



**POMODORI**

**FUNGHI**

**LEGUMI - CEREALI**

**SOTT'OLIO**



**SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA**



## POMODORI

DOPPIO CONCENTRATO TORRENTE	CF 2,5 KG
PAPIZZA FIAMMANTE	CT 6 X 3 KG
PASSATA POMODORO FIAMMANTE	CT 6 X 3 KG
PASSATA POMODORO CON BASILICO TORRENTE	CT 12 X 720 GR
PASSATA POMODORO TORRENTE	CT 6 X 3 KG
PASSATA PUMMARO' STAR	CF 2,5 KG
PELATI - BASILICO TORRENTE	CT 6 X 3,4 KG
PELATI FIAMMANTE	CT 6X3 KG
PELATI TORRENTE	CT 12 X 1 KG
PELATI TORRENTE	CT 6 X 3 KG
PELATI TORRENTE	CT 24 X 500 GR
PELATI 'O SOLE ' E NAPULE	CF 6 X 3 KG
POLPA POMODORO FIAMMANTE	CT 6 X 3 KG
POLPA POMODORO TORRENTE	CT 24 X 500 GR
POLPA POMODORO TORRENTE	CT 6 X 3 KG
POMODORINI - COLLINA FIAMMANTE	CT 6 X 3 KG
POMODORINI - COLLINA TORRENTE	CT 6 X 3 KG
POMODORINI TORRENTE	CT 24X500 GR
POMOPIZZA TORRENTE	CT 6 X 3 KG
POMOPIZZA TORRENTE	CT 3 X 5 KG
POMOPIZZA "PRONTO PIZZA" 'O SOLE ' E NAPULE	CF 3 X 5KG
POMOPIZZA "PRONTO PIZZA" SACCHETTO 'O SOLE ' E NAPULE	CF 2 X 5 KG
STUDIO CATERING POMOPIZZA	CT 6 X 5 KG



## LEGUMI - CEREALI

MAIS DOLCE 'O SOLE ' E NAPULE	CF 12 X 500 GR
CANNELLINI FINI CF 24 X 500 GR FIAMMANTE	CT
CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE FIAMMANTE	CT 6X3 KG
CECI - VETRO BONDUELLE	CT 12 X 370 GR
CECI - VETRO VALFRUTTA	CT 12X370 GR
CECI SECCHI	KG
CRAUTI BIANCHI	CF 900 GR
CREMA PORCINI AL TARTUFO 500 GR GRECI	PZ
FAGIOLI BORLOTTI IN VETRO BONDUELLE	CT 12 X 580 GR
FAGIOLI BORLOTTI TORRENTE	CT 6 X 3 KG
FAGIOLI CANNELLINI BONDUELLE	CT 12 X 580 GR
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI	KG
FAGIOLI CANNELLINI TORRENTE	CT 6 X 3 KG
FAGIOLI SECCHI ROSSI	KG
FAGIOLI TONDINI SECCHI	KG
GIARDINIERA STAR	CF 2,8 KG
LENTICCHIE SECCHIE	KG
MAIS 300 GR BONDUELLE	CT 12 X 300 GR
MAIS FIAMMANTE	CT 12 X 300 GR
MAIS VALFRUTTA SUPERSWEET	CF 3 KG
MELANZANE GRIGLIATE BERNI	CF 750 GR
PEPERONI - ARROSTITI FIAMMANTE	CT 12 X 500 GR
PEPERONI AL NATURALE FIAMMANTE	CT 12X1 KG
PISELLI BONDUELLE	CT 12 X 580 GR
PISELLI VALFRUTTA	CT 3 X 3 KG
STAR CONDIRISO BERNI 950 GR	CF 950 GR





## FUNGHI

FAMIGLIOLA FUNGHI CHIODINI D'AMICO	CF 2,5 KG
FUNGHI CHAMPIGNON D'AMICO	CF 3 KG
FUNGHI CHAMPIGNON FIAMMANTE	CF 3 KG
FUNGHI CHAMPIGNON QUALITALY	CF 3 KG
FUNGHI CHIODINI IPOSEA	CF 2,6 KG
FUNGHI PORCINI A FETTE MENU	CF 780 GR
FUNGHI PORCINI SECCHI	CF 250 GR
CHAMPIGNON O SOLE	CF 3 KG



## SOTT'OLIO

CARCIOFI A SPICCHI GUSTI ANTICHI	CF 3 KG
CARCIOFI ALLA BRACE LA CARLA	CF 1 KG
CARCIOFI ALLA BRACE LA CARLA	CF 3 KG
FOGLIE DI CARCIOFO D'AMICO	CF 3,1 KG
FRIARIELLI SALTATI LA CARLA	CF 1 KG
FRIARIELLI SALTATI LA CARLA	CF 3 KG
FUNGHI ALLA BRACE LA CARLA	CF 1 KG
FUNGHI ALLA BRACE LA CARLA	CF 3 KG
FUNGHI FANTASIA LA CARLA	CF 3,1 KG
FUNGHI PIOPPINI LA CARLA	CF 3 KG
HAPPY TONNO OLIVE STAR	CF 375 GR
HAPPY TONNO STAR	CF 375 GR
MELANZANE A FILETTO LA CARLA	CF 1 KG
MELANZANE A FILETTO LA CARLA	CF 3 KG
MELANZANE ALLA BRACE LA CARLA	CF 1 KG
MELANZANE ALLA BRACE LA CARLA	CF 3 KG
PEPERONI - FILETTI LA CARLA	CF 1 KG
PEPERONI - FILETTI LA CARLA	CF 3 KG
POMODORI - SECCHI LA CARLA	CF 1 KG
SCAROLA LA CARLA	CF 1 KG
SCAROLA LA CARLA	CF 3 KG
TONNO FRONT. GR. 1,730 STAR	CF 1,73 KG
TONNO RIO MARE GR.160 STAR	CF 160 GR
TONNO STAR	CF 80 GR
TRIS DI FUNGHI LA CARLA	CF 3 KG





LE NOSTRE RICETTE

## RISOTTO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso,  
60 gr di funghi secchi o 350 gr di funghi freschi  
1/2 cipolla bianca,  
1/2 bicchiere di vino bianco,  
30 gr di parmigiano,  
50 gr di burro,  
olio, 1 litro di brodo di carne,  
prezzemolo, sale, pepe

Preparazione:

Sciacquare velocemente i funghi secchi in acqua corrente e metterli a bagno in acqua leggermente tiepida per farli rinvenire.  
Affettare molto sottilmente lo scalogno e metterlo a soffriggere in olio e burro. Aggiungere il riso, mescolare con delicatezza in modo da farlo tostare uniformemente, e aggiungere il vino.  
Lasciarlo evaporare e aggiungere i funghi ammollati.  
Aggiungere i funghi strizzati, il brodo caldo (coprendo bene il riso) e l'acqua dei funghi ben filtrata.  
Portare a cottura il riso (saranno necessari, in media, i canonici diciotto minuti di cottura), aggiungendo - se necessario - altro brodo ben caldo: quest'aggiunta va fatta con attenzione e gradualità, in modo da evitare di ritrovarsi - a fine cottura - con un riso pronto ma ancora eccessivamente brodoso.  
Una volta pronto, spegnere il fuoco e aggiungere un pezzo - anche generoso, dipende dai gusti - di burro e mantecare vigorosamente con un cucchiaino di legno e spolverare con prezzemolo tritato.  
Prima di servire, lasciare riposare il risotto al coperto per ALMENO cinque minuti.

