

Menù
Capodanno

Capodanno

*Uno speciale menù completo
dal basso Food Cost.*

Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.

*Happy
New
Year*



**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 *Capodanno*



ANTIPASTO

Veau tonné en rouge

PRIMO

Cappelletti di carne in brodo di cappone ristretto
e mortadella croccante

SECONDO

Controfiletto arrosto con sale nero e salsa Demi-glace

DESSERT

Tiramisù classico con topping al cioccolato

Menù Capodanno



Veau tonné en rouge

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il girello:

Girello di vitello 1.20 kg
Barbabietole cotte 600 g
Spicchio d'aglio n. 1 e ½
Menta q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Salsa Senape e
Miele Hellmann's 240 ml

Per la salsa:

Gastronomica Compatta Calvé 480 g
Succo di barbabietola 120 ml
Tonno sott'olio (sgocciolato) 120 g
Capperi sotto sale 120 g
Ketchup Top Down Calvé 60 g
Prezzemolo q.b.

Per la finitura:

Capperi di fiore q.b.
Misticanza q.b.

PREPARAZIONE:

Per il girello:

Spalmare il girello di vitello con la senape, il sale e il pepe. Cuocere in forno preriscaldato a 140°C per circa 40 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e affettare. Pulire la barbabietola, tagliarla a spicchi e condirla con aglio tritato, menta sminuzzata, olio, sale e pepe.

Per la salsa:

Con l'ausilio di un blender, versare tutti gli ingredienti ed emulsionare fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Per la finitura:

In un piatto di servizio, alternare la barbabietola alle fette di girello. Condire con spuntori di salsa e decorare con foglie di misticanza e capperi in fiore.



La Gastronomica Compatta Calvé presenta una nuova ricetta che garantisce risultati migliori ed è caratterizzata da massima stabilità in tutte le applicazioni. Naturalmente senza lattosio, assicura un'amalgama uniforme senza grumi ed è perfetta per guarnire i tuoi buffet.

Menù Capodanno



Cappelletti di carne in brodo di cappone ristretto e mortadella croccante

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per i cappelletti:

Pasta fresca 1.20 kg
Carne di vitello 600 g
Vino bianco 300 ml
Sedano 60 g
Carota 60 g
Cipolla media (tritata) 60 g
Timo Primerba Knorr 6 g
Rosmarino Primerba Knorr 6 g
Brodo delle Feste Knorr Professional

Per brodo di cappone ristretto:

Ali di cappone n. 6
Fondo chiaro in pasta
Knorr Professional 1.5 l

Per il servizio:

Pecorino alle vinacce 300 g
Mortadella Bolognese 210 g
Maggiorana q.b.

PREPARAZIONE:

Per i cappelletti:

Preparare un fondo con olio, sedano, carote e cipolle, quindi aggiungere la carne di vitello. Far tostare il tutto, sfumare con vino bianco, un litro di **Brodo delle Feste Knorr Professional**, Timo Primerba Knorr e Rosmarino Primerba Knorr. Cuocere per 2-3 ore, poi passare tutto al tritacarne. Stendere la pasta, formare i cappelletti del peso di circa 6-8 g ciascuno e cuocerli in 2 litri di **Brodo delle Feste Knorr Professional**.

Per brodo di cappone ristretto:

In una casseruola, unire al Fondo Chiaro le ali di cappone e cuocere a fuoco lento finché la carne sarà completamente cotta. Eliminare pelle e ossa, quindi sfilacciare la polpa del cappone. Unire gli sfilacci al fondo filtrato rimasto nella casseruola.

Per la finitura:

Disporre gli sfilacci di cappone con il loro fondo al centro di una fondina, adagiare i cappelletti e aggiungere la mortadella tagliata a brunoise e tostata. Completare con un mestolino del brodo di cottura, decorare con foglioline di maggiorana e una spolverata di pecorino alle vinacce.



Preparato per brodo di carne in pasta. Brodo dal colore bruno e dal gran carattere, profumato, intenso e fragrante. Specifico per grandi risotti e minestre in brodo con ravioli, tortellini e tagliolini. Senza glutine.

