



Class

ASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHI
CINA IPSSCOA "Ranieri Antonelli"
" (IP17)

IPSSCOA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"

VIA DEI SALICI, 62 ANNO: 2021/2022

02100 RIETI (RI)

C.F. 80008130579 Codice Meccanografico: RIRH010007

rirh010007@istruzione.it - ☎ 0746201113

Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
14/09/2021	1	conoscenza della classe. illustrazione programma, Ripasso la brigata	
17/09/2021	1	completato ripasso brigata HACCP. Ricette pasta frolla, crema pasticcera, pan di spagna.	
21/09/2021	1	il menù nei suoi aspetti, nel passato e oggi. ricette: sfoglia, mezza sfoglia, biscuit, choux	
24/09/2021	1	i momenti del servizio: la colazione, pausa caffè, il brunch, il pranzo, l'ora del tè, buffet di mezzanotte o dopo teatro. ricette per l'esercitazione. ripasso metodi di cottura	
28/09/2021	1	le carte: la carta dei vini, dei dessert, dei condimenti, gli oli, le acque minerali	
01/10/2021	1	quiche ai funghi e ricotta, ravioli di brasato con fonduta di formaggio, risotto zucca tartufi e pinoli, lombetto di maiale al finocchietto, patate e peperoni, frolla integrale ai fichi.	
05/10/2021	1	ravioli di brasato con fonduta, risotto zucca pinoli e tartufo, lombetto di maialino al finocchietto sformato di patate funghi ripieni peperoni agrodolce, frolla integrale all'uva.	
08/10/2021	1	quiche con ricotta e funghi. ravioli di brasato, risotto zucca e tartufo lombetto di maiale al finocchietto, sformato di patate peperoni agrodolce, frolla integrale con crema alla vaniglia e uva	
12/10/2021	1	fonduta co crostini, pansotti, seppie in zimino co fagioli all'uccelletto, bonnet. grissini torinesi	
15/10/2021	1	fonduta con crostini di pane, pansotti, seppie in zimino, fagioli all'uccelletto, bonnet, grissini torinesi.	
19/10/2021	1	baccalà mantecato su crostone di polenta e radicchio, risotto all'isolana, goulash alla goriziana patate pure, tiramisù	
22/10/2021	1	baccalà mantecato su crostone di polenta e radicchio, risotto all'isolana, goulash alla goriziana patate pure, tiramisù	
26/10/2021	1	vol=au=vent con fonduta di taleggio e asparagi, ravioli alla zucca burro e salvia e soffritto di pomodoro, ossobuco alla milanese con verza brasata, quenelle di patate e spinaci, sbrisolona al cioccolato.	
02/11/2021	1	zuppa di orzo e spazze, canederli, filetto di maiale ai mirtili mele alla cannella scarola e zucchine, strudel con salsa alla cannella	
05/11/2021	1	zuppa di orzo perlato spazze, canederli, filetto di maiale ai mirtili mele alla cannella scarola e zucchine, strudel con salsa alla cannella	
09/11/2021	1	erbazzone, garganelli alla rustica. petto di vitello alla fornara piselli al burro. torta di riso.	
12/11/2021	1	erbazzone, garganelli alla rustica, petto di vitello alla fornara, piselli al burro, torta di riso	
16/11/2021	1	acqua cotta alla toscana, pici, gnudi, caciucco alla livornese, zuppa inglese	
19/11/2021	1	Assemblea D'Istituto	
19/11/2021	3	acqua cotta alla toscana, gnudi, caciucco, torta di ricotta	
19/11/2021	6		
23/11/2021	1	olive all'ascolana, vincisgrassi, coniglio porchettato, funghi ripieni patate nocciola, cicerchiata.	



Class

ASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHI
CINA IPSSCOA "Ranieri Antonelli"
"i" (IP17)

IPSSCOA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"

VIA DEI SALICI, 62 02100 RIETI (RI)

