

Menù
1 Maggio

1 Maggio

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 12 e i 15 €* 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 1 Maggio

ANTIPASTO

Cono di pasta Kataifi con crostacei e frutta esotica

PRIMO

Risushi

SECONDO

Parmigiana di spigola con pomodoro confit,
provola affumicata su crema di asparagi
e chips di carote

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e amarene



Menù
1 Maggio



Cono di pasta Kataifi con crostacei e frutta esotica

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per l'antipasto:

Pasta Kataifi 600 g

Amido di Mais Maizena 300 g

Gamberi n. 24

Scampi n. 24

Frutta:

Avocado medio n. 3

Papaya n. 3

Mango n. 3

Presentazione:

Caesar dressing

Hellmann's 150 ml

Gastronomica Compatta

Calvé 300 g

PREPARAZIONE:

Preparazione del cono:

Avvolgere la pasta Kataifi intorno ai gamberi e agli scampi, precedentemente privati del carapace e passati nell' **Amido di mais Maizena**. Cuocere in forno a 180°C per 4-5 minuti.

Frutti:

Pelare la frutta esotica, eliminare noccioli e semi, quindi tagliarla a listarelle.

Presentazione:

Servire in un cestino di bambù con carta alimentare oppure formare un cono con carta paglia, inserendo al suo interno i gamberi, gli scampi e la frutta esotica. Accompagnare con Caesar Salad Hellmann's, miscelata con Gastronomica Compatta Calvé.



Amido di mais incolore, insapore e con perfetta dissolvenza. Ideale per dare consistenza a salse, zuppe, vellutate, creme e budini, sia a caldo che a freddo o per rendere gli impasti friabili e i fritti croccanti, sia dolci che salati.

Menù
1 Maggio



Risushi

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il salmone:

Salmone fresco 360 g
Aneto q.b.
Maggiorana q.b.
Origano q.b.
Aglio n. 1
Olio EVO 24 ml
Pepe rosa in grani in salamoia 30 g

Per il dressing al wasabi:

Wasabi in pasta 6 g
Panna 120 ml

Per la guarnizione:

Fogli di alga nori n. 7

Per il risotto:

Riso Vialone Nano 960 g
Burro 60 g
Lime n. 3 e ½
Zenzero 12 g
Aceto di riso 24 ml
Sale e Pepe q.b.
Basilico Primerba Knorr 6 g
Brodo Verdure Granulare Knorr 3.60 l

Per la presentazione:

Uova di salmone 30 g
Germogli vari q.b.

PREPARAZIONE:

Per il salmone:

Inserire il salmone in un sacchetto sottovuoto per conservazione, insaporendolo con erbe fresche, aglio privato della pelle, olio extravergine d'oliva e pepe rosa in grani. Riporre in frigorifero per circa 3 ore.

Per il dressing al wasabi:

Miscelare la panna con il wasabi in pasta e versare il composto in una pipetta da cucina.

Per la guarnizione:

Mettere l'alga nori in forno alla temperatura di 45-50° fino a completa asciugatura. Frullare alla massima velocità fino a ridurla in polvere.

Per il risotto:

Tostare il riso Vialone Nano in una casseruola bassa. Quando è bollente al tatto, bagnare con il **Brodo Verdure Granulare Knorr** fino a coprirlo di circa due dita. Lasciare sobbollire fino a cottura al dente, aggiungendo brodo quando necessario. Fuori dal fuoco, mantecare con burro, Basilico Primerba Knorr, aceto di riso, lime e zenzero grattugiato fresco. Regolare di sale e pepe, se necessario.

Per la presentazione:

Disporre il risotto a specchio sul piatto e spolverare con la polvere di alga nori. Sfilettare il salmone e adagiarlo sopra il risotto. Guarnire con dressing al wasabi, uova di salmone e germogli.



Nuova ricetta. Ha un sapore completamente naturale, del tutto simile a un brodo fatto in casa. È di aspetto trasparente, adatto per essere usato come base per ricette vegetariane o per strutturare il sapore di soffritti, risotti o creme di verdure. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio* e senza olio di palma.

*Contenuto in lattosio inferiore a 0,01g /100g



Parmigiana di spigola con pomodoro confit, provola affumicata su crema di asparagi e chips di carote

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per le chips di carote:

Carote 240 g

Per la parmigiana:

Provola affumicata 360 g

Per la spigola:

Brodo di Pesce Granulare Knorr q.b.

Pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Basilico Primerba Knorr 6 g

Filetti di spigola n. 12

Per i pomodori confit:

Pomodori ramati 480 g

Basilico Primerba Knorr 12 g

Timo Primerba Knorr 12 g

Cipolla rosolata Primerba Knorr 6 g

Buccia di agrumi q.b.

Olio EVO q.b.

Sale q.b. e Pepe q.b.

Zucchero q.b.

Per la crema di asparagi:

Acqua 600 ml

Crema di Asparagi Knorr 84 g

PREPARAZIONE:

Per le chips di carote:

Pelare le carote e affettarle sottilmente con un'affettatrice. Disporle sulle placche dell'essiccatore e lasciarle essiccare per 4 ore a 50°C.

Per la parmigiana:

Affettare la provola affumicata a fette sottili.

Per la spigola:

Sfilettare la spigola e ricavare delle darne. Arrostire i filetti in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva, pepe e Basilico Primerba Knorr. Aggiungere una leggera spolverata di **Brodo di Pesce Granulare Knorr**.

Per i pomodori confit:

Incidere i pomodori e sbollentarli per qualche secondo. Raffreddarli in acqua e ghiaccio, poi spellarli. Tagliarli a fette e rimuovere la polpa. Disporre le falde di pomodoro su una teglia, condirle con olio, sale, zucchero ed erbe aromatiche, quindi cuocere in forno a 80°C per 3 ore.

Per la crema di asparagi:

Portare a bollire l'acqua e sciogliere il preparato per Crema di Asparagi Knorr. Cuocere per qualche minuto, mescolando.

Per la finitura:

Versare alla base del piatto la crema di asparagi. Con l'aiuto di un ring in acciaio, alternare spigola, pomodori confit e provola affumicata. Completare con le chips di carote croccanti.



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. Può essere aggiunto diluito o come granulare per la preparazione di risotti, zuppe, minestre e tutti i piatti a base di pesce. A basso contenuto di grassi e senza grassi idrogenati.

Menù
1 Maggio



Mousse al cioccolato bianco e amarene

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Preparato per Mousse al Cioccolato Bianco Carte d'Or
1/3 busta

Latte intero 500 ml

Topping Frutti di Bosco Carte d'Or q.b.

Ciliegie q.b.

Alchermes liquore q.b.

Scaglie di cioccolato bianco q.b.

Biscotti q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la mousse seguendo le istruzioni sulla confezione del **Preparato per Mousse al Cioccolato Bianco Carte d'Or**.

Aggiungere il Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or e alcune amarene intere. Bagnare i biscotti con liquore alchermes e adagiarli sul fondo del vasetto. Versare la mousse, quindi guarnire con amarene e scaglie di cioccolato bianco.



Preparato in polvere per Mousse al Cioccolato Bianco. Affidabile e dal risultato garantito. Ottima base per semifreddo o per realizzare creme soft con frozen machine. La qualità superiore di Carte d'Or: con il 20% di cioccolato bianco.