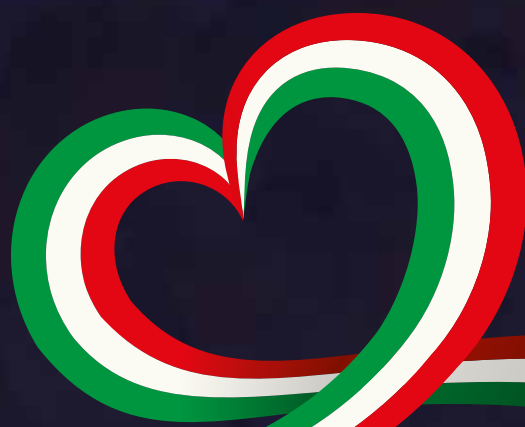


Menù
25 Aprile



25 Aprile

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 15 e i 18 €* 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
25 Aprile



ANTIPASTO

Insalata di polpo arrostito
con patate prezzemolate

PRIMO

Risotto classico ai frutti di mare

SECONDO

Orata al forno con patate, olive, pomodorini,
finocchi e sedano

DESSERT

Semifreddo di mousse al mango con cocco rapè

Menù
25 Aprile



Insalata di polpo arrostito con patate prezzemolate

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il polpo:

polpo 2 kg

Brodo di Pesce Granulare Knorr

Per le patate:

patate 1.5 kg

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo q.b.

Per i pomodorini arcobaleno:

pomodorini arcobaleno 500 g

olio d'oliva q.b.

sale q.b.

Per il sedano riccio:

gambi di sedano n. 2

Per la finitura:

Maionese Classica Calvé q.b.

PREPARAZIONE:

Per il polpo:

Portare a ebollizione una pentola d'acqua e aggiungere Brodo di Pesce Granulare Knorr. Immergere il polpo nell'acqua bollente e cuocerlo per circa 40-50 minuti (il tempo può variare in base alla grandezza) finché non risulta tenero. Una volta cotto, scolarlo e lasciarlo raffreddare. Tagliare il polpo a pezzi e arrostito in una padella antiaderente.

Per le patate:

Lavare bene le patate senza rimuovere la buccia. Cuocerle in abbondante acqua salata con un goccio di aceto bianco per prevenire la rottura. Una volta cotte, lasciarle raffreddare, poi sbucciarle e tagliarle a rondelle. Condire con olio, sale e prezzemolo.

Per i pomodorini arcobaleno:

Lavare e tagliare a rondelle i pomodorini misti. Condire con olio e sale.

Per il sedano riccio:

Affettare il sedano per la lunghezza con un pelapatate e immergerlo in acqua e ghiaccio per un paio di ore, in modo da ottenere l'effetto arricciato.

Per la finitura:

Disporre elegantemente nel piatto i pomodorini e le patate. Aggiungere il polpo arrostito condito con olio, sale e pepe. Completare con il sedano riccio e decorare le patate con Maionese Classica Calvé.



Il Brodo di Pesce Knorr è un preparato granulare a base di pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. È un insaporitore per tutti i piatti a base di pesce. Si presenta come un brodo chiaro, dal gusto inconfondibile, magro e ricco di sapore. Ideale per arricchire di gusto tutte le preparazioni di pesce come sughi, risotti, pesce alla griglia o al forno. Ancora più utile quando il pesce utilizzato è congelato.

Menù
25 Aprile



Risotto classico ai frutti di mare

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per i frutti di mare:

Brodo Frutti di Mare Knorr 500 g
Spicchi d'aglio tritati n.1
Prezzemolo q.b.
Olio EVO q.b.
Pepe q.b.

Per il risotto:

Riso Arborio o Carnaroli 800 g
Spicchi d'aglio tritati n.2
Vino bianco secco 100 ml
Olio EVO 100 ml
Prezzemolo fresco tritato q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Scorza di limone n.1
Brodo Frutti di Mare Knorr 3 l

PREPARAZIONE:

Per i frutti di mare:

Pulire accuratamente le cozze, le vongole e le capesante, quindi sciacquarle sotto acqua corrente. Sgusciare i gamberi e tagliare i calamari a rondelle. In una padella antiaderente, preparare un fondo con olio, aglio tritato e prezzemolo. Rosolare i gamberi, i calamari e le capesante, quindi aggiungere le cozze e le vongole. Coprire con un coperchio e lasciare che i molluschi si aprano. Togliere dal fuoco, insaporire con pepe e abbassare la temperatura per evitare che il pesce si cuocia troppo.

