

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 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.



ANTIPASTO

Fiore di carciofo gratinato con cuore fondente di provola affumicata e salsa verde al parmigiano

PRIMO

Lasagna con besciamella e ragù

SECONDO

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

DESSERT

Tiramisù



Menù
25 Aprile



Fiore di carciofo gratinato con cuore fondente di provola affumicata e salsa verde al parmigiano

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il carciofo:

Carciofi n. 12
Provola affumicata 600 g
Pangrattato 360 g
Formaggio grattugiato 120 g
Prezzemolo 12 g
Aglio 12 g
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Per la salsa:

Brodo di Verdure granulare Knorr Professional 240 ml
Panna 120 ml
Parmigiano 60 g
Gambi di carciofo
Prezzemolo 240 g
Basilico 240 g

Per la decorazione:

Timo q.b.

PREPARAZIONE:

Per il carciofo

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne e il gambo, quindi sbollentarli in acqua aromatizzata con limone e sale. Farcirli con la provola affumicata e disporli in una teglia. Condire con pangrattato, formaggio grattugiato, prezzemolo, aglio, olio, sale e pepe, quindi cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

Per la salsa

Pulire e tagliare i gambi dei carciofi, cuocerli nel **Brodo di Verdure granulare Knorr Professional** con la panna e, a cottura ultimata, aggiungere parmigiano, prezzemolo, basilico, olio e sale. Frullare il composto fino a ottenere una crema liscia, filtrare e trasferire in un biberon da cucina.

Per la decorazione

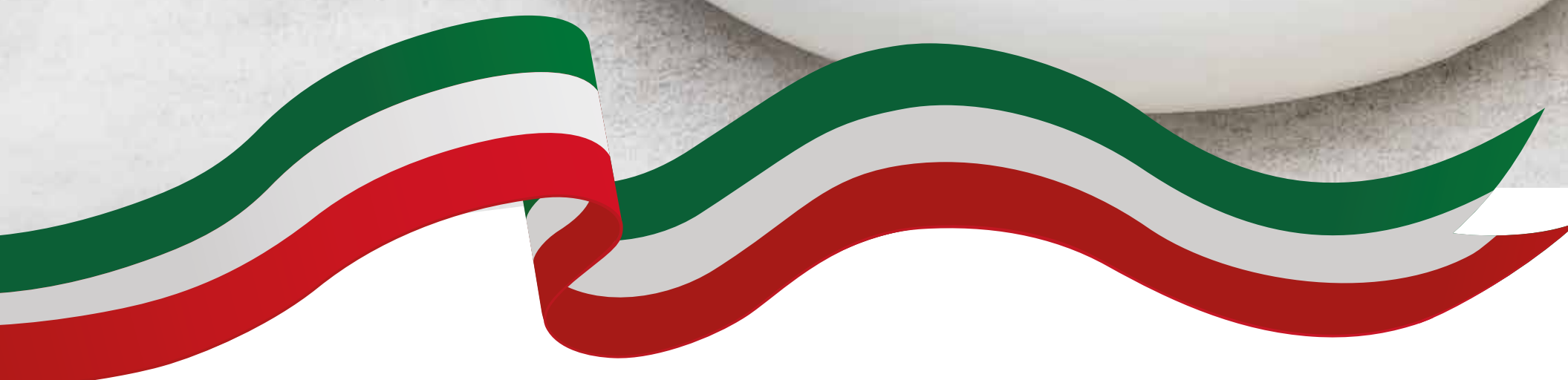
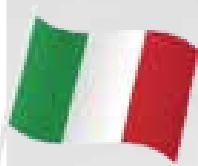
Versare la salsa verde al parmigiano sul fondo del piatto e adagiarvi sopra il carciofo gratinato, completando con qualche fogliolina di timo fresco.



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

Menù
25 Aprile



Lasagna con besciamella e ragù

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il ragù:

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

Per la finitura:

Salsa Liquida Besciamella Knorr Professional 1.20 l
Formaggio Parmigiano grattugiato 240 g
Burro 120 g
Sfoglia secca 600 g
Stacca Facile Maizena q.b.

