

Menù
Festa del
Papà



Festa del Papà

*Uno speciale menù completo
dal basso food cost.*

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions





Menù
Festa del
Papà

ANTIPASTO

Vitello tonnato Classico

PRIMO

Gnocchi all'amatriciana - tegamino gratinato di gnocchi di patate alla robiola fondente, in salsa all'amatriciana con guanciale croccante al vino

SECONDO

Carciofo alla giudia con nodino di vitello e salsa alla liquirizia

DESSERT

"Sigari" rum e cioccolato

Menù
Festa del
Papà



Vitello tonnato Classico

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per il girello:

Girello di manzo 480 g
Knorr Brodo Elite Granulare 16 g

Per la salsa tonnata:

Tonno all'olio di oliva
sgocciolato 160 g
Filetti acciughe dissalate
n.2 e 1/2
**Calvé Gastronomica
Compatta q.b.**
Capperi sott'aceto 12 g
Succo di limone q.b.

Per la finitura:

Zeste di limone q.b.
Insalata misticanza q.b.
Olio EVO q.b.
Capperi sott'aceto n.24

PREPARAZIONE:

Per il girello:

Cospargere il girello con il Brodo Elite Knorr e cuocere sottovuoto a bassa temperatura a 56°C al cuore.

Per la salsa tonnata:

Frullare insieme il tonno, i capperi dissalati, le acciughe e il succo del limone. Successivamente amalgamare la Gastronomica Compatta.

Per la finitura:

Affettare il girello, distribuire la salsa tonnata con un sac à poche e decorare con i fiori di capperi sott'aceto, le zeste di limone e qualche foglia di misticanza.



Nuova ricetta per risultati ancora migliori: massima stabilità in ogni applicazione. Naturalmente senza lattosio* per una versatilità senza compromessi. Si amalgama facilmente senza grumi, ideale per guarnire e valorizzare i tuoi buffet.

*Per garantire l'assenza di lattosio nel piatto finale, utilizzare esclusivamente materie prime senza lattosio.



Gnocchi all'amatriciana - tegamino gratinato di gnocchi di patate alla robiola fondente, in salsa all'amatriciana con guanciale croccante al vino

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per gli gnocchi di patate:

Acqua 240 ml
Latte intero 240 ml
Pfanni Preparato per Puré di patate in fiocchi 160 g
Formaggio grana 64 g
Maizena Amido di mais 56 g
Tuorli d'uovo 48 g
Robiola 200 g
Sale q.b.
Pepe q.b.
Noce moscata q.b.

Per il guanciale al vino rosso:

Guanciale 320 g
Vino rosso 160 ml

Per la salsa all'amatriciana:

Pomodori pelati a filetti 400 g
Guanciale romano 48 g
Vino bianco 40 ml
Cipolla bianca a julienne 32 g
Olio EVO 24 ml
Peperoncino 0,80 g
Pepe nero q.b.
Sale 16 g

Per l'assemblaggio finale:

Germogli di piselli q.b.
Pecorino romano grattugiato q.b.

PREPARAZIONE:

Per gli gnocchi di patate

Idratare il Preparato per Puré di patate in fiocchi Pfanni con latte e acqua tiepida. Unire la Maizena, le uova, il Grana, la robiola, il sale, il pepe e la noce moscata. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e formare i classici gnocchi.

Per il guanciale al vino rosso

Tagliare il guanciale a fette sottili e marinarlo nel vino rosso per circa 3 ore. Arrostito in padella e disidrarlo per 6 ore.

Per il guanciale al vino rosso

Tagliare il guanciale a fette sottili e marinarlo nel vino rosso per circa 3 ore in una padella con olio extravergine d'oliva, rosolare la cipolla bianca tritata. Aggiungere il guanciale tagliato a listarelle e cuocere fino a renderlo croccante. Unire il peperoncino e lasciar soffriggere. Sfumare con il vino bianco, lasciar evaporare l'alcol, quindi aggiungere i pomodori pelati e cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti. Insaporire con sale e pepe.