Per il risotto:

In un rondò, preparare un fondo con aglio e olio. Tostare il riso, sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il Brodo ai Frutti di Mare Knorr diluito, un mestolo alla volta, fino a cottura al dente del riso (circa 18 minuti). Togliere dal fuoco e mantecare con olio extravergine d'oliva, buccia di limone grattugiata e prezzemolo tritato. A questo punto, unire i frutti di mare e amalgamare bene con il riso. Regolare di sale e pepe. Decorare con prezzemolo fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva.



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.

Menù
25 Aprile



Orata al forno con patate, olive, pomodorini, finocchi e sedano

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per l'orata:

Orate eviscerate n.10
Brodo di Pesce Granulare Knorr 200 g
Rosmarino fresco 50 g
Limone n. 4
Olio EVO q.b.

Per le verdure:

Pomodorini 500 g
Olive denocciolate 150 g
Sedano 200 g
Finocchio n.5
Scalognò n.1
Spicchi d'aglio n. 2
Brodo di Pesce Granulare Knorr 3 l

Per le patate arrosto:

Patate 1 kg
Olio EVO q.b.
Rosmarino fresco q.b.
Sale e Pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Per l'orata:

Eviscerare l'orata, sciacquarla bene sotto acqua corrente, asciugarla e adagiarla in una teglia rivestita con carta forno. Aromatizzare con olio, rosmarino e fette di limone, quindi spolverare con Brodo di Pesce Granulare Knorr.

Per le verdure:

Mondare lo scalognò privandolo della buccia, tagliarlo a fettine sottili e metterlo da parte in una ciotolina. Ripetere il procedimento per il finocchio e il sedano tagliandoli finemente e tenerli da parte. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. In un pentolino, sciogliere il Brodo di Pesce Granulare Knorr seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e portare a leggera ebollizione. Spegnerne il fuoco e tenere da parte. In una teglia da forno, unire tutte le verdure tagliate, aggiungere le olive, i restanti ingredienti e il brodo. Mescolare bene, quindi adagiare l'orata sopra le verdure. Cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti, quindi ultimare la cottura a 220°C per 5 minuti.

Per le patate arrosto:

Bollire le patate in acqua aromatizzata, quindi sbucciarle. Tagliarle a rondelle e arrostarle in padella antiaderente con olio, sale e rosmarino.



Il Brodo di Pesce Granulare Knorr è un preparato granulare a base di pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. È un insaporitore per tutti i piatti a base di pesce. Si presenta come un brodo chiaro, dal gusto inconfondibile, magro e ricco di sapore. Ideale per arricchire di gusto tutte le preparazioni di pesce come sughi, risotti, pesce alla griglia o al forno. Ancora più utile quando il pesce utilizzato è congelato.

Menù
25 Aprile



Semifreddo di mousse al mango con cocco rapè

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la mousse di mango:

Preparato per Mousse al Mango
Carte d'Or ½ busta
Latte intero 250 ml

Per il semifreddo al mango:

Preparato per Mousse al Mango
Carte d'Or ½ busta
Latte intero 250 ml
Panna fresca 50 ml

Per la tartare di mango:

Mango n.1
Zeste n.1
Zucchero q.b.

Per la finitura:

Topping Limone Carte d'Or 100 g
Cocco rapè 50 g
Crumble di frolla 250 g
Rosmarino q.b.

PREPARAZIONE:

Per la mousse di mango:

In una planetaria, montare il Preparato per Mousse al Mango Carte D'Or con il latte. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta rigata.

Per il semifreddo al mango:

Distribuire lo zucchero di canna in superficie e, con l'aiuto di un cannello, caramellarlo. In una planetaria, montare il Preparato per Mousse al Mango Carte D'Or con latte e panna. Riempire gli stampi e abbattere a -18°C.

Per la tartare di mango:

Pelare il mango e tagliarlo a tartare, quindi trasferirlo in una bowl. Condire con succo e zeste di lime, aggiungendo lo zucchero.

Per la finitura:

Su un piatto da portata, creare una linea centrale di crumble. Lungo questa linea, disporre ciuffi di mousse e la tartare di mango. Posizionare il semifreddo al mango al centro e decorare con cocco rapè. Completare con Topping al Limone Carte D'Or e ciuffetti di rosmarino.



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.