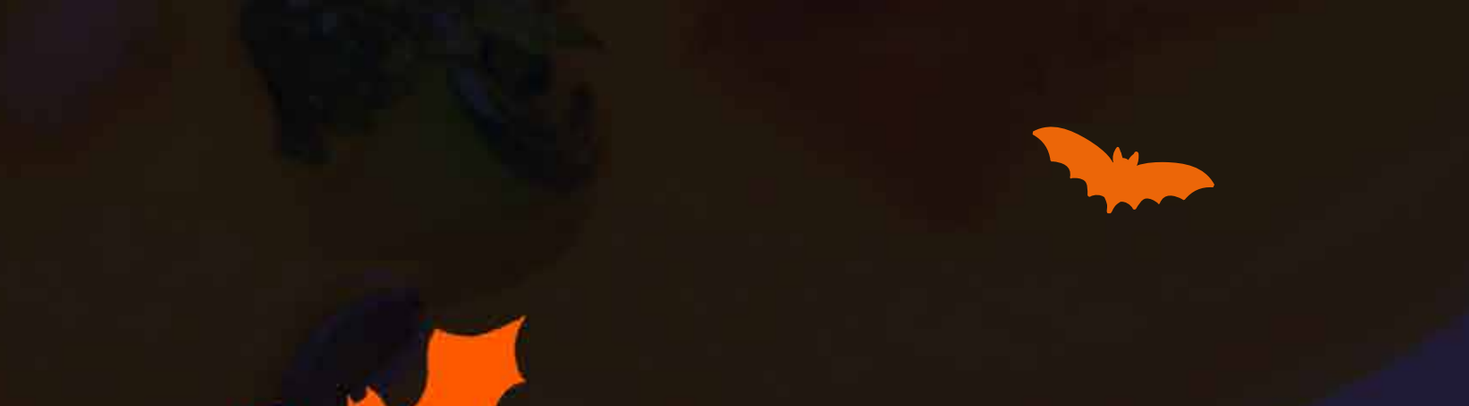
Menù Halloween

Halloween

Uno speciale menù completo dal basso Food Cost.

Sfoglia il nostro menù e lasciati ispirare.



Il Menù ha un food cost approssimativo oscillabile tra gli 8 e i 10€* 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
Halloween

ANTIPASTO

Passato di zucca

PRIMO

Ruote pazze al ragù di cinghiale con salicornia
e mollica croccante

SECONDO

Filetto di cinghiale in salsa di selvaggina

DESSERT

Cup cake al cocco con smarties
e granella di pistacchio

Menù
Halloween

Passato di zucca

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il passato di zucca:
Zucca cubetti cotta 2 kg
Cipolla media tritata n.1
Spicchi d'aglio tritati n.2
Brodo Sapore Knorr 1 l
Sale q.b.
Pepe nero q.b.
Olio EVO q.b.

Per i crostini di pane:
Fette di pane di alta qualità n.5
Cucchiaio di Timo Primerba Knorr n.1
Cucchiaio di Rosmarino Primerba Knorr n.1

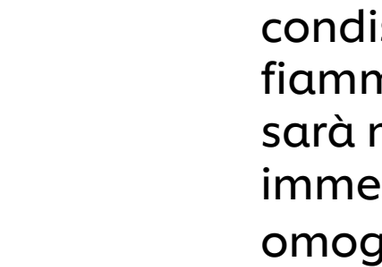
Per la finitura:
Zucca cubetti cotta 100 g
Zucchine cotte 200 g
Barbabietole cotte 200g
Prezzemolo fritto q.b.

PREPARAZIONE:

Per il passato di zucca:
In una pentola, scalda un filo d'olio e soffriggi la cipolla e l'aglio fino a quando diventano traslucidi. Aggiungi i cubetti di zucca e il **Brodo Sapore Knorr** diluito, quindi condisci con sale e pepe. Porta ad ebollizione, abbassa la fiamma e lascia cuocere per 20-25 minuti, finché la zucca sarà morbida e tenera. Frulla il tutto con un frullatore a immersione o in un mixer fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Per i crostini di pane:
Taglia il pane a cubetti o a fette. In una padella, scalda leggermente Timo Primerba Knorr e Rosmarino Primerba Knorr, poi aggiungi i cubetti di pane. Fai tostare fino a renderli croccanti, quindi condisci con sale e pepe.

Per la finitura:
Tosta i semi di zucca in forno a 180°C per circa 2 minuti. Servi il passato di zucca ben caldo, guarnito con i crostini aromatizzati, i semi di zucca tostati, le verdure a cubetti e le foglie di prezzemolo fritte.



È un brodo chiaro per uso universale dal sapore deciso, adatto per minestre, primi e secondi di carne, pesce e verdure. Ha un alto rendimento e ha un'ottima concentrazione. Essendo in pasta, permette di integrare tutto il sapore anche nelle salse, esaltando la personalità della ricetta. Senza glutine e senza lattosio*.

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

Menù Halloween

Ruote pazze al ragù di cinghiale con salicornia e mollica croccante

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il ragù:
Fondo Bruno in pasta Knorr q.b.
Polpa di cinghiale 300 g
Mirepoix 200 g
Olio EVO q.b.
Brodo Marzo Granulare
Senza Glutine Knorr q.b.
Sale q.b e Pepe q.b.
Prezzemolo in foglie 20 g
Salicornia 200 g
Vino bianco q.b.

