Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: **GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE**

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Patate bollite base per gnocchi *(RB)*	300 g	27,86	0,02	0,02
Zucca dolce	300 g	27,86	0,00	0,00
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	13,93	0,20	0,18
Amido di mais	65 g	6,04	0,14	0,13
Uova intere	120 g	11,14	0,36	0,33
Sale fino	10 g	0,93	0,01	0,01
Parmigiano Reggiano	130 g	12,07	0,00	0,00
Noce moscata	2 g	0,19	0,00	0,00
TOTALI	**1,077 kg**	**100,00**	**0,73**	**0,67**

PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **96°C forno a vapore o acqua bollente**
Tipo di forno: **Ventilato**
Tipo di teglia: **Microforata**
Tempo di cottura: **3-5 min da quando vengono a galla 2 min di cottura**
Valvola: **Aperta**
Raffreddamento: **Temperatura ambiente con olio di semi**
Stoccaggio / Conservazione: **-18°C In sacchetti sottovuoto**
Temperatura di vendita: **+4°C Ben chiusi in contenitore ermetico**
Durata prodotto: **-18°C 30gg +4°C 3-5gg in contenitori ermetici**

Pelare le patate ancora calde dopo cottura,schiacciarle assieme alla zucca cotta a fette nel forno a 165°C per circa 35-40 min con lo schiaccia patate a disco fine o passare con disco fine nel trita carne e stendere su una spianatoia o su bancone preferibilmente di marmo.
Aggiungere le uova la farina il Parmigiano,il sale,il pepe e la noce moscata ed amalgamare il tutto fino a impasto sodo e copatto.
Stendere poi poco alla volta l'impasto e formare dei cordoni di diametro 2 cm;infarinarli leggermente e tagliarli di lunghezza 3-4 cm e formare il nostro gnocco,rigarli sull'apposita riga gnocchi o su una forchetta oppure lasciarli lisci.
N.B: L'impasto degli gnocchi di zucca si può utilizzare anche per creare dei tortelli di patate ripieni,e si possono anche insaporire con spezie come paprika,curry,raspadura di limone e arancio,delle erbe tritate e quant'altro,in più le patate bollite isi possono anche fare al forno a vapore e procedere in egual modo,oppure anche sotto sale o al cartoccio.

RICETTA BASE inserita come ingrediente: **PATATE BOLLITE BASE PER GNOCCHI**

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Patate	600 g	12,54	0,78	0,16
Acqua	4,000kg	83,61	0,20	0,04
Rosmarino fresco	5 g	0,10	0,00	0,00
Timo fresco	5 g	0,10	0,00	0,00
Citronella	7 g	0,15	0,00	0,00
Buccia di limone	6 g	0,13	0,00	0,00
Buccia d'arancio	6 g	0,13	0,00	0,00
Salvia fresca	5 g	0,10	0,00	0,00
Scalogno	50 g	1,05	0,00	0,00
Sale fino	100 g	2,09	0,10	0,02
TOTALI	**4,784 kg**	**100,00**	**1,08**	**0,23**

Temperatura di cottura: **96°C forno a vapore o acqua bollente**
Tipo di forno: **Ventilato**
Tipo di teglia: **Microforata**
Tempo di cottura: **35-45 min**
Valvola: **Aperta**
Raffreddamento: **Temperatura ambiente**
Stoccaggio / Conservazione: **+4°C In contenitore ermetico**
Temperatura di vendita: **+4°C In contenitore ermetico**
Durata prodotto: **+4°C 4-6gg Ben coperte in contenitori ermetici**

Lavare bene le patate versare in una pentola e aggiungere tutti gli ingredienti e portare a bollore una volta che bolle abbassare la fiamma e fare sobbollire per circa 35-40 min, a cottura ultimata scolare su teglia forata o scolapaste cospargere con 10g di sale grosso coprire con un canovaccio o con carta assorbente inumidita da 50g di vino bianco.
Farle riposare poi per un'oretta circa.
Tenere a pronto uso per tutte le preparazioni all'occorenza,tipo gnocchi,tortelli di patate,purè,patate saltate e quant'altro.

VALORI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 166 Kcal, 697 KJ			
Grassi	6,03 g	Lattosio	0,00 g
di cui olii	1,42 g	Acqua	74,57 g
di cui burro 28-32	4,56 g	Solidi Totali	25,40 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	1,28 g
di cui acidi grassi saturi	2,48 g	Ceneri	1,90 g
Carboidrati	19,46 g	Altri solidi	16,05 g
di cui zuccheri	1,53 g	Alcool	0,00 g
Proteine	8,39 g	Colesterolo	52,07 mg
Sale	0,68 g	Calcio	145,43 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,00
		PAC	0,00

Apporto calorico

- Grassi: 32,74%
- Carboidrati: 46,99%
- Proteine: 20,27%

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova

GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE

Chef: Gianluca Furlan

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	**Q.tà**	**Costo €/Kg**
Zucca dolce	300 g	0,00
Acqua	251 g	0,01
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	0,20
Parmigiano Reggiano	130 g	0,00
Uova intere	120 g	0,36
Amido di mais	65 g	0,14
Patate	38 g	0,05
Sale fino	16 g	0,02
Scalogno	3 g	0,00
Noce moscata	2 g	0,00
Citronella	0 g	0,00
Buccia di limone	0 g	0,00
Buccia d'arancio	0 g	0,00
Rosmarino fresco	0 g	0,00
Timo fresco	0 g	0,00
Salvia fresca	0 g	0,00
TOTALI	**1,077 kg**	**0,78**

GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE

Chef: Gianluca Furlan

TABELLA INGREDIENTI e VALORI NUTRIZIONALI

Ingrediente	Quantità	Percentuale	Mat.Grass.Tot	Zucchero	P.O.D.	P.A.C	Solidi Totali	Costo €/Kg
Patate bollite base per gnocchi	300 g	27,86 %	0,01	0,06	0,00	0,00	1,40	0,02
Zucca dolce	300 g	27,86 %	0,14	1,10	0,00	0,00	3,11	0,00
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	13,93 %	0,14	0,17	0,00	0,00	1,89	0,18
Amido di mais	65 g	6,04 %	0,00	0,00	0,00	0,00	5,59	0,13
Uova intere	120 g	11,14 %	2,12	0,04	0,00	0,00	3,74	0,33
Sale fino	10 g	0,93 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,96	0,01
Parmigiano Reggiano	130 g	12,07 %	3,50	0,11	0,00	0,00	8,53	0,00
Noce moscata	2 g	0,19 %	0,07	0,05	0,00	0,00	0,18	0,00
TOTALI	**1,077 kg**	**100,00 %**	**5,98**	**1,53**	**0,00**	**0,00**	**25,40**	**0,67**