



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Ruggero Bonghi”
Via IV Novembre
LUCERA (FG)



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina

CLASSE 3 sez. A

a.s. 2018 - 2019

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

- La cucina nella storia
- Le cucine tradizionali
- La cucina industriale, le forme di cucina emergenti, una dieta equilibrata.
- Le forme di ristorazione
- La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- I cereali
- Le spezie e le erbe aromatiche.
- Latte e latticini

➤ Focaccia barese, Gateau di patate alla napoletana, Tagliatelle ai funghi. Crostata di Crema

- Millefoglie di melanzane. Risotto alla zucca con speck e provola affumicata. Straccetti di pollo con verdure in agrodolce. Biscotti alla ricotta con gocce di cioccolato su crema inglese.
- Mini quiche di verdure con fonduta al formaggio, Maltagliati all'ortolana, Saltimbocca alla romana con patate al forno, Tarallini al Nero di Troia, Panini all'olio
- Flan di broccoli e fonduta al caprino. Crespelle alla Valdostana. Hamburger di manzo. Chips di patate e cipolla, insalatina multicolore. Muffin con salsa allo zabaione. Panini al sesamo
- Scones al prosciutto e muffin salati al prosciutto. Risotto con radicchio e gorgonzola. Tagliata di pollo all'aceto balsamico con verdure grigliate. Crostata di ricotta con gocce di cioccolato
- Zuppetta di fave e cicorie con crostini di pane. Spaghetti alla chitarra funghi e salsiccia. Capocollo di maialino al forno con patate duchessa. Torta al cioccolato
- Carpaccio di maialino, pomodorini, rucola e grana. Sformatino di tagliolini alla siciliana. Cotoletta alla palermitana con tempura di verdure. Bignè alla crema con granella di nocciole
- Pancotto pugliese alla stracciatella. Cartellate salate con robiola e pomodori secchi. Gnocchi di patate alla sorrentina. Tagliata di manzo pomodorini rucola e grana con riduzione di aceto balsamico. Panna cotta ai frutti di bosco. Biscottini di frolla montata
- Flan di zucchine, pomodorino confit e fonduta al parmigiano. Lasagne all'emiliana. Scaloppine di vitello all'arancia e patate duchessa. Crostata crema e ceci
- Fagottino di bresaola con crostone di pane al lardo e insalatina di campo. Ravioli con ricotta e prosciutto in salsa aurora. Spiedini di polpette con medaglioni di melanzane e broccoli in salsa Mornay. Cheesecake newyorkese. Grissini all'origano.
- Insalata di mare al profumo di arance. Maltagliati con cozze e fagioli. Calamari ripieni. Tortino al cioccolato dal cuore morbido con crema agli agrumi
- Moscardini alla luciana su crostone di pane di Altamura. Panini al rosmarino. Scialatielli rossi con pesto di cime di rapa, calamaretti e gamberi. Cartoccio di baccalà con pomodorini secchi, capperi e olive di Gaeta. Cubi di patate al prezzemolo. Zeppole di San Giuseppe

- Baccalà in pastella su crema di fave e riccioli di cipolla. Tiella barese. Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine con ventaglietti di carciofi. Dolci sospiri. Treccine di pan brioche farcito
- Burger di tonno all'arancia e zenzero su valeriana e germogli di soia. Paccheri farciti con ricotta, carciofi e gamberi su salsa allo zafferano. Filetto di spigola in crosta di mandorle e pinoli con tortino di verdure. Bavarese alle fragole. Maritozzi alla panna. Pangoccioli
- Polpo grigliato su crema di patate di Margherita e gamberoni allo spiedo. Spaghetti alle cozze con pesto di rucola e pomodorini canditi. Frittura dell'adriatico con insalatina di campo. Cheesecake mascarpone e nutella. Pizzette buffet
- Parmigiana di melanzane e polpo con provola affumicata. Gramigna con zucca, olive e baccalà. Rana pescatrice al bacon su letto di patate gratinate e abbracci di asparagi e bacon. Cheesecake al mascarpone e nutella. Pizzette e panzerotti
- pizzette, calzoni alla sorrentina, strudel salato al pomodoro con tonno e verdure, focaccia barese, crocchette di patate, panini al latte farciti, cocktail di gamberi in salsa aurora, bignè salati con mousse di prosciutto

ALUNNI

Alessio Biondi



Walter Marchi

IL DOCENTE

Don Mene Seiorily