

BM *gastronomia*

PAG. 4 ANTIPASTI E CONTORNI

Cavolfiore lessato
Cavolo bianco lessato
Cipolle aceto balsamico
Cipolle agrodolce
Cipolle alla zingara
Cous cous E TANTI ALTRI

PAG. 6 PRIMI PIATTI

Lasagne gialle milano
Lasagne pasta verde
Lasagne verdi milano
Lasagnette al pesce
Maccheroni al ragu'
Melanzane alla parmigiana
Mezze maniche alla norma
Orecchiette e broccoli
Paella E TANTI ALTRI

SECONDI di PESCE

Polpa di cozze
Salame di polpo cotto
Sarde fritte
Sarde marinate
Seppioline dello chef
.....E TANTI ALTRI

PAG. 8

PAG. 12

SUGHI E SALSE

Salsa vellutata
Salsa verde
Pesto genovese
Ragu' alla casalinga
Sugo ai funghi porcini
E TANTI ALTRI

PAG. 10 SECONDI di CARNE

Pollo al curry
Pollo alle mandorle
Pollo con patate
Polpette con piselli "mini"
Polpettone
.....E TANTI ALTRI



Antipasto di tonno
Biete a coste
Broccoli lessati
Carciofi alla paesana
Carote bollite
Cavolfiore lessato
Cipolle aceto balsamico
Cipolle agrodolce
Cipolle alla zingara
Cous cous
Crocchette di patate
Fagiolini al vapore
Farro lessato
Frittata campagnola
Frittatine con rucola
Frittatine di verdure
Insalata capricciosa
Insalata di verdure
Insalata russa
Insalata russa al tonno
Insalata viennese
Involtini primavera
Melanzane alla griglia
Olive alla siciliana
Olive nere
Olive ripiene fritte
Orzo lessato
Patate arrosto
Peperone alla griglia
Peperone alla pizzaiola
Peperoni graten
Pesto alla genovese
Pizzette di melanzane
Pomodori gratinati
Pomodori secchi all'olio
Rotolo di frittata farcito
Sfogliata al prosciutto
Sfogliata alle verdure
Spinaci cotti
Torta di zucchine
Tortino di cipolle
Tortino di prosciutto
Tortino di verdure
Tortino di zucchine
Tris di cereali
Tris di verdure lessate
Verdure gratinate
Verze ripiene
Zucchine graten

ANTIPASTI E CONTORNI



Melanzane



Maionese



patate arrosto



Insalata Russa



Crocchette di Patate



Cipolline



Carciofi



Peperoni grigliati



peperoni gratinati

Lavate i peperoni e togliete la buccia con il pelapatate. Eliminate il picciolo, i semi e i filamenti interni, quindi tagliateli in pezzi piuttosto grandi. Ungete leggermente con un filo d'olio una bisticchiera antiaderente e fatela scaldare bene sul fornello, quindi mettetevi i peperoni. Fateli cuocere per 10-15 minuti, girandoli di tanto in tanto in modo che la cottura sia uniforme. Quando saranno morbidi toglieteli dal fuoco e fateli intiepidire. In una ciotola formate uno strato con i peperoni, conditeli con il sale, il basilico a pezzetti e l'aglio sbucciato e tagliato a pezzi non troppo piccoli (in modo che sia visibile e possa essere scansato), e una generosa quantità di olio. Sovrapponete altri strati di peperoni grigliati, conditi sempre con sale, aglio, basilico e olio, fino all'esaurimento degli ingredienti. Fate insaporire i peperoni grigliati in frigorifero per almeno 2 ore e consumateli entro tre giorni.



Cipolline



Insalata Capricciosa



Arancini alla mozzarella
Arancini alla pizzaiola
Arancini alle verdure "mini"
Arancini di riso
Bucaneve al salmone
Cannelloni di magro
Crepes vuote
Crespelle agli asparagi
Crespelle agli spinaci
Crespelle ai carciofi
Crespelle ai funghi
Crespelle al prosciutto
Crespelle al radicchio
Crespelle al salmone
Gnocchi alla pizzaiola
Gnocchi alla romana
Insalata di farro
Insalata di pasta
Insalata di riso
Insalata di riso alla cantonese
Insalata di riso alla marinara
Lasagne al pesto
Lasagne alle verdure
Lasagne gialle milano
Lasagne pasta verde
Lasagne verdi milano
Lasagnette al pesce
Maccheroni al ragu'
Melanzane alla parmigiana
Mezze maniche alla norma
Orecchiette e broccoli
Paella
Pasta con cannellini e gamberi
Pasta con pomodoro e mozzarella
Pasta cotta senza condimento
Pasticcio al ragu'
Penne all'arrabbiata
Polenta frita
Polenta frita "mini"
Riso limone e gamberi
Risotto ai frutti di mare
Rollè al salmone
Spaghetti di soia
Sugo ai frutti di mare
Sugo alle vongole
Sugo allo scoglio
Tortelli di zucca
Tortellini panna e prosciutto
Trofie al pesto

PRIMI PIATTI



Crespelle



Insalata di Riso



Lasagne

Preparate le lasagne con la pasta fatta in casa.

