



Il menù di Pasqua

Quattro ricette, dall'antipasto al dolce,
per offrire ai tuoi ospiti un menù
innovativo nel rispetto della tradizione

[ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions



Un nuovo ricettario per proporre ai clienti del tuo locale un menù interamente dedicato alla Pasqua.

Le Festività infatti possono rappresentare un'interessante opportunità di business che può essere colta inserendo nel vostro menù piatti deliziosi per il palato e che siano in grado di celebrare il valore della condivisione e dello stare insieme.

Nel menù di Pasqua ci sono alcuni ingredienti che non possono mancare come ad esempio uova, agnello, capretto e selvaggina, carni dette "ex povere" poiché in passato provenienti da animali allevati in casa.

La tradizione può essere riproposta o anche reinterpretata offrendo in alternativa ai propri ospiti una carne che oggi è considerata economica, come quella di maialino.

Intrigate i vostri clienti reinterpretando piatti classici con un tocco di originalità.

Come? Ad esempio proponendo un'inedita versione di colomba Pasquale abbinata ad una fresca crema catalana.

Unilever Food Solutions ti propone quindi quattro ricette, dall'antipasto al dolce, per permetterti di offrire ai tuoi ospiti un menù di Pasqua innovativo.



TIMBALLETO DI CICORIELLE con frittata di polpette

Una frittata di cicorie e polpette può rendere l'antipasto di Pasqua un vero e proprio entrée di successo

Ingredienti per 10 persone

Per le polpette	300 g	di pane di semola ammollato
	300 g	di Base per Gratin Knorr
	4	uova
	10 g	di Primerba Timo
	20 g	di prezzemolo
	q.b.	sale e pepe
	50 g	di formaggio grattugiato
	q.b.	Olio di semi per friggere
Per le cicorielle	1 kg	di cicorielle
	50 g	di cipolla rossa
	q.b.	di Brodo dell'Orto Knorr
	q.b.	di olio extravergine
	10 g	di Primerba Aglio
	10 g	di peperoncino
Per la finitura	3	uova
	200 g	di crema di zucca

Procedimento

Polpette

- Strizzare il pane precedente ammollato.
- Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare fino a creare un impasto omogeneo.
- Formare delle polpette e passarle nel pan grattato e successivamente friggerle in olio di semi bollente.

Cicorielle

- Pulire le cicorielle e sbollentarle nel Brodo dell'Orto Knorr.
- Spadellare le cicorielle con l'olio extravergine, l'aglio, la cipolla rossa ed il peperoncino.

Finitura

- In una terrina disporre le cicorielle alla base insieme alle polpette.
- Versare all'interno le uova precedentemente sbattute.
- Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.
- Servire in un piatto con la crema di zucca calda alla base.

CHICCHE DI PATATE con baccal , olive taggiasche e pomodorino infornato

Gli gnocchi di patate sono un piatto classico della tradizione culinaria italiana. Non solo di patate, possono essere preparati anche con ricotta, verdure o semolino come il tipico gnocco alla romana.

Ingredienti per 10 persone

Per gli gnocchi	800 ml	di acqua
	400 g	di Preparato per Gnocchi Pfanni o Knorr
Per la salsa	600 g	di baccal� dissalato
	200 g	di olive taggiasche
	50 g	di scalogno
	10 g	di Primerba Basilico
	25 g	di prezzemolo
	q.b.	di olio extravergine
	q.b.	di Brodo di Verdure Senza Glutine Knorr
Per il pomodorino infornato	400 g	di pomodorino ciliegino
	20 g	di primerba basilico
	q.b.	di olio extravergine
	q.b.	di sale e pepe
	100 g	di parmigiano grattugiato

Procedimento

Gnocchi

- Miscelare il preparato con l'acqua fino a creare un impasto omogeneo.
- Formare le chicche di gnocchetti.

Pomodorino

- Tagliare i pomodorini a met  e condirli con gli ingredienti descritti.
- Cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

Salsa

- Tagliare il baccal  a cubetti.
- In una padella rosolare l'olio extravergine con i primerba, le olive il prezzemolo ed aggiungere il baccal .
- Bagnare con il brodo e lasciare cuocere per qualche minuto. Integrare i pomodorini infornati.

Finitura

- Lessare gli gnocchetti e saltarli nella salsa in padella.
- Mantecare e servire.



TIMBALLO DI AGNELLO con patate e lampascioni

L'usanza di mangiare l'agnello durante le festività Pasquali ha origini antichissime, risalenti a celebrazioni pagane altrettanto antiche. La carne veniva consumata in un pasto culturale che aveva lo scopo di rinsaldare i vincoli di parentela della famiglia.

Ingredienti per 10 persone

Per il timballo	2 kg	di costole di agnello
	400 g	di lampascioni
	700 g	di patate a pasta gialla
	q.b.	di Brodo di Manzo Senza Glutine Knorr
	150 g	di cipolla rossa
	q.b.	di olio extravergine di oliva
	q.b.	di sale e pepe
	20 g	di timo
	25 g	di alloro
	200 ml	di vino bianco
	30 g	di rosmarino

Procedimento

Lampascioni

- Sbucciare i lampascioni e metterli a bagno per una notte.
- Creare una croce sulla parte del bulbo affinché si aprano.

Timballo

- Sbucciare e lavare le patate.
- Tagliarle a spicchi e conservarle in acqua.
- Tagliare la cipolla rossa a julienne.
- Mettere l'agnello in un contenitore e condirlo con il sale, il pepe, l'olio, il vino bianco, le cipolle a julienne, le patate a spicchi, i lampascioni e le erbe aromatiche.
- Lasciare insaporire per qualche minuto.
- Riporre in una teglia gastronomica e versare del Brodo di Manzo Senza Glutine Knorr e dell'olio extravergine.
- Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.
- Impiattare in un terrina e servire.

ZUPPA DI CREMA CATALANA con crostini di colomba al miele

La colomba è un simbolo di Pace fin dai tempi in cui Noè dopo il diluvio ricevette un ramoscello d'ulivo proprio da una colomba. È agli inizi del '900 che la colomba diventa il classico dolce Pasquale così come lo conosciamo oggi. In questa ricetta viene presentata una versione abbinata ad una crema catalana.

Ingredienti

Per la crema catalana	500 ml	di latte uht
	500 ml	di Creme&Crema Knorr
	1	confezione di preparato per Crema Catalana Carte D'or
Per i crostini	500 g	di Colomba Pasquale
	150 g	di miele
	40 g	di mandorle pelate
Per la decorazione	-- --	Arancia essicata
	50 g	di lamponi freschi
	q.b.	di menta fresca
	50 g	di granella di zucchero

Procedimento

Catalana

- Miscelare il latte e la Creme&Crema Knorr con il preparato per Crema Catalana Carte d'Or.
- Versare il composto in un padellino in alluminio da servizio.

Crostini

- Tagliare la colomba a cubetti e condirla con il miele e mandorle pelate.
- Cuocere in forno a 180° per 6 minuti.

Decorazione

- Disporre i crostini sulla crema catalana.
- Guarnire con lo zucchero in granella, i lamponi, l'arancia essicata e la menta fresca.