Menù Capodanno



Controfiletto arrosto con sale nero e salsa Demi-glaze

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il controfiletto:

Controfiletto di manzo 2.5 kg
Rosmarino rametti n. 3
Spicchi aglio in camicia n. 3
Olio EVO q.b.
Sale nero q.b. e Pepe q.b.

Per le patate:

Patate novelle 1.20 kg
Olio EVO 24 ml
Sale q.b. e Pepe q.b.
Rosmarino fresco q.b.

Per i funghi:

Funghi pioppini 600 g
Olio EVO 24 ml
Spicchio aglio tritato n. 1
Sale q.b. e Pepe q.b.

Per cavolo nero:

Cavolo nero 600 g
Olio EVO 24 ml
Spicchio aglio tritato n. 1
Sale q.b. e Pepe q.b.

Per la finitura:

Fondo Bruno Legato Demi-Glace
Knorr Professional 960 ml

PREPARAZIONE:

Per il controfiletto:

Preriscaldare il forno a 200°C. Massaggiare il controfiletto con olio d'oliva, sale, pepe e foglie di rosmarino, aggiungendo anche gli spicchi d'aglio in camicia. Scaldare una padella capiente e rosolare il controfiletto su tutti i lati per circa 3-4 minuti, fino a doratura. Trasferire la carne in una teglia e cuocere in forno per circa 20 minuti, o fino al grado di cottura desiderato (la temperatura interna per una cottura media è di circa 55-60°C). Lasciare riposare la carne per 10 minuti prima di affettarla.

Per le patate:

Sbollentare le patate novelle in acqua salata per circa 15-20 minuti, fino a quando risultano tenere. Scolarle, tagliarle a metà e trasferirle in una teglia. Condire con olio d'oliva, sale, pepe e, se desiderato, rosmarino. Cuocere in forno per 15-20 minuti, fino a doratura.

Per i funghi:

In una padella, scaldare l'olio d'oliva e aggiungere l'aglio tritato. Far soffriggere per un minuto, quindi unire i funghi e cuocere a fuoco medio-alto per circa 5-7 minuti, finché non diventano dorati. Regolare di sale e pepe.

Per cavolo nero:

In un'altra padella, scaldare l'olio d'oliva e aggiungere l'aglio tritato. Far soffriggere per un minuto, poi unire il cavolo nero e cuocere per 3-4 minuti, mescolando, finché non si ammorbidisce. Regolare di sale e pepe.

Per la finitura:

Affettare il controfiletto e disporlo su un piatto da portata. Accompagnare con le patate novelle, i funghi spadellati e il cavolo nero scottato. Completare il piatto con il **Fondo Bruno Legato Demi-Glace Knorr Professional**.



Senza glutine, senza glutammato, senza lattosio*.
Già legato, quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione. Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.

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

Menù Capodanno



Tiramisù classico con topping al cioccolato

Per 12 persone

INGREDIENTI:

Per il tiramisù:

Tiramisù Carte d'Or
Professional n. ½ busta
Panna fresca 125 ml
Latte 375 ml

Per la finitura:

Topping Cacao Carte d'Or
Professional
Savoiardì per porzione n. 2
Caffè q.b.
Cioccolato in scaglie q.b.

PREPARAZIONE:

Per il tiramisù:

In una planetaria montare una busta di **Tiramisù di Carte d'Or Professional** con latte e panna. Una volta pronta la crema, trasferirla in una sac à poche e tenere da parte.

Per la finitura:

Immergere i savoiardì nel caffè tiepido allungato con acqua o, se preferito, nel caffè puro, regolando l'intensità in base al gusto. Adagiare due savoiardì imbevuti di caffè su un piatto, stendere uno strato di crema tiramisù, spolverare con cacao, aggiungere Topping Cacao di Carte d'Or Professional e scaglie di cacao quanto basta. Ripetere l'operazione per ottenere due strati.

Happy
New
Year



Il Preparato per Tiramisù è pratico grazie al metodo di preparazione a freddo, semplice e veloce. Contiene vero mascarpone e uova già pastorizzate, ed è una ricetta certificata senza glutine. È affidabile, con elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato. Versatile e personalizzabile, basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea o infusi per creare dessert sempre diversi.