PREPARAZIONE:

Per il ragù

Rosolare il soffritto in un tegame con un filo d'olio. Aggiungere il macinato e continuare a rosolare a fuoco vivo. Sfumare con il vino rosso. Evaporato l'alcool aggiungere un mestolo di **Brodo Elite Knorr Professional** e la passata e cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa due ore, regolando di sale.

Per la finitura

Imburrare una teglia con lo **Stacca Facile Maizena**. Sporcare il fondo della teglia con della **Salsa Liquida Besciamella Knorr Professional** e realizzare la lasagna alternando strati di besciamella, ragù e pasta secca. Terminare con uno strato di besciamella da completare con riccioli di burro e parmigiano. Infornare a 170 gradi per 40 minuti e finire la cottura con 10 minuti di grill. Lasciar riposare dieci minuti prima di servire.



La salsa Besciamella pronta all'uso offre massima praticità e facilità d'utilizzo mantenendo alta qualità, con caratteristiche sensoriali identiche a quelle di un prodotto artigianale.

Menù
25 Aprile



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 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 Knorr Professional q.b.

Per la salsa:

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

Per la finitura:

Sale grosso q.b.
Polvere di rosmarino q.b.

PREPARAZIONE:

Per il pollo

Tagliare le cosce a metà e metterle a marinare con vino bianco, **Brodo Elite Knorr Professional**, peperoni tagliati a losanghe, cipolla, coste di sedano, olive nere, porro e rametti di rosmarino. Inserire tutti gli ingredienti in sacchetti da cottura sottovuoto, sigillare e cuocere in forno a vapore a 80°C per circa 90 minuti. Abbattere rapidamente la temperatura e conservare.

Per la salsa

Portare ad ebollizione il **Fondo Chiaro in pasta Knorr Professional**, unire lo zafferano e legare con **Amido di Mais Maizena** fino a ottenere la consistenza desiderata.

Per la finitura

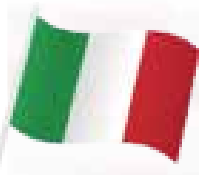
Al momento del servizio, aprire la busta e trasferire il contenuto in teglia, rigenerando in forno a 185°C per 20 minuti. Servire il pollo con le verdure in un tegame di terracotta, accompagnando con la salsa, guarnendo con sale grosso e decorando con rametti di rosmarino.



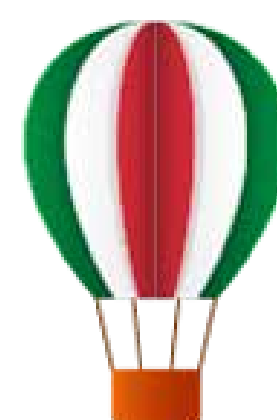
Ha un sapore pulito di carne, con note di verdure e un leggero tocco di erbe aromatiche, cipolla e aglio. Il suo gusto è profondo ed equilibrato, rendendolo un ottimo intensificatore di sapori a base di carne. È senza glutine, senza lattosio** e senza olio di palma.

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

Menù
25 Aprile



Tiramisù



Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per la crema tiramisù:

Crema a freddo per Tiramisù Carte d'Or Professional 125 g

Latte 125 ml

Panna 375 ml

Per l'impattamento:

Biscotti savoiardi q.b.

Caffè q.b.

Cacao in polvere q.b.

PREPARAZIONE:

Per la crema tiramisù

Versare latte e panna in una ciotola, aggiungere la **Crema a freddo per Tiramisù Carte d'Or Professional** e mescolare con uno sbattitore elettrico per circa due minuti ad alta velocità. Trasferire la crema in una sac à poche e conservare in frigorifero.

Per l'impattamento

Inumidire leggermente i savoiardi con il caffè e iniziare con uno strato di crema, aggiungerne uno di savoiardi, un altro strato di crema, ancora savoiardi e terminare con un ultimo strato di crema. Completare con una spolverata di cacao in polvere.



La Crema a freddo per Tiramisù Carte d'Or Professional è ideale per realizzare dolci tradizionali e rivisitati dal risultato garantito. Perfetto per la sua versatilità e stabilità.