



# Festa della Donna

Uno speciale menù completo  
dal basso food cost.

**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.



**Unilever  
Food  
Solutions**





## ANTIPASTO

Tempura di verdure, pecorino e gamberi

## PRIMO

Spaghetti ai frutti di mare

## SECONDO

Tagliata di tonno agli agrumi

## DESSERT

Mousse al cioccolato con passion fruit e paprika





## Tempura di verdure, pecorino e gamberi

**Per 8 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per la tempura:

Amido di riso Maizena 400 g  
Miele 40 g  
Acqua frizzante 560 ml  
Cubetti di ghiaccio n.8  
Baking in polvere 8 g  
Sale fino q.b.

#### Per la frittura:

Asparagi 240 g  
Peperoni colorati 240 g  
Melanzane 240 g  
Zucchine 240 g  
Borragine 240 g  
Code di gamberi 240 g  
Pecorino 240 g

#### Per la decorazione:

Salsa agrodolce alla cipolla q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per la tempura:

Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.

#### Per la frittura:

Tagliare tutte le verdure a bastoncini. Passare tutti gli ingredienti nella tempura. Friggere in olio di semi bollente.

#### Per la decorazione:

Servire la tempura di verdure in un vassoio e decorare con la salsa agrodolce alla cipolla.



L'Amido di Riso contribuisce a rendere gli impasti più elastici e digeribili, favorisce la lievitazione e offre più leggerezza al piatto. Sperimentato l'utilizzo anche per sostituire le uova negli impasti vegan.





## Menù

*Festa della Donna*



# Spaghetti ai frutti di mare

**Per 8 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per la salsa

#### ai frutti di mare:

**Knorr Brodo di Pesce Granulare senza glutine** 400 ml

Spicchi d'aglio tritati n. 1½

Olio EVO q.b.

Vino Bianco 1 bicchiere

Peperoncino n. 1

Frutti di mare misti 480 g

#### Per i pomodorini:

Pomodorini gialli e rossi 240 g

Parmigiano grattugiato 40 g

Buccia di limone q.b.

Basilico fresco q.b.

Sale q.b.

Zucchero semolato q.b.

#### Per la finitura:

Spaghetti 640 g

Prezzemolo fresco tritato q.b.

Foglie di basilico q.b.

Olio EVO q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per la salsa ai frutti di mare:

Diluire il **Brodo di pesce granulare senza glutine Knorr** seguendo le proporzioni indicate sulla confezione. Pulire, lavare e spurgare accuratamente i frutti di mare. In una padella, soffriggere aglio e peperoncino in olio d'oliva, aggiungere i frutti di mare e farli rosolare. Sfumare con vino bianco, quindi spegnere il fuoco. Aggiungere il brodo tiepido e mettere da parte.

#### Per i pomodorini:

Tagliare i pomodorini a metà e condirli con sale, zucchero e aromi. Aggiungere una manciata di parmigiano grattugiato e completare con olio extravergine d'oliva. Infornare a 190°C per 15 minuti.

#### Per la finitura:

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolarli al dente. Trasferirli nella padella con i frutti di mare e i pomodorini. Mantecare brevemente e, se necessario, aggiungere un mestolo di brodo per rendere il piatto più cremoso. Distribuire nei piatti e completare con foglie di basilico fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

#### Per l'assemblaggio finale:

Disporre il risotto su una fondina, posizionarvi i cubetti di limone candito, le fettine di carpaccio di tonno, i germogli di salicornia e completare con i fiori di borragine, le foglie di vene cress e le mandorle pelate.



Ha un distinto sapore di merluzzo nordico e molluschi, con un'aggiunta di aromi di verdure. Il gusto è profondo e intenso senza alterare le altre note di sapore che lo circondano. Ha un aspetto chiaro, facile da utilizzare in tutte le ricette di pesce e molluschi, come risotti e zuppe. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine.





