



GREEN FOOD WEEK

Il pranzo "green" in modalità "social food" a Palermo

Menù del 7 Febbraio 2024

Risotto con borragine e fonduta di Ragusano dop

Ingredienti: riso biologico, borragine fresca locale, brodo vegetale (pomodoro pelati, carota, sedano, cipolla bianca, acqua), ragusano dop, latte uht parzialmente scremato, parmigiano reggiano dop (latte, sale, caglio), cipolla bianca biologica - filiera locale, olio extravergine di oliva biologico, sale fino.

Contenuti/Allergeni: latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano.

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Polpettone di miglio e lenticchie

Ingredienti: lenticchia rossa secca biologica, zucca gialla biologica fresca, miglio biologico, scalogno, rosmarino siciliano, alloro secco siciliano, sale fino, pepe nero.

Contenuti/Allergeni: nessuno.

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Bietoline di montagna ai limoni di Sicilia

Ingredienti: bieta fresca da agricoltura biologica (bieta), olio extravergine di oliva biologico, succo di limoni di Sicilia, sale marino.

Contenuti/Allergeni: contiene ingredienti surgelati/congelati

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione

Per saperne di più, consulta il [Ricettario](#) di COT Ristorazione e lo [storyboard](#) per la realizzazione del menù della "Green Food Week 2024".



GREEN FOOD WEEK

Il pranzo "meatless" in modalità "social food" a Palermo

Menù dell'8 Febbraio 2024

Pasta integrale ai grani antichi con pomodoro siccagno e ricotta

Ingredienti: pasta di semola integrale di grano duro antico (semola integrale di grano duro Russello, acqua) passata di pomodoro siccagno biologico, ricotta di vacca biologica (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), cipolla bianca biologica - filiera locale, olio extravergine di oliva biologico, basilico fresco, sale fino.

Contenuti/Allergeni: latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine: grano

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Burger di zucca e tofu ai semi misti

Ingredienti: zucca gialla biologica fresca, tofu (soia), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito), cipolla bianca biologica - filiera locale, olio extravergine di oliva biologico, lino semi, zucca semi, girasole semi, noce moscata in polvere, sale fino, pepe nero.

Contenuti/Allergeni: nessuno.

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Verdure fresche in insalata (lattuga, rucola e carota)

Ingredienti: lattuga iceberg, carota fresca biologica, insalata rucola.

Contenuti/Allergeni: nessuno.

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Per saperne di più, consulta il [Ricettario](#) di COT Ristorazione e lo [storyboard](#) per la realizzazione del menù della "Green Food Week 2024".