

Menù
Natale

Natale

*Uno speciale menù completo
dal basso food cost.*

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions





Menù *Natale*

ANTIPASTO

Tartare di salmone con avocado
e uova di pesce

PRIMO

Tortelli di ricotta alla bisque
di granchio blu

SECONDO

Cuore di merluzzo con porri e zenzero
in salsa al vincotto

DESSERT

Tartelletta al cioccolato
con mousse al lampone



Tartare di salmone con avocado e uova di pesce

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la tartare:

Salmone in Tartare 640 g
Uova rosse di pesce 160 g

Per la giardiniera:

Zucchine 200 g
Carote 200 g
Sedano 80 g
Aceto bianco 1 bicchiere
Calvé Maionese Classica 320 ml

Per l'avocado:

Avocado 1 e mezzo
Limone qb
Olio qb
Sale qb

Per la finitura:

Uova di pesce rosso 80 g
Fiori eduli qb
Sedano riccio qb

PREPARAZIONE:

Per la tartare:

Abattere il salmone dopo averlo sfilettato e spinato. Successivamente, preparare la tartare.

Per la giardiniera:

Tagliare le verdure a dadini e saltarle in padella per renderle croccanti e lucide. Sfumare con aceto di vino bianco, salare e abattere. Una volta raffreddate, mescolare con la maionese Calvé.

Per l'avocado:

Pulire l'avocado, tagliarlo a cubetti e condirlo con olio e succo di limone per evitare l'ossidazione.

Per la finitura:

In un ring, alternare gli strati di avocado, giardiniera con maionese classica, tartare, e terminare con un sottile strato di uova di pesce. Decorare con fiori eduli e riccioli di sedano.



La maionese Classica Calvé, preparata con ingredienti semplici e di qualità e dal gusto irresistibile, è perfetta per soddisfare tutte le esigenze culinarie.

Menù Natale



Tortelli di ricotta alla bisque di granchio blu

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per i tortellini:

Farina "00" 200 g
Semola rimacinata 200 g
Tuorli d'uovo 4
Uova intere 2
Ricotta fresca 200 g
Knorr Primerba Timo qb
Knorr Primerba Basilico qb

Per la bisque di granchio blu:

Granchi blu 400 g
Sedano, carota, cipollotto 240 g
Salsa Bisque di Crostacei 400ml

Per la zucca, funghi porcini e cavolo nero:

Zucca 120 g
Funghi porcini 240 g
Cavolo nero 64 g
Knorr Brodo dell'Orto Granulare qb
Knorr Primerba Rosmarino qb

Per la finitura:

Erbette provenzali
Germogli
Granchi blu porzionato

PREPARAZIONE:

Per i tortellini:

Con l'aiuto di una planetaria, impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Chiudere sottovuoto e lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Nel frattempo, amalgamare la ricotta con un cucchiaino di Knorr Primerba Timo e Knorr Primerba Basilico, trasferire il composto in una sac à poche. Formare i tortellini, farcirli e conservarli a temperatura controllata.

Per la bisque di granchio blu:

In una casseruola, rosolare il fondo di sedano, carota e cipollotto. Aggiungere il granchio blu a pezzi e procedere alla cottura seguendo il metodo classico. Dopo qualche minuto, rimuovere il granchio e abberlo per preservarne morbidezza e sapore. Nella casseruola, aggiungere la bisque Knorr e far insaporire con il fondo. Ridurre leggermente la salsa.

Per la zucca, funghi porcini e cavolo nero:

Mondare la zucca, porzionarla e arrostitirla in forno, condita con Knorr Brodo dell'Orto Granulare. Saltare i funghi porcini e il cavolo nero separatamente, a fiamma vivace, insaporendo entrambi con Knorr Brodo dell'Orto Granulare. Miscelare olio EVO con Knorr Primerba Rosmarino.

Per la finitura:

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e saltarli delicatamente nella salsa bisque insieme alla polpa di granchio. Disporli sul piatto in modo armonioso e a scalare, alternando zucca, funghi porcini e cavolo nero. Irrorare con la bisque rimanente e completare con l'olio al rosmarino.



La nuova salsa Bisque di crostacei Knorr, con estratto di aragosta, ti permette di preparare i miglior primi piatti tradizionali di pesce, risparmiando tempo e costi.



Menù
Natale



Cuore di merluzzo con porri e zenzero in salsa al vincotto

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Merluzzo nero 1,6 kg
Knorr Brodo di Pesce 400 ml
Timo qb
Aneto qb
Cipollina qb
Primerba Aglio Knorr qb
Zenzero 40 g
Porri 12kg
Olio al basilico qb
Olio al sesamo 16 ml
Vincotto 160 ml
Maizena Amido di Mais 160 g
Olio per friggere qb
Olio evo 80 ml
Pepe al mulinello qb

PREPARAZIONE:

Procedimento:

Porzionare il merluzzo e disporre le porzioni nei sacchetti sottovuoto insieme al brodo di pesce Knorr diluito, allo zenzero, al Primerba Aglio, al pepe e agli aromi. Sigillare al massimo livello di vuoto.

Cuocere in un roner a 70°C per 15-20 minuti.

Nel frattempo, tagliare i porri a metà e saltarli in padella con l'olio al basilico.

Condire con sale e pepe. Miscelare l'olio di sesamo con il vincotto e portare a ebollizione la miscela per qualche minuto, fino a ottenere una salsa di accompagnamento.

Tagliare il porro a julienne, passarlo nella maizena e friggerlo in olio di semi bollente fino a renderlo croccante.

Disporre il merluzzo su un piatto piano e accompagnarlo con i porri saltati e la salsa al vincotto.



Ha un distinto sapore di merluzzo nordico e molluschi, con un'aggiunta di aromi di verdure. Il gusto è profondo e intenso senza alterare le altre note di sapore che lo circondano. Ha un aspetto chiaro, facile da utilizzare in tutte le ricette di pesce e molluschi, come risotti e zuppe.



Tartelletta al cioccolato con mousse al lampone

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la tartelletta al cacao:

Farina 440 g
Cacao amaro 30 g
Burro 300 g
Zucchero a velo 200 g
Uova 2

Per la mousse al lampone:

Carte D'Or
preparato per Mousse
al Lampone 1 busta
Latte 500 ml

Per la finitura:

Lamponi 100 g
Pistacchi 140 g
Meringhette qb
Germogli di basilico qb
Fiori eduli qb
Scaglie cioccolato qb
Carte D'Or Topping
Frutti di Bosco qb

PREPARAZIONE:

Per la tartelletta al cacao:

In una planetaria unire le uova con lo zucchero, aggiungere il burro a temperatura ambiente ed infine farina e cacao setacciati. Creare un impasto liscio, coprire o chiudere sottovuoto e lasciare riposare per almeno 2 ore. Foderare gli stampi per tartellette, bucherellare e cuocere in forno a 180° per 15/20 Minuti.

Per la mousse al lampone:

In una planetaria montare 1 busta Carte D'Or preparato per Mousse al Lampone con il latte e versare la mousse in un sac-à-pochè e guarnire le tartellette con gli spuntoni di mousse

Per la finitura:

Decorare con i lamponi, i pistacchi e le meringhette. Ultimare con germogli di basilico, fiori eduli, scaglie di cioccolato e Carte D'Or Topping Frutti di Bosco.



Facile e veloce da preparare a freddo, garantisce stabilità agli sbalzi di temperatura e si adatta anche alle macchine frozen per creme soft. Con un basso food cost, è la soluzione ideale per dessert veloci, gustosi e versatili.