendere un poco di colore (tenere il fuoco molto basso per evitare di bruciarli).

Aggiungete un mestolo di brodo ai porri e lasciateli asciugare per 5 o 6 minuti.

Aggiungete, sempre nella stessa padella, le patate. Coprite il tutto con il brodo in maniera da tenere sia le patate che i porri sommersi. A questo punto potete alzare il fuoco mantenendolo moderato e aggiungete sale e pepe a piacere.

Dopo circa 15 minuti le patate si saranno ammorbidite. A questo punto per procedere più velocemente è possibile usare un mixer ad immersione per frullare il tutto e, mantenendo il fuoco acceso, unire la panna mescolando con un cucchiaino di legno in maniera che gli ingredienti siano bene amalgamati tra loro ed eventualmente legare con burro maneggiato.

A questo punto lasciate continuare la cottura della zuppa parmentier per altri 5-6 minuti, spegnete il fuoco e portatela in tavola. Il pane tostato servirà da immergere all'interno della zuppa per dare maggior consistenza.

## TAGLIATELLE AL POMODORO

### INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

500 gr di farina 00

5 uova

Sale qb

olio evo qb

### PROCEDIMENTO

Disporre la farina a fontana e inserire le uova una ad una. Aggiungere il sale e l'olio e cominciate a sbattere delicatamente le uova incorporando pian piano tutta la farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto.

Infarinare il piano di lavoro e stendere il più finemente possibile. Arrotolare la pasta su se stessa e intorno al mattarello. Togliere il mattarello e tagliare con un coltello delle strisce di pasta dello spessore di circa mezzo cm.

### PER LA SALSA POMODORO

#### INGREDIENTI:

1 Lt salsa pomodoro

1 cipolla

50 ml olio evo

Basilico

Sale

#### PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e soffriggerla in una pentola con olio EVO. Aggiungere la salsa pomodoro e il basilico e far cuocere per circa 20 minuti. Aggiustare di sale.

## MACEDONIA DI VERDURE

### INGREDIENTI

2 Melanzane  
2 Peperoni colorati  
2 Zucchine  
2 Cipolle rosse  
50 gr cipolla rossa  
3 cucchiaini aceto bianco  
3 cucchiaini olio evo  
1 arancia (succo)  
Sale qb  
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE

### PROCEDIMENTO

Lavare e pulire le verdure.

Tagliarle a cubetti e metterle separatamente con il sale. Delle melanzane e delle zucchine utilizziamo solo la buccia. Friggere separatamente in abbondante olio di semi

Nel frattempo preparare la cipolla caramellata mettendo in padella olio EVO, cipolla tagliata a fetta, zucchero, e succo d'arancia.

Mescolare le verdure fritte con la cipolla caramellata e lasciar raffreddare.

## BUCATINI ALL'AMATRICIANA

### INGREDIENTI

500 g di bucatini  
125 g di guanciale di Amatrice  
50 ml olio di oliva evo  
un goccio di vino bianco secco  
6 o 7 pomodori San Marzano o 400 g di pomodori pelati  
un pezzetto di peperoncino  
100 g di pecorino di Amatrice grattugiato sale

### PROCEDIMENTO

In una padella mettere a rosolare a fuoco vivo il guanciale fatto a cubetti, il peperoncino e l'olio per pochi minuti, aggiungere i pomodori precedentemente sbollentati per privarli più facilmente dei semi e della pelle, mescolare il tutto e far cuocere per qualche minuto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata al dente. Saltare la pasta nella salsa e aggiungere abbondante pecorino grattugiato.

## **FARFALLE DI PASTA FRESCA ALLE 3 P**

### **INGREDIENTI PER LE FARFALLE**

250 gr Farina di semola  
250 gr Farina 00  
5 Uova  
Sale qb  
Olio evo qb

### **PROCEDIMENTO**

Procedere come per la pasta fresca.

