

Menù
Estate



Uno speciale menu 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.

Menù *Estate*



ANTIPASTO

Insalata di polpo agli agrumi con indivia allo zafferano, fagiolini alla menta e maionese al nero di seppia

PRIMO

Spaghetti ai frutti di mare

SECONDO

Trancio di salmone marinato alla salsa ceasar e aneto con salsa di soia, semi di zucca ed insalatina di pomodori verdi

DESSERT

Stecco sorbetto al mojito



Menù Estate



Insalata di polpo agli agrumi con indivia allo zafferano, fagiolini alla menta e maionese al nero di seppia

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il court-bouillon e l'insalata di polpo:

Brodo di Pesce Granulare Knorr 4 l
Vino bianco 50 ml
Aceto di vino 50 ml
Buccia di lime 40 g
Timo 5 g
Polpo di media pezzatura 1.50 kg
Citronette q.b.

Per l'indivia allo zafferano:

Acqua 1.50 l
Succo d'arancia 500 ml
Mise en Place allo Zafferano Knorr 60 g
Sale fino 40 g

Per i fagiolini alla menta:

Citronette 400 g
Fagiolini 300 g
Pomodorini rossi 100 g
Insalata frisée 100 g
Menta glaciale 20 g

Per la maionese al nero di seppia:

Gastronomica Compatta Calvé 400 g
Nero di seppia 50 g

Per l'assemblaggio finale:

Foglie di menta glaciale n. 20
Citronette q.b.

PREPARAZIONE:

Per il court-bouillon e l'insalata di polpo:

Lavare il polpo e immergerlo nel court-bouillon freddo. Coprire con un canovaccio e cuocere fino a quando il polpo risulta tenero, per circa 50 minuti. Togliere la casseruola dal fuoco e raffreddare il polpo in acqua e ghiaccio. Scolarlo e tagliare i tentacoli a piccoli bocconcini, quindi aromatizzare e condire con la citronette.

Per l'indivia allo zafferano:

Tagliare l'indivia in quarti e disporla in un sacchetto sottovuoto per cottura. Unire tutti gli ingredienti, incluso il Mise en Place allo Zafferano Knorr diluito in acqua. Confezionare sottovuoto al 99,9% e cuocere a 93°C per 50 minuti.

Per i fagiolini alla menta:

Cuocere i fagiolini mondati in acqua salata, quindi raffreddarli rapidamente. Tagliare i pomodorini rossi a rondelle e condire il tutto con menta sminuzzata e citronette.

Per la maionese al nero di seppia:

Unire tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino a ottenere un'emulsione omogenea.

Per l'assemblaggio finale:

Condire i tentacoli del polpo con la citronette, unire i fagiolini, le foglie di indivia belga e i pomodorini a rondelle, regolando di sale. Con un pennello, sporcare il centro del piatto con la maionese al nero di seppia, disporre al centro l'insalata di polpo e completare con foglie di menta glaciale.



Base di pesce ricavata da pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. Rafforza il gusto di tutte le ricette a base di pesce. Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale, per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il sapore. Brodo granulare, dal colore biancastro e dalla massima versatilità. Può essere aggiunto diluito o come granulare per la preparazione di risotti, zuppe, minestre e tutti i piatti a base di pesce. A basso contenuto di grassi e senza grassi idrogenati.

Menù Estate



Spaghetti ai frutti di mare

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la salsa ai frutti di mare:

**Brodo di Pesce Granulare
senza glutine Knorr 500 ml**

Spicchi d'aglio tritati n. 2

Olio EVO q.b.

Vino bianco 1 bicchiere

Peperoncino n. 1

Frutti di mare misti 600 g

Per i pomodorini:

Pomodorini gialli e rossi 300 g

Parmigiano grattugiato 50 g

limone q.b.

Basilico fresco q.b.

Sale q.b.

Zucchero semolato q.b.

Per la finitura:

Spaghetti 800 g

Prezzemolo fresco tritato

per guarnire 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, preparare un fondo con olio d'oliva, aglio e peperoncino, rosolare i frutti di mare, sfumare con vino bianco e spegnere la fiamma. 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 irrorare con olio extravergine d'oliva, quindi 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 con olio e prezzemolo e, se necessario, aggiungere un mestolo di brodo ai frutti di mare per rendere il piatto più cremoso. Distribuire gli spaghetti nei piatti e guarnire con basilico fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.



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 Estate



Trancio di salmone marinato alla salsa ceasar e aneto con salsa di soia, semi di zucca ed insalatina di pomodori verdi

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il salmone:

Salmone 2 kg
Caesar dressing Hellmann's 200 g
Aneto 20 g
Salsa di soia 50 ml
Timo Primerba Knorr q.b.
Basilico Primerba Knorr q.b.
Olio EVO q.b.
Brodo di Pesce Granulare Knorr q.b.

Per l'insalatina:

Semi di zucca 100 g
Pomodori verdi 400 g
Citronette q.b.
Cipolla Rosolata Primerba Knorr q.b.
Salsa di soia 10 ml

PREPARAZIONE:

Per il salmone:

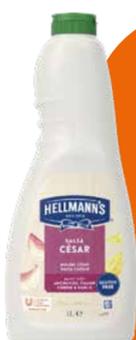
Marinare il salmone con il brodo di pesce, aneto, la **Caesar dressing Hellmann's**, la salsa di soia e le Primerbe. Lasciare insaporire in frigorifero per un'ora, quindi arrostitire sulla griglia per circa 4 minuti per lato.

Per l'insalatina:

Tagliare i pomodori a spicchietti e condirli con vinaigrette, salsa di soia e Primerbe.

Per la finitura:

Adagiare l'insalatina alla base del piatto, completare con il salmone grigliato e decorare con semi di zucca.



Il classico dressing per la Caesar Salad, arricchito con aglio, formaggio e acciughe, si distingue per la sua versatilità. Privo di coloranti, garantisce un'ottima performance non solo nelle insalate da accompagnamento, ma anche come base per marinature e salse.

Menù Estate



Stecco sorbetto al mojito

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Acqua 600 ml

Sciroppo di mojito 40 ml

Base Neutra Sorbetto Carte d'Or 1/5 di bustina

Foglioline di menta fresca 6 g

PREPARAZIONE:

Mescolare la **Base Neutra Sorbetto Carte d'Or** con l'acqua e lo sciroppo fino a completo dissolvimento. Versare il composto in una frozen machine e lasciare rapprendere per circa 40 minuti.

Trasferire il sorbetto in stampi in silicone, inserendo all'interno le foglioline di menta, e congelare per circa 2 ore. Rimuovere dagli stampi, inserire i bastoncini e servire.



Questa base senza glutine è ideale per creare un'infinità di gusti di sorbetto, personalizzabili in base alla stagionalità e ai trend del momento. Si prepara facilmente a freddo ed è compatibile con frozen machine, sorbettiera, Pacojet e mantecatore. Il prodotto è stabile anche in caso di sbalzi di temperatura e, una volta pronto, può essere conservato in congelatore senza alterarne la qualità. Garantisce un'ottima resa in termini di costi, senza sprechi e con alti margini.