Preparate il ragù facendo soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tagliati finemente in olio d'oliva. Aggiungete la carne sfiocchettandola e fatela rosolare qualche minuto a fuoco medio.

Irrorate col vino, mescolate e aggiungete il pomodoro. Abbassate la fiamma, regolate di sale e pepe e fate cuocere molto lentamente per almeno 1 ora.

Procedete a comporre le lasagne: ungete una pirofila con l'olio, disponete uno strato di lasagne scottate in acqua bollente salata. Cospargete di ragù e versate uno strato di besciamella. Cospargete col grana e disponete delle fettine di mozzarella. Ripetete l'operazione formando i vari strati fino a che non esaurite gli ingredienti. Formate l'ultimo strato con grana e mozzarella. Cuocete in forno ben caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.

PRIMI PIATTI



Alici marinate
Carpaccio di totano con gamberi
Chele dorate
Code gambero sgusciate
Cozze gratinate
Cozze in sugo rosso
Fantasia di pesce
Filetto di nasello con spinaci
Filetto di nasello olio e limone
Filetto di persico con frutti di mare
Frittura di mare
Frittura di mare con verdure
Gamberetti in salsa rosa
Gamberi in olio e limone
Gamberoni al vapore con carciofi
Gamberoni al vapore conditi
Granfritto di mare
Insalata brasiliana
Insalata di mare con totano
Insalata di mare con verdure
Insalata di mare lusso
Insalata di mare speciale
Insalata di polpo
Insalata di seppia e totano
Insalata di totano con patate
Insalata di totano e polpo con patate

Insalata esotica
Merluzzo fritto
Misto di mare con verdure
Misto di mare in preinfarinatura
Misto per insalata di riso /pasta
Nasello in olio e limone
Nasello in salsa verde
Nuvole di gambero
Polpa di cozze
Salame di polpo cotto
Sarde fritte
Sarde marinate
Seppioline dello chef
Spiedini di calamaro e gambero
Spiedoni di gambero
Spiedoni gratinati
Totano e polpo con patate
Tranci di verdesca in olio
Zuppa di pesce



Spiedoni gratinati



Surimi



Gamberetti olio



Nasello olio



Frittura

Pulite i gamberi togliendo loro la testa (e se volete, le zampette). Pulite i calamari togliendo la pelle, la testa e levando gli occhi e il dente posizionato al centro dei tentacoli, poi dal corpo del calamaro togliete la cartilagine e le interiora; sciacquate le varie parti.

Scolate ed asciugate bene il pesce con carta da cucina, poi prendete i calamari e tagliateli ad anelli della larghezza di circa 1 cm.

Infarinate accuratamente tutto il pesce e frigetelo in olio bollente fino alla completa doratura (almeno 3-4 minuti per frittura), poi scolatelo bene e adagiatelo su carta assorbente da cucina per far si che l'olio in eccesso venga assorbito.