## **SALSA ALLE 3 P**

### **INGREDIENTI**

500 gr di panna da cucina  
200 gr di piselli sbollentati  
150 gr di prosciutto cotto a dadini  
1 scalogno o 1/2 cipolla  
olio evo qb  
Sale qb  
Vino bianco qb

### **PROCEDIMENTO**

Mettere a soffriggere delicatamente la cipolla (o lo scalogno) tritata in padella con un po' di olio. Aggiungere i piselli sbollentati e far rosolare per qualche minuto. Aggiungere il prosciutto cotto a dadini e sfumare con il vino bianco.

Aggiungere la panna, sale e pepe. Saltare la pasta

1



## **PATATE FRITTE E SALSA MAIONESE**

### **INGREDIENTI:**

**TAGLIARE LE PATATE A FIAMMIFERO E FRIGGERLE IN ABBONDANTE OLIO DI SEMI**

### **PER LA SALSA MAIONESE**

#### **SALSA MAIONESE**

**250 ML OLIO DI SEMI**

**2 TUORLI**

**SUCCO DI MEZZO LIMONE 1 CUCCHIAINO DI ACETO SALE QB**

### **PROCEDIMENTO:**

**Preparare la salsa maionese sbattendo con un frusta i tuorli con il limone e il sale. Dopo averli montati aggiungere l'olio di semi a filo sempre continuando a sbattere. Infine aggiungere l'aceto. Stabilizzare in frigo**

## PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

### INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

500 gr di farina 00  
5 uova  
Sale qb  
olio evo qb

### PROCEDIMENTO

Disporre la farina a fontana e inserire le uova una ad una. Aggiungere il sale e l'olio e cominciate a sbattere delicatamente le uova incorporando pian piano tutta la farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto.  
Infarinare il piano di lavoro e stendere il più finemente possibile. Arrotolare la pasta su se stessa e intorno al mattarello. Togliere il mattarello e tagliare con un coltello delle strisce di pasta dello spessore di circa 1 cm.

### INGREDIENTI PER LA SALSA BOLOGNESE SEMPLICE

100 GR SEDANO  
100 GR CAROTE  
100 GR CIPOLLE  
1/2 BICCHIERE DI VINO ROSSO  
1 KG CARNE MACINATA  
500 PASSATA DI POMODORO  
SALE QB  
1 FOGLIA DI ALLORO  
OLIO EVO QB

### PROCEDIMENTO

Tritare a brunoise il sedano, la carota e la cipolla. Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo pesante, aggiungere le verdure e fare appassire lentamente a fiamma bassa.  
Aggiungere la carne macinata, rosolare a fiamma alta mescolando continuamente e sgranando con un cucchiaio. Sfumare con il vino e lasciare evaporare. Aggiustare di sale e pepe.  
Unire la passata di pomodoro e mescolare con un cucchiaio per amalgamare. Portare a bollore, coprite, senza sigillare con il coperchio, e cuocere a fiamma bassissima per almeno 2 ore.

## SALSA BESCIAMELLA

### INGREDIENTI

1 LT latte  
70 gr burro  
70 gr farina  
Sale qb  
Noce moscata qb

### PROCEDIMENTO

Fare sciogliere il burro a fuoco medio e aggiungere la farina tutta in una volta e mescolare rapidamente con una frusta a mano.<sup>2</sup>

Aggiungere il latte e cuocere mescolando fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa. La besciamella è pronta quando vela il cucchiaino.

A fine cottura aggiungere un pizzico di sale e della noce moscata.

Il composto di burro e farina si chiama roux e potete anche utilizzarlo per addensare altre salse o fondi di cottura.

## PARMIGIANA DI MELANZANE

### INGREDIENTI

4 Melanzane  
1 lt salsa pomodoro già cotta  
250 gr mozzarella  
200 gr parmigiano  
Olio di arachidi per friggere  
Basilico qb  
Sale qb

### PROCEDIMENTO

Tagliare a fette le melanzane e metterle sotto sale.

Friggerle in abbondante olio di semi.

Comporre la parmigiana in una teglia mettendo uno strato di melanzane, il pomodoro, la mozzarella, il parmigiano e il basilico, ripetere l'operazione mettendo come ultimo strato le melanzane. Cuocere in forno già caldo a 180 per circa 20 minuti.

