

Menù  
Primavera



# Primavera

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 *Primavera*



## **ANTIPASTO**

Noce di capasanta arrosto, maionese alla polpa di ricci, asparagi arrosto e crackers al pepe

## **PRIMO**

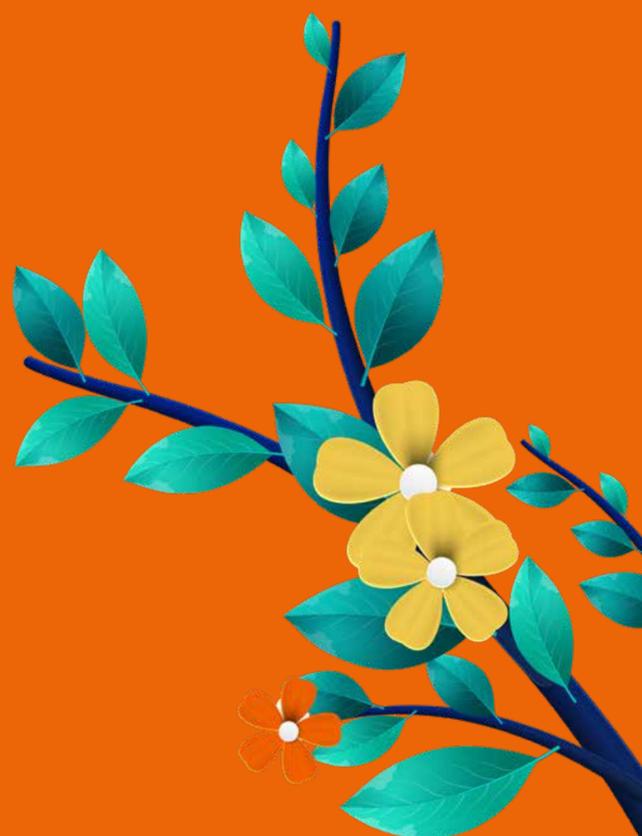
Fregula sarda con frutti di mare, fagiolini e bottarga di muggine

## **SECONDO**

Filetto di merluzzo panato

## **DESSERT**

Mousse al mango con croccante di noci pecan



## Menù Primavera



## Noce di capasanta arrosto, maionese alla polpa di ricci, asparagi arrosto e crackers al pepe

Per 10 persone



### INGREDIENTI:

#### Per l'antipasto:

Noci di capesante n. 30  
Noci (mitili) 300 g  
Asparagi al burro 200 g  
Timo q.b.

#### Brodo dell'Orto Knorr

Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Burro 20 g

#### Per la crema di asparagi:

Crema di Asparagi Knorr 72 g  
Acqua 1 l  
Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

#### Per la maionese ai ricci:

Gastronomica Compatta Calvé 200 g  
Polpa di riccio 30 g

#### Per la decorazione:

Crackers ai pepi 150 g  
Germogli di piselli q.b.  
Polpa di riccio 30 g

### PREPARAZIONE:

#### Per l'antipasto:

Sbollentare le punte di asparagi nel Brodo dell'Orto Knorr. In una padella antiaderente, tostare le noci con olio, pepe e timo. Al momento del servizio, arrostitire le noci di capasanta in padella con una noce di burro.

#### Per la crema di asparagi:

Portare a bollire l'acqua in una pentola, quindi sciogliervi la Crema di asparagi Knorr. Cuocere per alcuni minuti e condire con olio, sale e pepe.

#### Per la maionese ai ricci:

Miscelare la Gastronomica Compatta Calvé con la polpa di ricci, quindi trasferire il composto in un sac à poche.

#### Per la decorazione:

Versare la crema di asparagi in un piatto e aggiungere le noci di capasanta, le noci tostate e le punte di asparagi. Decorare con maionese ai ricci, crackers sbriciolati, polpa di riccio e germogli di piselli.



È un brodo aromatizzato con diverse verdure, erbe e spezie. Rappresenta la combinazione perfetta tra aromi classici e verdure, per dare un tocco vegetale quando serve. Ha un aspetto semitrasparente con presenza di verdura all'interno e si adatta a una grande quantità di ricette senza alterarne i sapori ed esaltando il gusto fresco e naturale delle verdure. È senza glutine, senza lattosio\*\* e senza olio di palma.

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



## *Fregula sarda con frutti di mare, fagiolini e bottarga di muggine*

**Per 10 persone**



### **INGREDIENTI:**

#### **Per la fregula:**

**Brodo ai Frutti di Mare Knorr 2 l**  
Fondo Crostacei Knorr 1 l  
Fregula sarda 800 g  
Fagiolini 300 g  
Pomodoro ramato 200 g  
Cozze 200 g  
Vongole 200 g  
Spicchi d'aglio tritati n. 1

#### **Per la finitura:**

Listarelle di bottarga  
di muggine 30 g  
Zeste di limoni n. 1  
Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Foglie di basilico q.b.

