

COMUNE DI NOLE – Descrizione piatti e grammature

PRIMI PIATTI ASCIUTTI	Gramm.materne (gr)	Gramm. elementari (gr)	Gramm. medie e adulti (gr)
Pasta al tonno			
Pasta	50	60	80
Tonno all'olio	10	10	12
olio evo	3	3	5
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso			
Riso	40	40	50
Olio evo	5	5	7
Carote cubetti	10	10	10
Sedano cubetti	10	10	10
Form. tipo Edamer	15	15	15
Cetriolini cubetti	5	5	5
Prosciutto cotto cubi	15	15	15
Pisellini	10	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo tritato	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni cubettati	10	10	10
Capperi	5	5	5
Olive a rondelle	10	10	10
Gnocchi al pomodoro			
Gnocchi	130	160	200
Pomodoro	20	30	30
Olio evo	5	5	5
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta/Riso burro e salvia			
Pasta o riso	60	70	80
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	5	5	5
Parmigiano	3	5	5

COMUNE DI NOLE – Descrizione piatti e grammature

Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Spaghetti olio e pangrattato	60	70	80
Olio evo	5	5	5
Pangrattato	5	5	5
Sale	qb	qb	qb
Pasta all'olio (in bianco)			
Pasta	60	70	80
Olio evo	5	5	5
Parmigiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto			
Pasta	60	70	80
Pesto confezionato	20	20	25
Parmigiano	2	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pesto e pomodoro			
Pasta	60	70	80
Pomodoro	20	20	20
Pesto confezionato	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta/Riso al pomodoro			
pasta o riso	60	70	80
Pomodoro	20	30	30
Olio evo	5	5	5
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e basilico			
Pasta	60	70	80
Pomodoro	20	30	30
Olio evo	5	5	5
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e olive			

COMUNE DI NOLE – Descrizione piatti e grammature

Pasta	60	70	80
Pomodoro	20	30	30
Olio evo	5	5	5
Olive	10	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragu'			
Pasta	60	70	80
tritata di vitello	25	30	30
olio evo	5	5	5
aromi:aglio,cipolla,carota	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro	20	30	30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù			
Gnocchi	120	160	180
Tritata di vitello	25	30	30
Olio evo	5	5	5
Aromi: aglio, cipolla, carota	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro	20	30	30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ricotta e pomodoro			
Pasta	60	70	80
Ricotta	20	30	30
Pomodoro	20	20	30
Olio evo	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza rossa			
Farina	100	120	120
Pomodoro	40	50	50
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Riso o pasta agli aromi			
Riso o pasta	60	70	80
aromi:aglio,cipolla,carota	q.b.	q.b.	q.b.

COMUNE DI NOLE – Descrizione piatti e grammature

Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai cuori di carciofo			
Riso	50	60	80
Carota	10	10	10
Cipolla	10	10	10
Carciofi	20	30	30
Olio evo	3	3	5
Sale	qb	qb	qb
Risotto allo zafferano			
Riso	50	60	80
Parmigiano	3	3	5
Olio evo	3	3	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Riso all'Ortolana e Pasta al ragu' vegetale			
Riso o pasta	60	70	80
verdure miste	20	30	30
Olio evo	5	5	5
aromi:carota,cipolla, sedano, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Riso alla parmigiana			
Riso	50	60	80
Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano, carota, cipolla	20	20	20
Burro	5	5	7
Parmigiano	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Tagliatelle al pomodoro e basilico			
Pasta	60	70	80

COMUNE DI NOLE – Descrizione piatti e grammature

Pomodoro	20	30	30
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Risotto alle piante aromatiche			
Riso	60	70	80
Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	q.b.	q.b.
Sedano, carota, cipolla	20	5	5
Parmigiano	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.