## Menù

*Festa della Donna*



# Tagliata di tonno agli agrumi

## Per 8 persone

### INGREDIENTI:

#### Per la tagliata di tonno:

Filetti di tonno fresco n10  
Arance in succo n2  
Succo di limone q.b.  
Olio EVO 80 ml  
Sale e pepe q.b.  
Scorza di limone e d'arancia q.b.  
Erbe aromatiche fresche q.b.  
Rametti di rosmarino fresco n1

#### Per la vellutata di cavolo viola :

Cavolo viola 800 g  
Cipolla n1  
Spicchi d'aglio n1  
Brodo Verdure granulare Knorr 800 g  
Sale, pepe nero e olio EVO q.b.  
Maizena Express 64 g

#### Per l'insalatina di spinacini, finocchi e arancia rossa:

Spinacini freschi 240 g  
Finocchio n2  
Arancia rossa n4  
Cavolo viola 160 g  
Olio EVO 40 ml  
Aceto balsamico bianco 12 ml

#### Per la finitura:

Sale e Olio EVO q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per la tagliata di tonno:

In una ciotola, mescolare il succo di arancia e di limone, a scorza di arancia e limone, e l'olio. Aggiungere un pizzico di sale e pepe, e mescolare bene. Adagiare i filetti di tonno nella marinata e lasciar riposare in frigorifero per almeno 20-30 minuti. Scaldare una padella antiaderente o una griglia ben calda e cuocere i filetti di tonno per 1-2 minuti per lato. Togliere il tonno dalla padella, tagliarlo a fette sottili e disporlo su un piatto da portata.

#### Per la vellutata di cavolo viola:

In una pentola, scaldare l'olio e far soffriggere la cipolla tritata e l'aglio finché non diventano trasparenti. Aggiungere il cavolo viola tagliato a pezzetti e mescolare per circa 5 minuti. Versare il brodo di verdure Knorr e portare a ebollizione. Cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti. Aggiungere la Maizena Express e frullare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia. Regolare di sale e pepe e tenere da parte.

#### Per l'insalatina di spinacini, finocchi e arancia rossa:

Affettare sottilmente il finocchio e il cavolo viola. Sbucciare e tagliare l'arancia rossa a segmenti, raccogliendo anche il succo. In una ciotola, mescolare gli spinacini freschi con il finocchio e il cavolo affettati, i segmenti di arancia rossa e il succo d'arancia ricavato. Condire con olio, aceto balsamico bianco, sale e pepe.

#### Per la finitura:

Adagiare l'insalatina su un lato del piatto e disporre sopra la tagliata di tonno, condita con sale e olio. Versare la salsa al cavolo viola accanto, in modo che possa accompagnare il tonno.



Legante istantaneo senza glutine, ideale per addensare rapidamente creme e salse senza formare grumi. Dona alle preparazioni una consistenza liscia, vellutata e lucida, mantenendo un gusto neutro che non altera il sapore delle ricette. Facile da usare: basta aggiungerla poco alla volta ai liquidi caldi fino a ottenere la densità desiderata.





# Mousse al cioccolato con passion fruit e paprika

**Per 8 persone**

## INGREDIENTI:

### Per la mousse:

**Preparato per Mousse  
al Cioccolato Carte d'Or  
Professional** 1 busta  
Latte intero 340 ml

### Per la finitura:

Polpa al passion fruit 140 g  
Paprika dolce in polvere 20 g .b.

## PREPARAZIONE:

### Per la mousse:

Stemperare il **Preparato per Mousse al Cioccolato Carte d'Or Professional** nel latte freddo. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla velocità minima, per dissolvere il prodotto, e poi alla velocità massima per 5 minuti.

### Per la finitura:

Porre sul fondo del vasetto la polpa di passion fruit e versare la mousse con l'ausilio di un sac à poche. Creare dei piccoli spuntoni e poi decorare con altra polpa di passion fruit e una spolverata di paprika dolce. Guarnire con un ciuffo di menta.



Preparato in polvere senza glutine per realizzare una mousse al cioccolato cremosa e di qualità professionale. Facile e veloce da preparare, basta aggiungere latte freddo, montare e lasciare rassodare in frigorifero. Ideale per ottenere numerose porzioni con gusto intenso di cacao e consistenza soffice e stabile.