NB LE MELANZANE PRIMA DI ESSERE FRITTE SI POSSONO PANARE.  
INOLTRE ALL'INTERNO SI POSSONO AGGIUNGERE ALTRI INGREDIENTI ( PROSCIUTTO, UOVA ECC)

## MACCHERONI GRATINATI AL FORNO

### INGREDIENTI

300 gr grammi pasta secca maccheroni  
1/2 lt salsa besciamella  
40 grammi grana grattugiato  
40 grammi groviera  
2 cucchiaio pane grattugiato  
100 gr prosciutto cotto  
q.b. pepe  
q.b. sale  
q.b. burro per la teglia

### PROCEDIMENTO

Lessare la pasta secca in abbondante acqua salata, scolare piuttosto al dente e passarla velocemente sotto l'acqua corrente per intiepidirla. Mescolare la pasta con la besciamella, aggiungere la groviera, il grana, il prosciutto cotto.

Rovesciare i maccheroni in un teglia unta con un po' di burro, cercando di sistemarli in un unico strato. Cospargere con la restante besciamella, spolverizzare con il pangrattato e mettere nel forno caldo per 10-15 minuti circa.

NB: SI POSSONO AGGIUNGERE ALTRI INGREDIENTI A PIACIMENTO ANCHE DELLA SALSA POMODORO.

## **SCALOPPINE DI POLLO/TACCHINO**

### **INGREDIENTI**

4 Fette di Petto di pollo  
60 gr farina  
150 gr burro  
1 limone  
Sale qb

### **PROCEDIMENTO**

Infarinare il petto di pollo e cuocerlo nel burro. Aggiungere il succo di limone e il sale.  
Cuocere per qualche minuto e servire

NB AL POSTO DEL LIMONE SI PUO' USARE VINO, SUCCO DI ARANCIA.  
AL POSTO DEL POLLO SI PUO' USARE CARNE DI VITELLO- MANZO- MAIALE

## **SALSA VINAIGRETTE PER VERDURE GRIGLIATE**

### **INGREDIENTI**

3 Parti di olio  
1 Parte di aceto  
Sale qb

### **PROCEDIMENTO**

Emulsionare l'olio con l'aceto. Aggiungere il sale e condire le verdure grigliate

NB SI PUO' USARE PER CONDIRE VERDURE CRUDE O COTTE.

## GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA

### INGREDIENTI

#### PER GLI GNOCCHI

250 g di semolino  
1 litro di latte  
100 g di parmigiano reggiano grattugiato  
50 g di burro  
2 tuorli  
noce moscata  
sale  
pepe

#### PER GRATINARE:

40 g di burro fuso  
40 g di parmigiano reggiano grattugiato  
1/2 li di Besciamella

### PROCEDIMENTO

Mettere il latte all'interno di una casseruola capiente e fatelo scaldare insieme al sale, al pepe e alla noce moscata. Quando sarà giunto al primo bollore unite il semolino a pioggia e mescolare continuamente per evitare la formazione di grumi con una frusta per qualche minuto, fino a quando si sarà addensato. Fuori dal fuoco unire il burro e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i tuorli, il parmigiano reggiano grattugiato e mescolare fino ad amalgamare il tutto. Trasferire il composto ancora caldo all'interno di una teglia appena unta di olio. Stenderlo con il dorso di un cucchiaio inumidito in modo da ottenere una superficie di 1 cm di spessore. Fare raffreddare.

Con un tagliabiscotti circolare di 4 cm ricavare gli gnocchi che adagerete, a poco a poco, all'interno di una pirofila ben imburrata. Dovranno sovrapporsi appena. Spennellare gli gnocchi con il burro fuso previsto per il condimento e cospargere con il parmigiano reggiano grattugiato. Cuocere nel forno già caldo a 180° per 15 minuti e poi fate gratinare per altri 5 minuti sotto al grill alla massima potenza. Sforare gli gnocchi alla romana e servite ben caldi.