Spiedini pesce



Insalata Mare



Polipo



Chele di Granchio



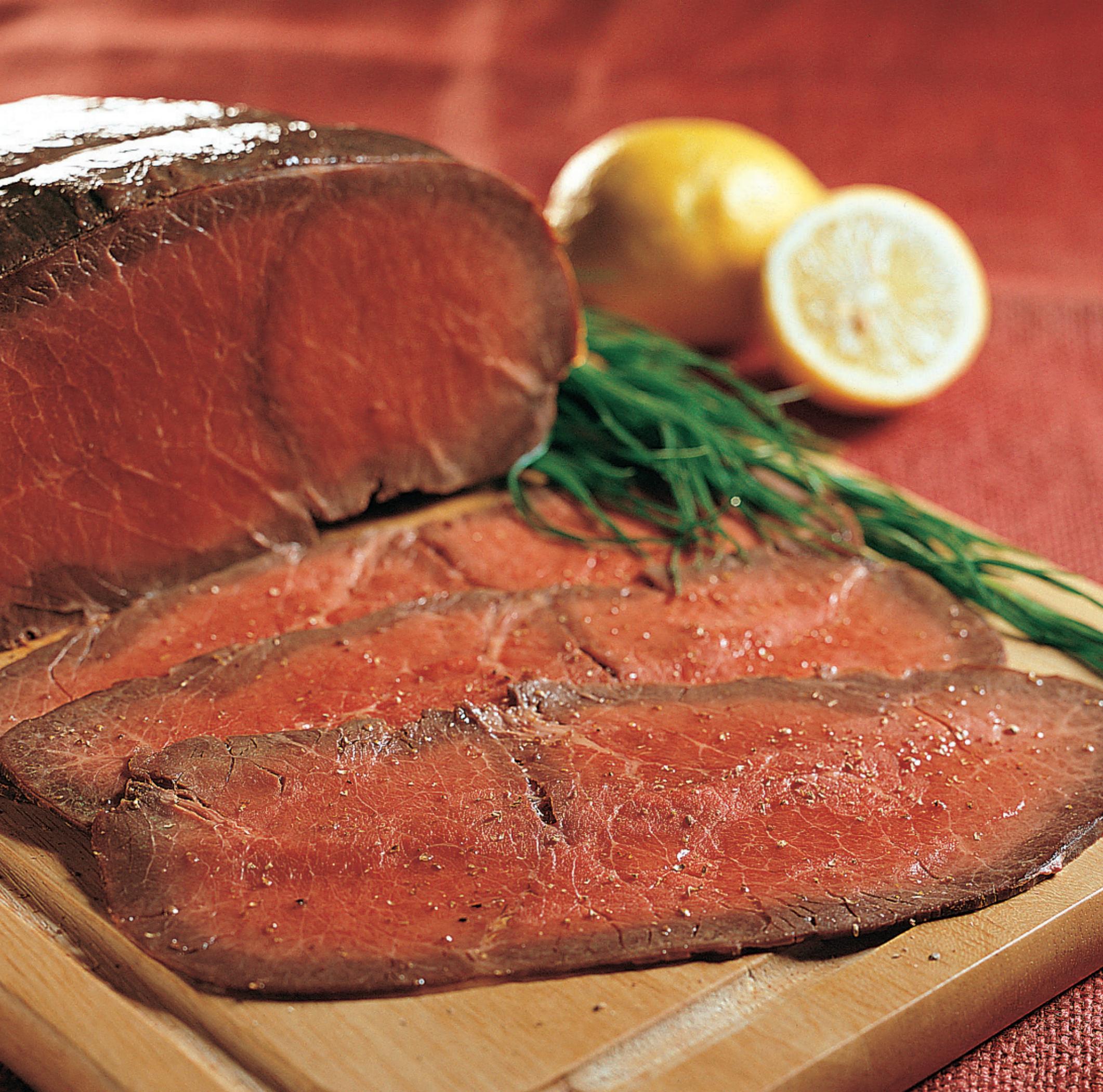
Polpette pesce carne



Merluzzo fritto

SECONDI PIATTI

di PESCE



Brasato di manzo
Cotoletta di pollo "mini"
Cotoletta di suino
Cotoletta di tacchino
Cotolette di pollo
Crocchette di carne
Girello lessato
Lingua in salsa verde
Manzo in salsa verde
Mozzarita
Nervetti in insalata
Petto di pollo alla griglia
Pollo al curry
Pollo alle mandorle
Pollo con patate
Polpette con piselli "mini"
Polpettone
Roast beef alla fiamma
Scaloppine ai funghi
Scaloppine alla pizzaiola
Tacchino ai funghi
Valdostane
Vitel tonè

SECONDI PIATTI di CARNE



Tacchino Funghi

Cominciamo a prendere la carne tagliata naturalmente a fettine e infariniamola un poco quindi andiamo a 'friggerla' nel burro in padella, quindi mettiamo da parte le fettine coprendole e cercando di tenerle calde, questo lavoro facciamolo per tutte le fettine, se necessario durante la cottura aggiungete altro burro.

Ora in una padella fate un soffritto con olio e aglio, quindi fate cuocere i funghi sia essi surgelati che freschi non cambia nulla, fate cuocere ed a metà cottura sfumate con il vino bianco, ultimate la cottura quindi aggiungendo un cucchiaino di burro, sale abbondante, pepe e la panna, (naturalmente la quantità della panna è soggettiva perchè ognuno può metterne quanta ne vuole io ne consiglio poca per evitare che copra i sapori, comunque a voi la scelta), a questo punto abbassate la fiamma al minimo ed amalgamate bene il tutto, riprendete le fettine e versatele nella padella, fate cuocere due minuti amalgamando bene la carne con i funghi, le scaloppine ai funghi sono pronte!!!



Arrosto



Manzo salsa verde



Nervetti



Roastbeeff



Vitel Tone



Maionese
Salsa ai funghi
Salsa al tonno
Salsa contadina
Salsa rosa
Salsa tartara
Salsa tonnata
Salsa vellutata
Salsa verde
Pesto genovese

Ragu' alla casalinga
Sugo ai funghi porcini
Sugo alla puttanesca
Sugo all'amatriciana
Sugo alle verdure
Sugo allo scoglio
Sugo pomodoro e basilico

SALSE e SUGHI





BM Gastronomia srl Sede e stabilimento: Via E. Cabassa 1 - 43056 S. Polo di Torrile (PR)

Tel. 0521 813723 ric. aut. - Telefax Direzione/Amministrazione - Acquisti/Controllo Qualità 0521 813661 - Telefax Diretto - per ricevimento ordini da clienti: 0521 813718-812177 - www.bmgastronomia.com