

**Menù**  
*Capodanno*



# Capodanno

*Uno speciale menù completo  
dal basso food cost.*

**Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.**



**Unilever  
Food  
Solutions**





## **Menù** *Capodanno*

### **ANTIPASTO**

Vitello Tonnato Classico

### **PRIMO**

Tortellini in brodo di borragine, coriandoli di verdure e cialde di formaggio

### **SECONDO**

Entrecôte di vitello con verdure grigliate e salsa di aglio nero

### **DESSERT**

Crema catalana all'arancia



## Menù Capodanno



# 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 2 e 1/2

**Calvé Gastronomica Compatta** qb

Capperi sott'aceto 12 g

Succo di mezzo limone qb

#### Per la finitura:

Zeste di limone qb

Insalata misticanza qb

Olio evo qb

Capperi sott'aceto 24

### PREPARAZIONE:

#### Per il girello:

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

#### Per la salsa tonnata:

Frullare il tonno, i capperi dissalati, le acciughe e il succo di limone. Amalgamare successivamente con la gastronomica compatta.

#### Per la finitura:

Affettare il girello e distribuire la salsa tonnata utilizzando una sac à poche. Decorare con fiori di capperi sott'aceto, zeste di limone e alcune foglie di misticanza.



La gastronomica Compatta Calvé, dalla consistenza perfetta e lunga tenuta, ideale per buffet e banqueting, è stata sviluppata dagli chef per offrire sempre massima stabilità.



## Menù Capodanno



# Tortellini in brodo di borragine, coriandoli di verdure e cialde di formaggio

**Per 8 persone**

### INGREDIENTI:

#### Procedimento:

Tortellini freschi di carne 800 g  
**Knorr Brodo Delle Feste** 1.6 l  
Foglie di borragine 80 g  
Carote 240 g  
Zucchine 240 g

#### Per la guarnizione:

Cialde di parmigiano  
grattugiato 160 g  
Fiori di borragine qb  
Olio qb  
Pepe qb

### PREPARAZIONE:

#### Procedimento:

Lavare e pulire le verdure. Tagliare a coriandoli le carote e le zucchine e sbianchire le foglie di borragine. In una casseruola, versare il Brodo delle Feste Knorr diluito, portare a bollore e aggiungere i coriandoli di verdure, le foglie di borragine e, infine, i tortellini di carne. Cuocere per alcuni minuti e servire.

#### Per la guarnizione:

Versare i tortellini con i coriandoli di verdure in un piatto fondo. Guarnire con cialde di parmigiano spezzettate, fiori di borragine, un filo d'olio e una spolverata di pepe.



Preparato per brodo di carne in pasta. Brodo dal colore bruno e dal gran carattere, profumato, intenso e fragrante. Specifico per grandi risotti e minstre in brodo con ravioli, tortellini e tagliolini. Senza glutine.



## Menù Capodanno



# Entrecôte di vitello con verdure grigliate e salsa di aglio nero

**Per 8 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per la guarnizione:

Peperoni rossi 2 e 1/2  
Melanzana 1  
Patate 5 e 1/2  
Zucchine 1 e 1/2  
Scalogni 4  
Pomodori datterino 12  
Olio evo qb  
Sale e pepe qb

#### Per l'entrecôte:

Entrecôte di marzo 2.40 kg  
Knorr Brodo Elite Granulare 80 g

#### Per la salsa:

Fondo Bruno legato granulare 12 l  
Aglio nero 8

#### Per il caviale di melanzana:

Melanzana 2 e 1/2  
Olio d'oliva 40 ml  
Succo di limone 1  
Sale e pepe qb

#### Per la presentazione:

Germogli di basilico 40 g  
Germogli di pisello 40 g  
Fior di sale qb

### PREPARAZIONE:

#### Per la guarnizione:

Spennellare i peperoni con olio e cuocerli in forno a 200°C per circa 20 minuti. Tagliare a fette rotonde le melanzane e grigliarle su entrambi i lati, aggiustando di sale. Pelare lo scalogno e le patate, poi tagliarli a fette. Sbianchire le patate in acqua salata. Affettare le zucchine e tagliare i datterini a metà. Spennellare con olio lo scalogno, le patate e le zucchine, quindi grigliarli su entrambi i lati e condire con sale e pepe. Pelare i peperoni e, con un coppapasta, ricavare dei dischi.

#### Per l'entrecôte:

Tagliare l'entrecôte a metà in verticale per ottenere due filetti. Arrotolare i filetti nella pellicola da cottura e abbattere di temperatura. Tagliare la carne a fette spesse 3-4 cm, condire con Brodo Elite, una macinata di pepe e spennellare con olio. Grigliare. Disporre il merluzzo su un piatto piano e accompagnarlo con i porri saltati e la salsa al vincotto.

#### Per la salsa e il caviale di melanzana:

Diluire e portare a bollore il Fondo Bruno granulare legato e aggiungere l'aglio nero tritato finemente. Per il caviale di melanzana: lavare e asciugare le melanzane, con l'aiuto di uno stuzzicadenti bucarle e sbianchirle in friggitrice. Ultimare la cottura in forno a 200 gradi per 20 minuti. Lasciare raffreddare, eliminare la pelle e condire con olio, sale, pepe e succo di limone.

#### Per la presentazione:

Utilizzando un anello, porzionare il caviale di melanzana in un piatto di servizio. Disporre accanto la carne e le verdure grigliate. Guarnire con germogli e accompagnare con la salsa servita a parte.



Ha un sapore pulito di carne, con note di verdure e un leggero tocco di erbe aromatiche, cipolla e aglio. Il suo gusto è profondo ed equilibrato, rendendolo un ottimo intensificatore di sapori a base di carne.



## Menù Capodanno



# Crema catalana all'arancia

**Per 8 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per la crema catalana:

**Carte D'Or preparato in polvere per Crema Catalana** 1 busta

Latte intero 330 ml

Panna fresca 330 ml

Arancia 1

#### Per la finitura:

**Carte D'Or Topping Caramello**

130 g

Zucchero di canna grezzo 130 g

Anacardi tritati 200 g

Sale nero 20 g

### PREPARAZIONE:

#### Per la crema catalana:

In una caraffa dosatrice, versare il latte e aggiungere il preparato per crema catalana Carte D'Or.

Stemperare con una frusta, poi unire la panna e le zeste di un'arancia. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e versarlo negli appositi contenitori per crema catalana.

Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

#### Per la finitura:

Distribuire lo zucchero di canna sulla superficie della crema e caramellarlo con l'aiuto di un cannello. Completare con topping al caramello Carte D'Or, crumble di anacardi e cristalli di sale nero.



Preparato in polvere per crema catalana, semplice e veloce da preparare a freddo. Tradizionalmente è caramellata con zucchero di canna, ma questa crema è così buona e facile da preparare che, anche servita con caramello, scaglie di cioccolato o biscotti, si presta a infinite interpretazioni.