Per la mollica fritta:
Panatura Gratin Maizena 20 g
Timo Primerba Knorr 10 g
Cipolla rosolata Primerba Knorr 10 g
Olio EVO q.b.
Parmigiano 25 g

Per la finitura:
Ruote 1 kg

PREPARAZIONE:

Per il ragù:
Rosolare la mirepoix con l'olio in una casseruola. Aggiungere la polpa di cinghiale macinata, farla rosolare bene, quindi sfumare con il vino bianco. Unire il brodo e il fondo di cottura, proseguire la cottura lentamente e condire con sale, pepe e prezzemolo tritato. A parte, sbollentare la salicornia nel brodo e aggiungerla al ragù.

Per la mollica fritta:
Rosolare il Timo e la Cipolla rosolata Primerba Knorr con un filo d'olio, aggiungere la Panatura Gratin Maizena e cuocere per qualche minuto. Togliere dal fuoco e mantecare con il parmigiano.

Per la finitura:
Cuocere la pasta, scolarla e saltarla nella salsa. Mantecare bene e servire con una spolverata di mollica fritta.

Preparato per fondo bruno in pasta dal colore intenso, gusto ricco ma bilanciato, con un'alta resa. Senza conservanti. È indicato per tutti i tipi di carne, in particolare per piatti a cottura lenta. Pronto in pochi minuti; per ottenere la consistenza desiderata utilizzate il fondo insieme al Roux Bruno o Roux Bianco.

Menù Halloween

Filetto di cinghiale in salsa di selvaggina

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il filetto di cinghiale:
Filetto di cinghiale 2 kg
Olio EVO 20 ml
Sale q.b. e Pepe q.b.
Rametto rosmarino fresco n.1
Salsa per Selvaggina Knorr 1 l

Per l'indivia arrosto:
Cespi di Indivia Belga n.10
Olio EVO 30 ml
Aceto bianco 10 ml
Sale q.b. e Pepe q.b.

Per la purea di piselli:
Piselli freschi o surgelati 200 g
Panna 50 ml
Burro q.b.
Sale q.b

Per la purea di zucca:
Zucca 300 g
Patata n. 1
Olio EVO q.b.
Sale q.b. e Pepe q.b.

Per la purea di barbabietola
Barbabietole cotte n.2 :
Cucchiaio di aceto balsamico n.1
Olio EVO q.b.
Sale q.b. e Pepe q.b.

Per la finitura:
Prezzemolo riccio q.b.
Sale affumicato q.b.

PREPARAZIONE:

Per il filetto di cinghiale:
Scaldare l'olio in una padella antiaderente. Tagliare il filetto di cinghiale a medaglioni e condirlo con sale, pepe e rosmarino. Rosolare i medaglioni su tutti i lati fino a ottenere una crosta dorata. Diluire la **Salsa per Selvaggina Knorr** seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Immergere i medaglioni nella salsa e lasciar cuocere per almeno 10-15 minuti.

Per l'indivia arrosto:
Tagliare l'indivia belga a metà e metterla sottovuoto con olio, sale, pepe e aceto. Sigillare al massimo del vuoto e cuocere a vapore per 10 minuti. Aprire il sacchetto e rosolare l'indivia in una padella antiaderente finché non risulta tenera e leggermente caramellata.

Per la purea di piselli:
llarli con un po' di burro e panna calda, fino a ottenere una purea liscia.
Aggiustare di sale.

Per la purea di zucca:
Cuocere la zucca e la patata in acqua salata fino a quando sono tenere. Frullare con olio d'oliva, sale e pepe, fino a ottenere una consistenza cremosa.

Per la purea di barbabietola:
Frullare le barbabietole cotte con aceto balsamico, olio, sale e pepe, fino a ottenere una purea liscia.

Per la finitura:
Impiattare il filetto di cinghiale su un lato del piatto e disporre sull'altro lato le diverse puree e l'indivia arrosto. Completare il piatto nappando il filetto con la Salsa per Selvaggina Knorr e decorare con qualche foglia di prezzemolo riccio fresco.

È una salsa facile e veloce da utilizzare, pronta in soli 2 minuti perché già legata. Perfetta per aggiungere un gusto extra grazie alla combinazione di champignon, porcini e pancetta affumicata, è anche personalizzabile per aumentare il valore del piatto. Inoltre, è priva di esaltatori di sapidità.

Menù Halloween

Cup cake al cocco con smarties e granella di pistacchio

Per 9 persone

INGREDIENTI:

Per la cake:
Preparato per Pan di Spagna Carte d'Or Professional 1/4 busta
Cocco rapè 50 g
Acqua 250 ml

Per la mousse al cocco:
Preparato per Mousse al Cocco Carte d'Or Professional ½ busta
Latte intero 250 ml

Per la decorazione:
Smarties 75 g
Cocco rapè 75 g
Pistacchi in polvere 25 g

PREPARAZIONE:

Per la cake:
Versare in un recipiente il **Preparato per Pan di Spagna Carte d'Or Professional**, il cocco rapè e l'acqua. Mescolare con una frusta a mano per 2 minuti, fino a completo dissolvimento del prodotto. Posizionare i pirottini nello stampo in silicone e, con l'utilizzo di un sac à poche e di una bocchetta liscia, riempirli per ¾ della loro capienza. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Una volta sfornati, lasciar raffreddare in abbattitore a temperatura positiva.

Per la mousse al cocco:
Versare il latte in un recipiente e aggiungere Preparato per Mousse al Cocco Carte d'Or Professional. Montare in planetaria per 2 minuti a bassa velocità per sciogliere il prodotto, quindi continuare per altri 5 minuti alla massima velocità.

Per la decorazione:
Trasferire la mousse al cocco in un sac à poche con bocchetta liscia e guarnire le torte nei pirottini. Completare la decorazione con pistacchi, cocco rapè e Smarties.

Preparato in polvere per Pan di Spagna. La qualità superiore di Carte d'Or Professional: con ingredienti selezionati. Risultato garantito.