MANUAL

FRITOS

NONNA

PRODUÇÕES DE FRITOS ANTIPASTO

SUPPLÌ AL TELEFONO

CROQUETE DE RISOTTO AO SUGO E MUÇARELA

4 kg (80 unidades)

Ingredientes:

2,5 kg arroz arbóreo cozido em sugo de tomate
800 g muçarela em cubos (para recheio)
400 g parmesão ralado
400 g farinha de rosca
10 ovos batidos
Óleo para fritura

Mise en place:

Preparar arroz tipo risotto com sugo, resfriar.
Moldar bolinhos ovais com cubo de muçarela no centro.
Passar em ovo batido e farinha de rosca.
Armazenar resfriados até a fritura.

Montagem em buffet e a la carte:

Fritar próximo ao serviço.
Manter em estufa aquecida (65–70 °C).
Servir em travessa GN aquecida.
Muçarela deve esticar no corte (“al telefono”).
Para a la carte (6unid) prato com papel de fritura

CROCCHETTE DI PATATE
CROQUETE DE BATATA
4,5 kg (90 unidades)

Ingredientes:

3 kg batata inglesa cozida e espremida
600 g queijo provolone ralado
400 g parmesão ralado
400 g farinha de rosca
8 ovos batidos
Sal, noz-moscada e pimenta a gosto
Óleo para fritura

Mise en place:

Misturar batata com queijos e temperos.
Moldar croquetes cilíndricos.
Empanar em ovo e farinha de rosca.
Manter resfriado até fritura.
Repor sempre em pequenas quantidades.
Atenção para não ressecar a massa de batata.

POLENTA FARCITA
PASTEL ANGÚ RECHEADO

Ingredientes:

- 3 kg polenta firme (fubá de milho + caldo de legumes)
- 1 kg ragú de carne (ou cogumelos para versão vegetariana)
- 500 g queijo muçarela em cubos
- 400 g farinha de rosca
- 10 ovos batidos
- Óleo para fritura

Mise en place:

- Preparar polenta firme, resfriar em assadeiras.
- Cortar em cubos, rechear com ragu e muçarela.
- Empanar em ovo e farinha de rosca.
- Armazenar resfriados até fritura.

Montagem em buffet:

- Fritar próximo ao serviço.
- Servir em GN porcelana fundo 100 aquecida.

Observações:

- Validade: 2h em estufa.
- A polenta deve manter cremosidade no interior.

NONNA
PRODUÇÕES DE FRITOS ANTIPASTO

SCARPETA
SUGO

Ingredientes:

- Meia pizza (dividida em 6 pedaços)
- 200ml de sugo pomodoro quente
- 50g queijo parmesão
- Azeite

Montagem:

- Aquecer a pizza e o sugo
- Servir em bowl sobre prato com pedaços de pizza com azeite e parmesão.