

MENU' UCRAINO

VARENYKY AL BURRO

Ricetta: Lessare i varenyky. Scolarli e condirli con il burro.	Ingredienti	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e v) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
	Varenyky (pasta ripiena fresca di carne a forma di mezza luna)	65	80	90	100
Usare sale iodato con moderazione	Burro	11	12	13,5	15

POLLO ALLA KIEV

Ricetta: Tritare finemente aglio e prezzemolo. Mescolare il trito con un pò di burro e succo di limone per preparare una crema. Spalmare le fette di petto di pollo con un cucchiaino di crema al burro. Arrotolare il petto di pollo per creare un involtino, in modo che la crema resti all'interno. Passare ciascun involtino nelle uova sbattute e successivamente nel pan grattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare	Ingredienti	Sezione ponte gr	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e v) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
	petto di pollo	50	60	80	90	100
	aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	burro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Uova	6	8	10	12	13
	pangrattato	5	6	8	9	10
Usare sale iodato con moderazione	olio extrav	4	4,5	5	5,5	6

PATATE AL BURRO

Ricetta: Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbucciarle, tagliarle a dadini e disporle in un tegame con burro. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	Ingredienti	Sezione ponte gr	Scuola infanzia gr	Scuola primaria classi (I e II) gr	Scuola primaria classi (III, IV e v) gr	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti gr
	Patate	100	120	150	180	200
Usare sale iodato con moderazione.	Burro	3,5	4,5	6	6,5	7