

Menù
San Valentino

San Valentino

*Uno speciale menù completo
dal basso food cost.*

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



**Unilever
Food
Solutions**





Menù *San Valentino*

ANTIPASTO

Capasanta gratinata al pino mugo,
purea di cavolo romanesco
e brodetto di alghe

PRIMO

Risotto mantecato al latte di mandorla
affumicato, limone candito, carpaccio
di tonno rosso e salicornia

SECONDO

"Ossobuco" di pescatrice arrostito
con verdure novelle e
salsa allo zafferano

DESSERT

Panna cotta alle rose e lamponi

Menù San Valentino



Capasanta gratinata al pino mugo, purea di cavolo romanesco e brodetto di alghe

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per le capesante:

Maizena Panatura Gratin 300 g
Germogli di pino mugo 10 g
Timo 10 g
Maggiorana 5 g
Capesante con guscio n.10
Limone zeste q.b. e Sale q.b.

Per il brodetto di alghe:

Knorr Brodo di Pesce Granulare 1l
Mirin 50 ml
Salsa di soia 20 ml
Zenzero 10 g
Limone zeste n.1
Alghe kombu n. 3

Per la purea di cavolo romanesco:

Knorr Brodo Verdure Granulare 1l
Cavolo romanesco 1 kg
Pfanni Preparato per Purea di patate in fiocchi 50 g
Sale q.b e Pepe q.b
Olio all'aglio q.b.

Per l'assemblaggio finale

Cavolo romanesco a lamelle n. 20
Germogli di piselli n.10
Lattuga di mare q.b.

PREPARAZIONE:

Per le capesante:

Svuotare i gusci di capasanta, pulire la polpa e mettere da parte gli scarti. Tritare i germogli di pino mugo con timo, maggiorana e zeste di limone; unire il trito di erbe a Maizena Panatura Pronta Gratin, miscelare e impanare le capesante. Gratinare a 190°C per 10 minuti.

Per il brodetto di alghe:

Tagliare con le forbici i fogli di alga kombu. Lasciarle ammorbidire in acqua per una notte. Scolarle e metterle nella casseruola con Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine, portare ad ebollizione, schiumare e togliere i fogli di alga kombu; spegnere la fiamma sotto la casseruola.

Per la purea di cavolo romanesco:

Cuocere il cavolo romanesco nel Knorr Brodo di Verdure, scolarlo e frullarlo al mixer con tutti gli altri ingredienti. Versare in un biberon da cucina e mantenere a bagnomaria.

Per l'assemblaggio finale:

Posizionare la capasanta nella sua conchiglia, unire la purea di cavolo romanesco, decorare con le erbe, le lamelle di cavolo, la lattuga di mare ed infine il brodetto freddo.



Una miscela di pani selezionati gluten free di granulometria medio grande, formaggio, aglio, prezzemolo e pepe. Utilizzata in cotture al forno, dona croccantezza in superficie senza seccare il prodotto al suo interno.



Risotto mantecato al latte di mandorla affumicato, limone candito, carpaccio di tonno rosso e salicornia

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il risotto:

Knorr Brodo di Pesce Granulare 3 l
Riso carnaroli Riserva 700 g
Riesling 180 ml
Salicornia sbollentata 150 g
Burro 100 g
Latte di mandorla affumicato 90 g
Knorr Primerba Aglio 15 g
Panna 100 ml

Per il carpaccio di tonno rosso:

Tonno rosso 400 g
Knorr Primerba Timo 30 g
Olio Extra Vergine di Oliva q.b.

Per il limone candito:

Acqua 1l
Zucchero 600 g
Limoni di Sorrento n. 4
Anice stellato n. 4
Knorr Primerba Basilico q.b.

Per l'assemblaggio finale:

Salicornia sbollentata 80 g
Mandorle pelate n. 30
Fiore di borragine q.b.
Foglie di vene cress q.b.

PREPARAZIONE:

Per il risotto:

In una casseruola far fondere il burro, unire il Primerba all'Aglio Knorr e lasciar rosolare. Aggiungere il riso, far tostare e bagnare con il vino Riesling. Lasciar evaporare e bagnare con il Brodo di Pesce granulare Knorr diluito. Proseguire la cottura per circa 16 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il latte di mandorle affumicato, la panna, il burro e la salicornia.