3

## **PAN DI SPAGNA**

### **INGREDIENTI**

400 gr uova  
250 gr farina  
250 gr di zucchero  
1 bustina di vanillina

### **PROCEDIMENTO**

Montare le uova con lo zucchero fino a quando il composto “scrive”, dovrà diventare spumoso. Aggiungere la farina e la vanillina setacciata mescolando dal basso verso l’alto per non far smontare l’impasto. Mettere in uno stampo e informare a 180 con forno statico per circa 20 minuti circa

## **CREMA PASTICCERA**

### **INGREDIENTI**

1 lt latte  
8 tuorli  
120 gr farina  
300 zucchero  
1 bustina vanillina

### **PROCEDIMENTO**

Mettere il latte sul fuoco.  
Nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina , la vanillina e mescolare per bene. Quando il latte arriva a bollore, aggiungere il composto e riportare sul fuoco mescolando sempre fino a raggiungere la densità desiderata.



## CREPES RICOTTA E SPINACI

### INGREDIENTI PER LE CREPES

1 lt latte  
400 gr Farina 00  
4 uova  
Sale qb  
Olio di semi qb

### PROCEDIMENTO

Mescolare la farina con il latte , aggiungere le uova, il sale e l'olio di semi.  
Passare il composto allo CHINOIS. Riscaldare la padella per le crepes, versare il composto e cuocere per qualche minuto girando la crepes

NB LE CREPES DEVONO ESSERE SOTTILI

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 lt Besciamella  
200 gr Parmigiano  
500 gr Ricotta  
250 gr Spinaci lessi  
2 Tuorli  
Sale qb  
Pepe nero qb

### PROCEDIMENTO

Frullare tutti gli ingredienti con 500 gr di besciamella.  
Farcire le crepes, metterle in una teglia da forno e coprire con la restante besciamella.  
Infornare a 180 per 20 minuti circa.

## COTOLETTA ALLA MILANESE

La COTOLETTA ALLA MILANESE consiste, tradizionalmente, in una fetta di LOMBATA DI VITELLO con l'osso, impanata NELLA FARINA, NELL'UOVO E NEL PANE GRATTUGGIATO e frita nel burro, il quale alla fine viene anche versato sulla cotoletta. Versioni moderne tendono a evitare quest'ultimo passaggio e a sostituire il burro con fettine di limone che vengono spremute dal commensale una volta che il piatto è stato servito

NB SI PUO' FARE ANCHE CON LA CARNE DI MAIALE

### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

500 GR farina 00  
300 gr burro  
200 zucchero semolato (oppure 100 semolato e 100 velo)  
2 tuorli  
1 uovo intero  
1 bustina di vanillina  
buccia limone (non trattato!)

#### PROCEDIMENTO

Mettere la farina a fontana su una spianatoia. Lavorare al centro della fontana il burro e lo zucchero, aggiungere le uova e il limone. Incorporare la farina e impastare velocemente. Lasciar riposare in frigo prima di utilizzarla.

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA

### INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

1 kg Patate a pasta gialla  
1 tuorlo  
200/300 gr farina  
Sale fino qb

### PROCEDIMENTO

Lessare le patate in abbondante acqua salata.  
Sbucciarle e passarle allo schiacciapate e impastatele con 200 g di farina (potreste usarne in più o in meno a seconda dell'umidità delle patate), un pizzico di sale e l'uovo. Formate dei filoncini di circa 2 cm di diametro, tagliateli in tocchetti di circa 2 cm di lato e formate gli gnocchi rigandoli sui rebbi della forchetta.

### INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

500 g di passata di pomodoro  
2 mozzarelle fiordilatte da 125 g ciascuna  
parmigiano reggiano grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
olio extravergine di oliva  
basilico fresco  
sale

### PROCEDIMENTO

Preparare la salsa pomodoro con olio, aglio, passata di pomodoro e basilico. Tagliare a cubetti la mozzarella. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, saltarli nella salsa pomodoro. Trasferire il tutto in una pirofila, unite la mozzarella e cospargere con il parmigiano grattugiato. Trasferire in forno e fare gratinare, con modalità grill a 250°, per 5-8 minuti.

