

Menù  
Ferragosto



# Ferragosto

## 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 10 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 *Ferragosto*

## ANTIPASTO

Tempura di verdure

## PRIMO

Spaghetti ai frutti di mare

## SECONDO

Orata al forno con patate, olive, pomodorini, finocchi e sedano

## DESSERT

Tiramisù alle fragole e crumble classico con topping alla fragola



## Menù Ferragosto



## Tempura di verdure

**Per 12 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per la tempura:

Amido di Riso Maizena 300 g  
Amido di Mais Maizena 300 g  
Farina di riso 600 g  
Acqua ghiacciata (puoi aggiungere anche un cubetto di ghiaccio) 1.20 l  
Sale 18 g  
Miele 18 g  
Baking lievito secco 6 g

#### Per le verdure:

Funghi (shiitake o champignon) 240 g  
Zucchine 240 g  
Carote 240 g  
Melanzane 240 g  
Peperoni 240 g  
Foglie di Salvia n. 20  
Gamberi sgucciati n. 20  
Olio di semi per friggere q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per la tempura:

In una ciotola, mescola tutte le farine e gli amidi. Aggiungi il sale, il miele e il baking, quindi versa l'acqua poco per volta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

#### Per le verdure:

Immergi nella tempura le verdure tagliate a bastoncini, i gamberi, i funghi e le foglie di salvia, assicurandoti che siano completamente ricoperti.

Friggi pochi pezzi alla volta, evitando di sovraccaricare la padella. Cuoci fino a ottenere una doratura croccante: circa 2-3 minuti per i gamberi e 1-2 minuti per funghi e salvia. Una volta pronti, scolali su carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso.



L'Amido di Riso Maizena è un amido di riso senza glutine incolore e insapore, utilizzabile sia nelle preparazioni dolci, per rendere gli impasti più leggeri, sia nelle preparazioni salate, per donare più elasticità. Ottimo come addensante sia a caldo che a freddo per dare consistenza a salse, zuppe, vellutate, creme e budini; nei lievitati, per donare elasticità agli impasti, sia dolci che salati; nelle frittiture, per donare croccantezza. Utile anche come sostituto delle uova nei piatti vegetariani e vegani.

## Menù Ferragosto



## Spaghetti ai frutti di mare

**Per 12 persone**

### INGREDIENTI:

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

**Brodo di Pesce Granulare senza glutine Knorr 600 ml**

Spicchi d'aglio tritati n. 2 ½

Olio EVO q.b.

Vino Bianco n. 1 ½ glass

Peperoncino n. 1 ½

Frutti di mare misti 720 g

#### Per i pomodorini:

Pomodorini gialli e rossi 360 g

Parmigiano grattugiato 60 g

Buccia di limone q.b.

Basilico fresco q.b.

Sale q.b.

Zucchero semolato q.b.

#### Per la finitura:

Spaghetti 960 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.



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 Ferragosto



## Orata al forno con patate, olive, pomodorini, finocchi e sedano

**Per 12 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per l'orata:

Orate eviscerate n.12  
**Brodo di Pesce granulare Knorr 240 g**  
Rosmarino fresco 60 g  
Limone n. 5  
Olio EVO q.b.

#### Per le verdure:

Pomodorini 600 g  
Olive denocciolate 180 g  
Sedano 240 g  
Finocchio n. 6  
Scalognò n. 1 ½  
Aglìo spicchi n. 2 ½  
**Brodo di Pesce Granulare Knorr 3.60 l**

#### Per le patate arrosto:

Patate 1.20 kg  
Olio EVO q.b.  
Rosmarino fresco q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per l'orata:

Eviscerate l'orata, sciacquatela bene sotto l'acqua corrente, asciugatela e disponetela su una teglia rivestita con carta forno. Aromatizzatela con un filo d'olio extravergine d'oliva, rametti di rosmarino, fette di limone e una spolverata di **Brodo di Pesce Granulare Knorr**.

#### Per le verdure:

Mondate lo scalognò, tagliatelo a fettine sottili e tenetelo da parte in una ciotolina. Ripetete il procedimento con il finocchio e il sedano, affettandoli finemente. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. In un pentolino, sciogliete il **Brodo di Pesce Granulare Knorr** seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e portate a leggera ebollizione, poi spegnete il fuoco. In una teglia da forno riunite tutte le verdure tagliate, aggiungete le olive, i restanti ingredienti e il brodo caldo. Mescolate bene, quindi adagiate l'orata sopra il letto di verdure. Cuocete in forno statico a 180°C per 15-20 minuti, quindi terminate la cottura a 220°C per 5 minuti per ottenere una superficie leggermente dorata.

#### Per le patate arrosto:

Lessate le patate in acqua aromatizzata, sbucciatele e tagliatele a rondelle. Arrostitetele in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva, sale e rosmarino fino a doratura.



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 Ferragosto



# Tiramisù alle fragole e crumble classico con topping alla fragola

**Per 12 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per il crumble classico di digestive:

Biscotti tipo digestive 500 g  
Burro 250 g

#### Per il tiramisù:

Tiramisù Carte d'Or ½ busta  
Panna fresca 350 ml  
Latte intero UHT 150 ml

#### Per la finitura:

Topping Frutti di Bosco Carte d'Or  
150 ml  
Fragole fresche n. 12  
Polvere di fragole q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per il crumble classico di digestive:

Sminuzzare grossolanamente i biscotti e inserirli pochi alla volta in un mixer a lame o in un robot da cucina. Frullare fino a ridurli in polvere: non devono rimanere briciole troppo grandi, altrimenti la base non si compatterà correttamente e tenderà a sgretolarsi al taglio. Nel frattempo, sciogliere il burro al microonde o in un tegame, evitando che arrivi a bollore. In una ciotola, unire i biscotti tritati al burro fuso. Mescolare con una spatola in silicone o un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato.

#### Per il tiramisù:

In una planetaria montare ½ busta di Tiramisù Carte d'Or con 700 ml di panna e 300 ml di latte. Una volta pronta, trasferire la crema in una sac à poche e tenere da parte.

#### Per la finitura:

In un bicchiere creare la base con il crumble, compattandolo bene. Aggiungere uno strato di crema di tiramisù, le fragole mondate e tagliate a fettine sottili, quindi un altro strato di crema a piacere. Completare con il Topping alla Fragola Carte d'Or e una spolverata di polvere di fragole.



Preparato in polvere per crema Tiramisù, ricetta ricca di mascarpone gluten free. La scatola contiene due buste di preparato da 24 porzioni ciascuna, dosabili naturalmente anche per poche porzioni. Se si desidera una crema più leggera, suggeriamo di sostituire la quantità di panna richiesta sulla confezione con 1/3 circa di latte.