



Festa della Donna

Uno speciale menù completo
dal basso food cost.

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions





ANTIPASTO

Tempura di verdure, pecorino e gamberi

PRIMO

Spaghetti integrali con mandorle, fagiolini e guazzetto di vongole

SECONDO

Tagliata di tonno rosso alla mediterranea su caponata di melanzane e olio al pomodorino arrostito

DESSERT

Mousse al cioccolato fondente, con passion fruit e paprika



Tempura di verdure, pecorino e gamberi

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la tempura:

Maizena Amido di riso 400 g
Maizena Amido di mais 400 g
Miele 40 g
Acqua frizzante 560 ml
Cubetti di ghiaccio n.8
Baking in polvere 8 g
Sale fino q.b.

Per la frittura:

Asparagi 240 g
Peperoni colorati 240 g
Melanzane 240 g
Zucchine 240 g
Borragine 240 g
Code di gamberi 240 g
Pecorino 240 g

Per la decorazione:

Salsa agrodolce alla cipolla q.b.

PREPARAZIONE:

Per la tempura:

Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.

Per la frittura:

Tagliare tutte le verdure a bastoncini. Passare tutti gli ingredienti nella tempura. Friggere in olio di semi bollente.

Per la decorazione:

Servire la tempura di verdure in un vassoio e decorare con la salsa agrodolce alla cipolla.



L'Amido di Riso contribuisce a rendere gli impasti più elastici e digeribili, favorisce la lievitazione e offre più leggerezza al piatto. Sperimentato l'utilizzo anche per sostituire le uova negli impasti vegan.



Spaghetti integrali con mandorle, fagiolini e guazzetto di vongole

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per gli spaghetti:

Spaghetti integrali 640 g
**Knorr Brodo dell'Orto
Granulare 4 l**
Fagiolini 400 g
Concassé di pomodoro 240 g
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Per il guazzetto:

Vongole 320 g
**Knorr Brodo di Pesce
Granulare 400 ml**
Knorr Primerba Aglio 8 g
Prezzemolo q.b.
Olio EVO q.b.
Pepe q.b.

Per la finitura:

Mandorle a filetti tostate 160 g
Erbe fresche q.b.
Olio EVO q.b.

PREPARAZIONE:

Per gli spaghetti:

Mondare i fagiolini e tagliarli a pezzi. Portare a ebollizione il brodo, cuocere gli spaghetti e, a metà cottura, aggiungere i fagiolini. Scolare. In una padella, rosolare l'aglio con l'olio, aggiungere la pasta con i fagiolini e il pomodoro a concassé. Regolare di pepe.

Per il guazzetto:

In una casseruola, fare aprire le vongole con olio, aglio e prezzemolo. Regolare di pepe, aggiungere il brodo di pesce e lasciare insaporire per circa 5 minuti.

Per la finitura:

In un piatto fondo, versare il guazzetto di vongole e al centro posizionare un nido di spaghetti. Guarnire con un filo d'olio e decorare con erbe fresche e mandorle tostate. Servire.



Base di pesce ricavata da pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. Rafforza il gusto di tutte le ricette a base di pesce. Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale, per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il sapore. Brodo granulare, dal colore biancastro e dalla massima versatilità.



Tagliata di tonno rosso alla mediterranea su caponata di melanzane e olio al pomodorino arrostito

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la tagliata di tonno:

Tonno rosso 800 g
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

**Maizena Panatura Mix
Mediterranea q.b.**

Per la caponata:

Melanzana 280 g
Pomodorini ciliegino 240 g
Olio EVO q.b.
Menta q.b.
Basilico q.b.
Cipolla 16 g
Zucchero q.b.
Pinoli 24 g
Aceto q.b.

Per l'olio:

Pomodorini ciliegino q.b.
Knorr Primerba Aglio q.b.
Knorr Primerba Basilico q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Per la decorazione:

Carpaccio di sedano 160 g
Foglioline di basilico q.b.

PREPARAZIONE:

Per la tagliata di tonno:

Tagliare il tonno a fette e spennellarlo con olio extravergine d'oliva. Passarlo quindi nella Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti.

Per la caponata:

Tagliare le melanzane a cubetti e friggere in abbondante olio. In una padella soffriggere la cipolla con i pomodorini tagliati a metà e i pinoli, sfumare con aceto e regolare di sale, zucchero e pepe. Far cuocere lentamente. Infine, unire le melanzane fritte e completare con basilico e menta fresca

Per l'olio:

Tagliare i pomodorini a metà e condirli con tutti gli ingredienti. Disporli in una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Frullare con un mixer a immersione, aggiungendo a filo l'olio extravergine d'oliva e poi trasferire la salsa in una pipetta da cucina.

Per la decorazione:

Servire alla base del piatto la caponata di melanzane, adagiare sopra la tagliata di tonno. Completare con olio al pomodorino arrostito, carpaccio di sedano e foglioline di basilico.



Ingredienti già miscelati, permettono di velocizzare i tempi di lavorazione e di evitare rischi di contaminazione da glutine. Ideale per tutte le tipologie di pesce. Si abbina anche a carni bianche e ad alcune carni delicate, come pollo, coniglio, agnello e maiale



Mousse al cioccolato fondente, con passion fruit e paprika

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la Mousse:

Carte d'Or preparato
per Mousse al Cioccolato Gusto
Fondente 2/3 busta
Latte intero 340 ml

Per la finitura:

Polpa di passion fruit 140 g
Paprika dolce in polvere 20 g

PREPARAZIONE:

Per la Mousse:

Stemperare la Mousse al Cioccolato Fondente Carte d'Or nel latte freddo. Montare con una frusta elettrica a velocità minima per 2 minuti, poi alla velocità massima per 5 minuti, fino a ottenere una consistenza soffice.

Per la finitura:

Disporre la polpa di passion fruit sul fondo di un vasetto, quindi versare la mousse con un sac à poche, creando piccoli spuntoni. Decorare con altra polpa di passion fruit, una spolverata di paprika dolce e un ciuffo di menta.



Preparato in polvere per Mousse al Cioccolato. La nostra migliore ricetta di sempre. Senza glutine.