

Menù
festa della
mamma



Festa della mamma

*Uno speciale menù completo
dal basso food cost.*



Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions



Il Menù ha un food cost approssimativo oscillabile tra i 6 e gli 8 €* secondo stime medie del mercato.

*Il range di prezzo è meramente indicativo. Il prezzo è condizionato dal costo delle materie prime, dalla stagionalità, dalla zona geografica ed è liberamente stabilito dal rivenditore.

Menù

festa della
MAMMA



ANTIPASTO

Crocchette di patate con panatura
croccante gluten free



PRIMO

Lasagna con besciamella e ragù

SECONDO

Tegame di pollo con cipolle, peperoni
olive nere e salsa di zafferano



DESSERT

Panna Cotta allo zenzero con ananas arrostito





Crocchette di patate con panatura croccante gluten free

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per le crocchette:

Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni 180 g
Latte intero UHT 540 ml
Uova n. 2 e ½
Provola a cubetti 120 g
Parmigiano grattugiato 120 g
Noce moscata q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per la panatura:

Panatura 3 in 1 Maizena 300 g

Per la finitura:

Carta per fritti q.b.
Olio di semi q.b.

PREPARAZIONE:

Per le crocchette:

In una ciotola, reidratare il **Preparato per Purè di Patate in Focchi Pfanni** con il latte, quindi aggiungere parmigiano, uova e gli altri ingredienti. Prendere una porzione di impasto nel palmo della mano, formare una conchiglia e inserire al centro la provola a cubetti. Richiudere l'impasto, modellandolo in forma di crocchetta o, a piacere, in una forma rotonda.

Per la panatura:

Passare le crocchette abbattute prima in acqua, poi nella Panatura 3 in 1 Maizena. Lasciare riposare e friggere in olio caldo a 180°C fino a doratura perfetta.

Per la finitura:

Disporre le crocchette su un piatto ampio, adagiandole su carta paglia.



Simile al purè tradizionale per gusto, colore e consistenza, è pronto in soli 5 minuti. Pratico ed efficiente, un pacco da 4 kg garantisce 280 porzioni senza sprechi di materie prime. Versatile e ideale come contorno, grazie alla sua consistenza simile alla patata fresca schiacciata si presta alla preparazione di numerose ricette, come crocchette e tortini di patate. I fiocchi di patate Pfanni possono essere aggiunti al pangrattato per panature più croccanti o all'impasto di pane e pizza per una maggiore sofficità.



Lasagna con besciamella e ragù

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la besciamella:

Latte intero 1.20 l
Roux Bianco istantaneo granulare Knorr 120 g
Noce moscata q.b.
Sale q.b.

Per il ragù:

Macinato misto suino/bovino 600 g
Brodo Elite Granulare Knorr 1.20 l
Soffritto misto 120 g
Passata di pomodoro 1.20 l
Vino rosso q.b.
Olio EVO q.b.

Per la finitura:

Stacca Facile Maizena q.b.
Formaggio parmigiano grattugiato 240 g
Burro 120 g
Sfoglia secca 600 g

PREPARAZIONE:

Per la besciamella:

Portare a ebollizione 1L di latte intero con noce moscata e un pizzico di sale. Aggiungere, mescolando con una frusta, 100g di **Roux Bianco Istantaneo Granulare Knorr** per ottenere una besciamella densa. Abbassare la fiamma e cuocere per qualche minuto.

Per il ragù:

Soffriggere le verdure con il macinato misto, sfumare con il vino e lasciar evaporare l'alcol. Regolare di sapore con Brodo Elite Granulare Knorr, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per circa 2 ore.

Per la finitura:

Imburrare una teglia con Stacca Facile Carte D'Or e stendere un velo di besciamella sul fondo. Alternare strati di pasta secca, ragù e besciamella fino all'altezza desiderata. Cospargere con formaggio grattugiato e fiocchetti di burro. Infornare a 160°C per circa 1 ora, poi gratinare per 10 minuti con funzione grill.



È una base legante disidratata in granuli ideale per preparare salse, fondi, fumetti e potages. A base di grassi vegetali e farina, è facile da usare e non altera il sapore delle pietanze. Senza lattosio*.

*lattosio inferiore a 0,01 g / 100 g. Per garantire che il piatto finale sia privo di lattosio si devono utilizzare materie prime anch'esse senza lattosio

Menù
festa della
MAMMA



Tegame di pollo con cipolle, peperoni olive nere e salsa di zafferano

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il pollo:

Cosce di pollo disossate 2.40 kg
Peperoni rossi e gialli 480 g
Cipolla bianca tagliata a metà 360 g
Sedano a coste 360 g
Porro 360 g
Olive nere dolci 360 g
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Vino Bianco q.b.
Rosmarino fresco q.b.
Brodo Elite Granulare Knorr q.b.

Per la salsa:

Mise en Place allo Zafferano Knorr 60 g
Amido di Mais Maizena q.b.
Fondo Chiaro in pasta Knorr 480 ml

Per la finitura:

Sale grosso q.b.
Rosmarino a guarnire q.b.

PREPARAZIONE:

Per il pollo:

Tagliare le cosce di pollo a metà e marinarle con vino bianco, **Brodo Elite Granulare Knorr**, peperoni a losanghe, cipolla, sedano, olive nere, porro e rametti di rosmarino. Inserire il tutto in sacchetti per cottura sottovuoto, sigillare e cuocere in forno a vapore a 80°C per circa 90 minuti. Abbattere di temperatura e conservare.

Per la salsa:

Portare a ebollizione il Fondo Chiaro in pasta Knorr, aggiungere la Mise en Place allo Zafferano Knorr e addensare con l'Amido di Mais Maizena.

Per la finitura:

Al momento del servizio, aprire la busta, trasferire il pollo con le verdure in una teglia e rigenerare in forno a 185°C per 20 minuti. Servire in un tegame di terracotta con la sua salsa. Guarnire con sale grosso e rametti di rosmarino.



Il Brodo Elite Granulare Knorr è un preparato in granuli perfetto per i consommé, per le grandi minestre e per i brodi magri e saporiti. Il suo gusto equilibrato e intenso lo rende insuperabile come insaporitore nelle preparazioni di carne come arrostiti, scaloppine, ecc. Ogni confezione di Brodo Elite ha una resa di 81 litri di brodo preparato.



Panna Cotta allo zenzero con ananas arrostito

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Procedimento:

Preparato per Panna Cotta
Carte d'Or ½ busta
Latte 500 ml
Panna 500 ml
Zenzero 10 g
Ananas q.b.

PREPARAZIONE:

Procedimento:

Preparare la panna cotta seguendo le istruzioni sulla confezione del **Preparato per Panna Cotta Carte d'Or**.

Versarla nei vasetti e far raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Prima di servire, guarnire con ananas a cubetti e zenzero, precedentemente arrostiti.



Una soluzione pronta in pochi minuti, con alta resa e basso food cost per preparare la panna cotta, il classico dessert della tradizione italiana. Si adatta a molteplici personalizzazioni e varianti: può essere utilizzato con panna, latte, frutta secca, frutta candita, frutta sciroppata, succhi, coulis di frutta, frutta gelo. Senza glutine.