C.F. 80008130579 Codice Meccanografico: RIRH010007

rirh010007@istruzione.it - ☎ 0746201113

Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
26/11/2021	1	olive ascolana, zuppa di farro e castagne, vincisgrassi, coniglio in porchetta funghi ripieni belga alla griglia, cicerchiata.	
30/11/2021	1	panzerotti alla romana, stracci di Antrodoco, cotolette d'agnello, crocchette, crostata di ricotta e visciole.	
14/12/2021	1	Ed. civica : il made in italy nella ristorazione.	
14/12/2021	2	sformato di baccalà e patate con salsa di ceci, bigoli al ragù di cernia, filetto di spigola alla mediterranea funghi9 e broccoli fritti, biscotti alle mandorle	
17/12/2021	1	sformato di baccalà e patate con salsa di ceci, bigoli al ragout di cernia, filetto di spigola alla mediterranea, funghi e broccoli fritti, biscotti alle mandorle	
21/12/2021	1	sformato di baccalà con salsa di ceci, bigoli al ragù di cernia, filetti di baccalà fritti, filetto di spigola alla molisana, carciofi dorati biscotti alle mandorle.	
11/01/2022	1	polpette cascio e ova, timballo alla teramana, agnello al forno, patate e piselli sformatini, bocconotti.	
14/01/2022	1	pallotte caio e uova, cavatelli molisani al ragù di maiale, timballo alla teramana, agnello in casseruola alle olive cupolette di patate e piselli, bocconotti.	
18/01/2022	1	crocchette di melanzane, pizza di scarola, coniglio all'ischitana, pastiera napoletana	
25/01/2022	1	cannerozzi allo zafferano, sagne 'ncannulate al pomodoro, bombette, strangulaprievete verdi	per gli alunni in dad ricerca : la cucina pugliese. (Assegnati per il 25/01/2022)
28/01/2022	1	cannerozzi allo zafferano, sagne 'ncannulate al pomodoro strangulaprievete verdi bombette	
01/02/2022	1	arancini al ragù, mollarreddus alla campidanese, arista di maiale alla napoletana caponata di melanzane, cannoli siciliani.	per gli alunni in dad: la cassata siciliana origini ricetta e trdizioni (Assegnati per il 01/02/2022)
04/02/2022	1	ripasso ricette presente solo pierbattisti	
08/02/2022	1	mousse di caprino con aspic di vinsanto e uvetta, risotto carciofi cinta senese e provola fumè. stinco di vitello laccato al miele d'acacia mattonella di patate e spinaci cima di rapa croccante, paris brest con crema al pralinato di nocciola.	
11/02/2022	1	mousse di caprino con aspic di vinsanto risotto carciofi coriandoli di cinta senese provola affumicata stinco di vitello laccato al miele d'acacia mattonella di patate ssinaci, cime di rapa croccanti, paris brest con crema al pralinato di nocciola.	
15/02/2022	1	insalata di scampi capesante uva di quaglia e tartufo, ravioli di patate e limone con salsa di moscardini e branzino, calamari ripieni fagiolini al bacon zucchine scapece	
18/02/2022	1	insalata di scampi cappesante uova di quaglia e tartufo, ravioli di patatee limone con salsa di moscardini e branzino, calamari ripieni, fagiolini bacon zucchine scapece, bavarese alla vaniglia con coulis di mango	
22/02/2022	1	tagliolini al pesto di basilico pomodori confit e stracci di burrata, sformato di patate e pleus con morbidelle di vitello, filetto di manzo al fegato grasso con salsa di chianti melanzane al funghetto insalata vignarola torta cappuccino	