Per il carpaccio di tonno rosso:

Con un coltello rifilare il tonno e ricavare un cilindro. Condirlo con il Primerba al Timo Knorr e l'olio. Con l'ausilio della pellicola avvolgere il tonno e abatterlo in negativo per 36 ore. Ricavare delle fettine sottili di carpaccio con l'aiuto dell'affettatrice.

Per il limone candito:

Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e raffreddarlo rapidamente. Posizionare all'interno di un barattolo in vetro per conserve i limoni, Primerba al Basilico Knorr, l'anice stellato e versare lo sciroppo di zucchero. Chiudere ermeticamente il barattolo e lasciar candire a freddo per circa 4 settimane in frigorifero alla temperatura di 4°C.

Per l'assemblaggio finale:

Disporre il risotto su una fondina, posizionarvi i cubetti di limone candito, le fettine di carpaccio di tonno, i germogli di salicornia e completare con i fiori di borragine, le foglie di vene cress e le mandorle pelate.



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.



“Ossobuco” di pescatrice arrostito con verdure novelle e salsa allo zafferano

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per l'ossobuco di pescatrice:

Coda di pescatrice intera 3.20 kg
Knorr Brodo di Pesce Granulare 3 l
Olio extravergine d'oliva 100 ml
Alghe miste 50 g

Per la salsa allo zafferano:

Knorr Brodo di Pesce Granulare 1 l
Prosecco 300 ml
Scalogno tritato 100 g
**Knorr Mise en Place
allo Zafferano** 70 g
Maizena Amido di Mais 30 g

Per la verdure novelle

Patate novelle 400g
Piselli novelli 400 g
**Knorr Brodo di Pesce
Granulare** 60 g

Per l'assemblaggio finale:

Olio extravergine
d'oliva 100 ml
Germogli di basilico n. 20

PREPARAZIONE:

Per l'ossobuco di pescatrice:

Pulire con accuratezza la coda di pescatrice eliminando la pelle e le parti nere e pinne dorsali. Porzionare la coda di pescatrice con l'osso centrale, ricavando delle scaloppe da 180 g cadauna. Condire con olio, Brodo di Pesce Granulare Knorr diluito al posto del sale e alghe sminuzzate.

Per la salsa allo zafferano:

Rosolare in una casseruola nel burro lo scalogno, bagnare con il prosecco e lasciar ridurre a metà del suo volume iniziale. Unire il Brodo di Pesce Granulare Knorr diluito, il Mise en Place allo Zafferano Knorr e lasciar ridurre. Legare con la Maizena diluita in acqua.

Per la verdure novelle:

Saltare in padella i piselli novelli, le patate novelle con l'olio e insaporire con il Brodo di Pesce Granulare Knorr diluito.

Per l'assemblaggio finale:

Arrostire in una padella l'ossobuco di pescatrice con olio e rigenerare in forno a 140°C per 18 minuti. Disporre in piatto fondo al centro le verdure, adagiarvi sopra l'ossobuco e completare con la salsa allo zafferano e i germogli di basilico.



È il brodo dal classico sapore di zafferano, arricchito da cipolla e curcuma. È versatile e ideale per qualsiasi tipo di cucina: può essere aggiunto durante la cottura o diluito in precedenza. Ha colore giallo intenso, ed è l'insaporitore perfetto per primi piatti di carne o pesce, contorni e salse. È senza glutine.



Panna cotta alle rose e lamponi

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la Panna Cotta:

Carte D'Or Preparato per Panna Cotta 1/2 busta di preparato
Latte intero 420 ml
Petalì di rosa non trattata n. 2
Panna 420 ml

Per la finitura:

Carte D'Or Topping Fragola q.b.
Lamponi freschi n. 10
Petalì di rosa non trattata q.b.

PREPARAZIONE:

Per la Panna Cotta:

Portate a ebollizione il latte e mentre è ancora in ebollizione, unire i petali di rosa, versare il contenuto della busta di preparato e mescolare per circa 30 secondi fino al completo dissolvimento del prodotto. Togliere dal fuoco, aggiungere la panna fresca. Versare in vasetti di vetro monoporzione e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

Per la finitura:

Guarnire la panna cotta con il lampone, decorare con i petali di rosa e guarnire con il Topping alla Fragola.



Il nostro preparato per panna cotta è versatile: basta sostituire il latte con succo di frutta, purea o infusi per personalizzarlo. Affidabile grazie a elevati standard di qualità, anche senza personale specializzato. Pratico da preparare a caldo in pochi minuti e stabile una volta tolto dallo stampo. Senza glutine.