

NOMBRE DE RECETA:		PASTA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA PASTA FRESCA 200 g harina 100 g huevo entero batido. c/n sal				Kit estación de trabajo Bowl Bolillo Sobadora de pasta Bandeja	
PARA LA PASTA COLORATA 130 g Harina 50 g huevo entero 15 g puré de espinaca Sal	Nota: blanquear espinaca, escurrir y licuar hasta obtener un puré de la espinaca.			Bowl Sobadora de pasta	
PARA LA PASTA RELLENA 40 cc aceite de oliva 120 g espinaca fresca 1 u ajo machacado 150 g queso ricota 50 g nueces picadas c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Pinzas Bowl	
PARA LOS GNOCCHIS 1000 g papa cocinada hecha puré 400 g harina 60 g huevo 5g polvo de hornear c/n Nuez moscada c/n harina c/n sémola				Kit estación de trabajo Tenedor Rasqueta Bowl Lata de horno	