Class

ASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHI
 CUCINA IPSSCOA "Ranieri Antonelli
 Costaggini" (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
25/02/2022	1	tagliolini su pesto di basilico pomodori confit e stracci di bufala, sformato di patate e pleus con morbidelle di vitello filetto di manzo al fegato grasso melanzane al funghetto insalata vignarola torta cappuccino	
01/03/2022	1	paccheri lardellati ripieni funghi e provola su vellutata di zucca, gnocchi di patate viola al ragù di carni bianche, petto di pollo ripieno al pistacchio con salsa di senape broccoli gialli e carote al curry cassata	
04/03/2022	1	paccheri lardellati ripieni funghi e provola su vellutata di zucca, gnocchi di patate viola al ragù di carni bianche, petti di pollo ripieni al pistacchio con salsa di senape, broccoli gialli e carote al curry, cassata	
11/03/2022	1	parmigiana di verdure con mozzarella di bufala coulis di pomodoro crepes ai carciofi gratinate ai funghi, rollata di coniglio alla granella di arance patate fondenti piselli al prosciutto, torta con chantilly al pistacchio	
15/03/2022	1	zuppa piccante di gamberi e patate, lasagne al ragù di verdure, saltimbocca di salmone su letto di verdure in agrodolce purè di fave praline di patate, bigné allo zabaione	
18/03/2022	1	zuppa di gamberi e patate piccante, lasagne al ragù di verdure, saltimbocca di salmone su letto di verdure in agrodolce praline di patate purè di fave bigné allo zabaione	
22/03/2022	1	risotto funghi asparagi prosciutto e riduzione di chianti, controfiletto di vitello al battuto cremolato patate monte d'oro, purè di fagioli, torta caravella	
25/03/2022	1	bigné al roquefort con frappè di zucca e funghi chiodini, risotto asparogi funghi e prosciutto, lombetto di vitello al battuto cremolato, patate monte d'oro purè di fagioli torta mascotte	
29/03/2022	1	strudel di verdure con salsa al tartufo, crepes con ricotta e melanzane, bocconcini di agnello al timo con poche di lamponi e frutti rossi patate viola e verdure tornite, val de loire alle fragole.	
01/04/2022	1	strudel di verdure con salsa al tartufo, crepes melanzane e ricotta, bocconcini di agnello con pochè ai frutti rossi patate viola verdure tornite, val de loire alle fragole	
05/04/2022	1	vellutata di ceci con polipo caramellato, mezze maniche con ragù di coda gel di sedano e cioccolato fondente, filetto di cernia al pane aromatico carciofi alla romana spinaci saltati, ceese cake alle fragole.	
08/04/2022	1	vellutata di ceci con polpo caramellato, mezze maniche con ragù di coda gel di sedano e cioccolato fondente, filetto di crnia con pane aromatizzato alle olive carciofi alla romana spinaci saltati ceese cake alle fragole	
12/04/2022	1	tortino di ricotta e chiodini con vellutata di lenticchie, involtini di melanzane e tagliolini, filetto di maiale al rafano in crosta di pane, radicchi brasato sformato di carote, mousse al caffè con salsa alla nocciola	
22/04/2022	1	tortino di ricotta e funghi chiodini con crema di lenticchie, involtini di melanzane e tagliolini, filetto di maiale al rafano in crosta di pane sformato di carote julienne di radicchio, mousse al caffè con salsa di nocciola	



Class

ASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHI
 CINA IPSSEOA "Ranieri Antonelli
 ri" (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: MARIANI LEO

Materia: LAB.SERV.ENOG.CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
26/04/2022	1	riso acquarello con spinaci e crema di gorgonzola, tagliolini allo zafferano con crema di datterino giallo e calamaretti spillo, ragù di pescatrice con asparagi e carciofi. cannoli con crema aromatizzata alla frutta essiccata con salsa alla vaniglia e gocce di gel al limone	
29/04/2022	1	riso acquarello con spinaci e crema di gorgonzola, tagliolini allo zafferano con crema di datterino giallo e calamaretti spillo, ragout di pescatrice con asparagi e carciofi, mille foglie con crema alla vaniglia aromatizzata con frutta secca e gocce di gel di limone.	
03/05/2022	1	torta alla napoletana, ravioli primo sale ai tre pomodori, petto di pollo porchettato con fonduta di castelmagno sedano rapa e battuto di melanzane al pomodoro, frolla integrale con crema alla ricotta e visciole	
06/05/2022	1	torta rustica alla partenopea, ravioli primo sale ai tre pomodori, petto di pollo porchettato battuto di melanzane e pomodoro, sedano rapa al burro, frolla integrale con crema alla ricotta e visciole	
10/05/2022	1	UDA Km 0: insalata di puntarelle, mozzarella in carrozza, stracci di Antrodoto, ravioli ricotta e spinaci alla romana, rollè di pollo carciofi e patate mascotte, torta di visciole	
17/05/2022	1	tagliolini al pomodoro confit su pesto di basilico e stracci di bufala, sfornato di patate e funghi con morbidelle di vitello, filetto di manzo al lardo e foie gras insalata vignarola melanzane alla griglia, torta cappuccino	
20/05/2022	1	tagliolini con datterini confit su pesto di basilico e stracci di burrata, sfornato di patate e funghi con morbidelle di pollo, filetto al lardo di colonnata e foie gras, insalata vignarola melanzane alla griglia, torta cappuccino	
24/05/2022	1	vellutata di ceci con polpo caramellato all'arancia. riso vialone nano con bisque e tartara di gambero, mezze maniche con ragù di coda gel di sedano cioccolato fondente, ceese cake alle fragole	
27/05/2022	1	vellutata di ceci con polo caramellato all'arancia, mezze maniche con salsa di coda gel di sedano e cioccolato, risotto con bisque e tartara di gambero, filetto di cernia al pane alle olive, patate mascotte e involtini di spinaci e zucchine, ceese cake alle fragole	
31/05/2022	1	torta rustica alla cicoria, pizza napoletana e margherita, tagliatelle al ragù di verdure, pollo al curry, occhi di bue ai lamponi	
07/06/2022	1	ripasso	