## POLPETTONE DI CARNE

### **INGREDIENTI:**

600 gr macinato misto  
100 gr mollica di pane o pancarrè tritato  
50 gr parmigiano  
50 gr salsa pomodoro passata  
sale qb  
pepe nero qb  
prezzemolo tritato qb  
aglio tritato qb  
olio evo qb

### **PER FARCIRE:**

prosciutto cotto qb  
provola qb  
carote bollite qb  
uova sode qb

### **PROCEDIMENTO:**

Mettere in una ciotola il macinato misto di bovino e suino, aggiungere la mollica di pane sbriciolata, le uova, la passata di pomodoro, il sale, il pepe nero, il prezzemolo tritato, l'aglio tritato e il parmigiano. Mescolare per bene. Su un foglio di carta forno mettere un filo di olio evo e stendere l'impasto (vedi foto), farcire con prosciutto e formaggio e arrotolare il polpettone (vedi foto). Potete aggiungere anche le carote intere precedentemente bollite oppure le uova sode intere. Infornare a 180° statico o ventilato per circa 30 minuti.

## RISOTTO ZUCCHINE E SPECK

### INGREDIENTI

1 scalogno  
4 zucchine medie  
100 gr di speck tagliato a pezzettini  
400 gr di riso  
brodo vegetale QB  
15 gr di burro  
Vino bianco secco qb  
grana grattugiato  
olio evo  
sale e pepe q.b.  
50 gr Prezzemolo

### PROCEDIMENTO

Affettare sottilmente lo scalogno e metterlo a soffriggere in una casseruola capiente con l'olio evo. Nel frattempo lavare, spuntare le zucchine e tagliarle a tocchetti; buttarle nella pentola, farle tostare un minutino, aggiungere un pizzichino di sale, unire il riso e tostarlo sfumando con il vino bianco. Cuocere due zucchine in una pentola con acqua e prezzemolo e frullarle per creare una crema. Soffriggere lo speck in una padella.

Iniziare la cottura aggiungendo il brodo vegetale. A metà cottura aggiungere la crema di zucchine. Quando il riso avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, aggiungere lo speck, aggiustare di sale e pepe e mantecare con il formaggio ed un pezzettino di burro spegnendo il fuoco.

## INVOLTINI DI TACCHINO

### INGREDIENTI

1 kg Fesa di tacchino  
10 fette di fontina  
10 fette prosciutto cotto  
10 foglie di salvia  
200 gr burro  
200 gr farina  
1 bicchiere di vino bianco secco  
Sale, pepe qb

4

### PROCEDIMENTO

Tagliare la fesa a fette circa 10 fette.

Stendere su ogni fettina una fetta di prosciutto, una di fontina e una foglia di salvia, sale e pepe. Arrotolare per bene stringendo tra le dita. Infine sigillare gli involtini con lo stuzzicandenti. Mettere in padella il burro, infarinare gli involtini e farli cuocere nel burro, sfumare con il vino e metterli in forno a 180 per circa 15 minuti.

NB SI POSSONO FARE DI POLLO, DI VITELLO O DI MAIALE.

## PASTA CHOUX

### INGREDIENTI PER CIRCA 30 BIGNE'

500 ML ACQUA  
300 GR FARINA  
200 GR BURRO  
10 GR SALE  
15 GR ZUCCHERO  
7/8 UOVA

### PROCEDIMENTO

Mettere sul fuoco in una pentola l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Quando bolle aggiungere la farina e mescolare fino a creare una polentina. Togliere dal fuoco, far raffreddare e aggiungere le uova una alla volta fino a raggiungere la giusta densità (potrebbero non servire tutte le uova o potrebbero servirne altre). Mettere l'impasto nel sac a poche e dare la forma desiderata su una teglia da forno. Infornare a 180° per circa 10 minuti poi abbassare il forno a 170 e far asciugare la pasta choux per altri 15/20 minuti.