

## Menù del 03/12/2024

### 5° IPA



#### **Bocconcini di patate e pancetta.**

**Ingredienti: patate lesse, uova, formaggio, pancetta, sale, pepe, noce moscata.**



#### **Involtini di zucchine filanti.**

**Ingredienti: zucchine, prosciutto cotto, formaggio, pan grattato, uova, sale e pepe, olio per friggere.**



#### **Mezze reginette con pancetta e piselli.**

**Ingredienti: farina 00, farina di grano duro, piselli, uova, sale e pepe, pancetta, pomodori pelati, basilico, zucchero, acqua, cipolla scalogno, olio extra vergine d'oliva, carote, sedano.**



## Tagliata di cosce di pollo al curry e julienne di verdure croccanti.

Ingredienti: petto di pollo, curry, burro, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, melanzane, zucchine

e peperoni.



## Sformatino di panettone goloso

N: 3 tuorli d'uova

N:4 uova intere

gr:100 di zucchero semolato

gr:100 farina 00

gr:150 di cioccolato bianco fondente

gr:260 di panettone o simili

gr:200 di burro pomata

gr:140 di vaniglia

gr:400 di cocco rape

gr:140 di farina di mandorle

N:20 pirottini di alluminio

### Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero (sia i tuorli che intere), aggiungere il cioccolato bianco e il burro in pomata poi la farina ed infine aggiungere il panettone privo della parte esterna, mischiare il tutto e mettere il composto negli stampini precedentemente imburrati e passati o per pan grattato o per farina di cocco o mandorle.

Cucinare a 200° per 15 minuti, nel mezzo allo sformatine si può mettere o un pezzo di torrone o un pezzo di cioccolato fondente.

Si serve caldo con salsa vaniglia alla cannella.