Per l'assemblaggio finale

Cuocere gli gnocchi in acqua salata, scolarli e raffreddarli rapidamente. Condirli con la salsa all'amatriciana e trasferirli in un tegamino da forno. Distribuire la robiola a pezzetti sulla superficie e spolverizzare con Pecorino Romano grattugiato. Gratinare in forno a 180°C per circa 10 minuti, fino a ottenere una crosticina dorata. Servire completando il piatto con il guanciale croccante al vino rosso e i germogli di piselli.



Purè dal gusto autentico, pronto in 5 minuti. 280 porzioni per confezione, senza sprechi. Perfetto come contorno o ingrediente per crocchette e tortini. Aggiunto al pangrattato, rende le panature più croccanti; nell'impasto, dona sofficità a pane e pizza.



Carciofo alla giudia con nodino di vitello e salsa alla liquirizia

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per i nodini:

Olio di semi q.b.

Knorr fondo Bruno in pasta 65 g

Nodino di vitello n. 4

Carciofi n.4

Stecche di liquirizia 1

Fiori e foglie di limone q.b

Olio EVO q.b

Sale q.b

Knorr Brodo Elite Granulare 15 g

**Knorr Roux Bianco istantaneo
granulare 50 g**

Per la spuma di zucca:

Panna 50 ml

Knorr Brodo Elite Granulare 300 ml

Pfanni Preparato per Purè di patate
in fiocchi 50 g

PREPARAZIONE:

Per i nodini

Parare e legare i nodini, cospargere con Brodo Elite Knorr e cuocere alla griglia a temperatura moderata per almeno 15 minuti. Pulire i carciofi, metterli in acqua e limone e sbianchirli in olio bollente. Prima del servizio, ripassarli nuovamente in olio bollente per renderli croccanti. Condire con il sale in uscita. Dissolvere il Fondo Bruno in Pasta Knorr in mezzo litro d'acqua, far ridurre per qualche minuto, aggiungere le stecche di liquirizia e legare con il Roux Bianco Knorr fino a ottenere la densità desiderata. Servire la salsa con il nodino di vitello.

Per la spuma di zucca

Reidratare il Preparato per Purè Pfanni nel Brodo Elite Knorr diluito, quindi aggiungere i restanti ingredienti.

Montare il tutto con una planetaria e trasferire il composto in un sac à poche. Conservare a bagnomaria e sifonare sulla carne al momento del servizio. Guarnire il piatto.



Preparato per fondo bruno in pasta dal colore intenso, gusto ricco ma bilanciato, con un'alta resa. Senza conservanti. E' indicato per tutti i tipi di carne, in particolare per piatti a cottura lenta. Pronto in pochi minuti; per ottenere la consistenza desiderata utilizzate il fondo insieme al Roux Bruno o Roux Bianco.

Menù
Festa del
Papà



“Sigari” rum e cioccolato

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per i churros:

Acqua 50 ml
Rum 12,5 ml
Polvere di cacao 6,25 g
Tabacco da pipa 2 g
**Carte d’Or preparato
per Pan di Spagna 1/4 di busta**

Per la glassa croccante al cioccolato:

Cioccolato fondente al 70 % 75 g
Burro di cacao 75 g

Per l’assemblaggio finale:

Etichette di sigari q.b.
Rum invecchiato q.b.

PREPARAZIONE:

Per i churros:

Scaldare il rum a 30°C e mettere in infusione il tabacco per 12 ore. Filtrare. Unire tutti gli ingredienti e amalgamare bene. Riempire un sifone e caricare con due cariche. Scaldare la macchina elettrica per i churros, sifonare il composto, cuocere per 3 minuti. In alternativa, sifonare direttamente in friggitrice, formando bastoncini dritti e regolari.

Per la glassa croccante al cioccolato:

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato in microonde alla temperatura di 30°C, glassare i churros.

Per l’assemblaggio finale:

Posizionare su ciascun sigaro la sua etichetta e servire in una vera scatola da sigari con del rum invecchiato.



Preparato in polvere per Pan di Spagna. La qualità superiore di Carte d’OR: con ingredienti selezionati. Risultato garantito. Il N°1 preferito dagli chef italiani*

*Risultati ottenuti da test interno condotto in modalità survey su iscritti alla newsletter UFS per i prodotti dessert, Maggio 2021