



Scheda di produzione: Friggitoria - Ricette e Quantità

a cura del Prof. Giuseppe Chierchia

Crocchè di Patate, Frittatine di Pasta con Besciamella e Prosciutto, Arancini di Riso allo Zafferano

Prelevamento derrate:

Patate 6kg	Farina 2kg	Uova n° 30	Pan Grattato 2kg
Spaghetti 2kg	Latte 3 L	Burro 0,500 kg	Prosc. cotto 0,750 kg
Riso Parboiled 2 kg	Zafferano 0,5 g	Parmigiano 0,5 kg	Carote n° 5
Sedano 0,500 kg	Olio Semi Girasole 2L		

Crocchè di Patate Ingredienti: - Patate: 6 kg - Uova: 10 - Farina: 500 g - Parmigiano: 200 g - Pangrattato: 700 g	Procedimento: 1. Lessare le patate e schiacciarle. 2. Unire uova, parmigiano, sale e pepe (+prezzemolo tritato) 3. Formare i crocchè da 30-40g e passarli nella farina, nelle uova e poi nel pangrattato. 4. Friggere a 170°C.
Frittatine di Pasta con Besciamella e Prosciutto Ingredienti: - Spaghetti: 2 kg - Latte: 3 L - Burro: 300 g - Farina: 270 g - Prosciutto cotto: 750 g - Parmigiano: 200 g - Uova: 10 - Pangrattato: 500 g	Procedimento: 1. Cuocere gli spaghetti e tagliarli. 2. Preparare la besciamella (roux di burro e farina + latte tiepido) 3. Unire spaghetti, besciamella, prosciutto e parmigiano. 4. Abbattere fino a consolidamento. 5. Tagliare a quadrotti. 6. Panare e friggere a 170°C.
Arancini di Riso allo Zafferano Ingredienti: - Riso parboiled: 2 kg - Zafferano: 0,5 g - Parmigiano: 100 g - Carote: 5 - Sedano: 500 g - Uova: 10 - Pangrattato: 800 g	Procedimento: 1. Soffriggere una parte delle carote e sedano tagliati a brunoise finissimo, con la restante parte preparare un brodo. 2. Soffriggere la brunoise e Cuocere il riso bagnando con il brodo vegetale. 3. Aggiungere lo zafferano sciolto e il parmigiano. 4. Far raffreddare e formare gli arancini. 5. Panare e friggere a 170°C.