PASSATELLI CLASSICI

Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE: **PASSATELLI CLASSICI**

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Pane grattugiato	250 g	33,83	0,00	0,00
Parmigiano Reggiano	250 g	33,83	0,00	0,00
Uova intere	175 g	23,68	0,53	0,71
Burro cremoso [*Standard*]	50 g	6,77	0,00	0,00
Sale fino	5 g	0,68	0,01	0,01
Pepe nero	1 g	0,14	0,00	0,00
Buccia di limone grattugiata fine	8 g	1,08	0,00	0,00
TOTALI	**739 g**	**100,00**	**0,53**	**0,72**

PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **96°C in acqua salata o forno a vapore**
Tempo di cottura: **3-4 min**
Raffreddamento: **+4°C Frigorifero ben coperti ermeticamente o sottovuoto**
Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperti ermeticamente o sottovuoto**
Temperatura di vendita: **+4°C Ben confezionati o serviti rigenerati a 96°C**
Durata prodotto: **-18°C 30 gg +4°C 3-4 gg In sottovoto o in contenitori ermetici**

Preparare gli ingredienti mettere in planetaria impastare tutto assieme fino a completo assorbimento impasto omogeneo e sodo.Ritirare in sacchetto sottovuoto e tenere a pronto uso in frigorifero o congelatore.All'uso pendere uno schiaccia patate oppure il tritacarne misura media e passare l'impasto,quando si formeranno degli spaghetti tagliare ogni 3-4 cm nel brodo a ebollizione,lasciare cuocere per circa 2-3 min poi servire.
N.B: Se vogliamo al posto del Parmigiano Reggiano o del Grana Padano possiamo sostituire con del Pecorino o comunque del formaggio stagionato.Se invece vogliamo mettere un'altro tipo di pane grattugiato possiamo sostituirlo come da dose di ricetta.Se si vuole aromatizzare il tutto con polveri aromatiche tipoi Curry,Paprika o quant'altro possiamo aggiungere al totale della dose 20g.

PASSATELLI CLASSICI

Chef: Gianluca Furlan

VALORI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 267 Kcal, 1.108 KJ			
Grassi	19,98 g	Lattosio	0,04 g
di cui olii	2,25 g	Acqua	61,66 g
di cui burro 28-32	17,61 g	Solidi Totali	38,36 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,11 g
di cui acidi grassi saturi	10,18 g	Ceneri	0,93 g
Carboidrati	5,79 g	Altri solidi	0,00 g
di cui zuccheri	0,44 g	Alcool	0,00 g
Proteine	15,89 g	Colesterolo	117,87 mg
Sale	1,44 g	Calcio	388,64 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,00
		PAC	0,00

Apporto calorico

- Grassi: 67,47%
- Carboidrati: 8,69%
- Proteine: 23,84%

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Uova e prodotti a base di uova

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	**Q.tà**	**Costo €/Kg**
Pane grattugiato	250 g	0,00
Parmigiano Reggiano	250 g	0,00
Uova intere	175 g	0,53
Burro cremoso [*Standard*]	50 g	0,00
Buccia di limone grattugiata fine	8 g	0,00
Sale fino	5 g	0,01
Pepe nero	1 g	0,00
TOTALI	**739 g**	**0,53**

PASSATELLI CLASSICI

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
Pane grattugiato	250 g	33,83 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Parmigiano Reggiano	250 g	33,83 %	9,81	0,30	0,00	0,00	23,89	0,00
Uova intere	175 g	23,68 %	4,50	0,09	0,00	0,00	7,95	0,71
Burro cremoso	50 g	6,77 %	5,55	0,00	0,00	0,00	5,63	0,00
Sale fino	5 g	0,68 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,71	0,01
Pepe nero	1 g	0,14 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Buccia di limone grattugiata fine	8 g	1,08 %	0,00	0,05	0,00	0,00	0,18	0,00
TOTALI	**739 g**	**100,00 %**	**19,86**	**0,44**	**0,00**	**0,00**	**38,36**	**0,72**