### **PREPARAZIONE:**

#### **Per la fregula:**

Cuocere la fregula con il metodo del risotto: tostarla in padella con olio e aglio, poi bagnarla gradualmente con il Brodo ai Frutti di Mare Knorr unito al Fondo di Crostacei Knorr, aggiungendone la quantità necessaria man mano che viene assorbita. Dopo 10 minuti di cottura, unire i fagiolini precedentemente sbollentati e i frutti di mare crudi. A fine cottura, aggiungere i pomodori concassè tagliati a cubetti, privati di semi e buccia.

#### **Per la finitura:**

Mantecare con olio, sale, pepe, foglie di basilico e buccia di limone grattugiata. Decorare con bottarga di muggine tagliata a listarelle.



Ha un sapore leggero: unisce la delicatezza dei frutti di mare a un carattere vegetale e aromatico. Questa combinazione evidenzia il sapore dei piatti a base di pesce senza alterarne l'equilibrio. È di sapore fresco con note di cipolla, aglio, radice di prezzemolo e curcuma. Ha un aspetto biancastro e semitrasparente, pronto per essere utilizzato in una moltitudine di piatti a base di pesce e molluschi come zuppe, guazzetti e sughi.



## Filetto di merluzzo panato

**Per 10 persone**



### INGREDIENTI:

#### Per il merluzzo:

Filetti di merluzzo 2 kg  
Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Succo di limone n.1  
**Panatura Pronta 3 in 1 Maizena 400 g**

#### Per i capperi fritti:

Capperi sotto sale 150 g  
Olio per friggere q.b.

#### Per gli spaghetti di sedano di sedano:

Gambi di sedano n. 8  
Succo di limone n. 1  
Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

#### Per la finitura:

Pomodorini diversi colori (rosso, giallo, verde) q.b.  
Olio EVO q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Pianta di basilico fresco n.1

### PREPARAZIONE:

#### Per il merluzzo:

In una padella, scaldare l'olio e scottare i filetti di merluzzo a fuoco medio-alto per circa 1 minuto per lato. Regolare di sale e pepe, poi spruzzare con succo di limone. Impanare con Panatura Pronta Maizena 3 in 1 e terminare la cottura in friggitrice fino a doratura.

#### Per i capperi fritti:

Sciacquare i capperi sotto acqua corrente per eliminare il sale in eccesso. Asciugarli bene e friggerli in olio caldo fino a doratura. Scolare su carta assorbente.

#### Per gli spaghetti di sedano:

Con un pelapatate o un'affettatrice, ricavare strisce sottili dai gambi di sedano. Condire con succo di limone, olio, sale e pepe.

#### Per la finitura:

Affettare finemente i pomodorini e condirli con olio d'oliva, sale, pepe e basilico fresco. Disporre il carpaccio di pomodorini come base del piatto, adagiare sopra il filetto di merluzzo e completare con gli spaghetti di sedano e i capperi fritti.



Per fritti e panature croccanti, dorate e gustose: inumidire l'ingrediente da panare con acqua o latte e poi passarlo nella miscela. Trattiene l'umidità molto più del pane classico. Possibilità di panare l'ingrediente e surgelare da crudo o pre-friggerlo e poi rigenerarlo in forno.



## Mousse al mango con croccante di noci pecan

Per 10 persone



### INGREDIENTI:

#### Preparato per Mousse al Mango Carte d'Or

Latte intero 500 ml  
Mango n.2  
Zucchero 300 g  
Limone n.1  
Base Neutra Croccante  
Carte d'Or 300 g  
Noci pecan 300 g

### PREPARAZIONE:

Pelare e tagliare il mango a cubetti. Versarlo in un pentolino con lo zucchero e il succo di limone, cuocere per qualche minuto fino a ottenere la consistenza di un chutney. Lasciare raffreddare.

Miscelare la base neutra croccante con le noci pecan tritate. Stendere il composto su una placca rivestita di carta da forno e cuocere a 190°C per 8-9 minuti. Sforare e lasciar raffreddare.

Montare la mousse con mezzo litro di latte, seguendo le istruzioni sulla confezione. Versare il chutney di mango alla base di un bicchiere, aggiungere la mousse con un sac à poche e decorare con il croccante alle noci pecan.



Il Preparato per Mousse al Mango Carte D'Or è una soluzione pratica e veloce per realizzare mousse dal gusto intenso. Stabile agli sbalzi termici, è ideale anche in frozen machine per creme soft. Conveniente e versatile, garantisce qualità e resa ottimale.