

FERRAGOSTO

MENU

Sfoggia
il nostro
menu
e lasciati
ispirare.



Uno speciale menu
completo dal basso
Food Cost.



Unilever
Food
Solutions



600
g



52
L



50
L



48
porz.

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.

FERRAGOSTO MENU



Unilever
Food
Solutions

Antipasto

Frittelle
di verdure



Primo

Spaghetti alle
vongole con salsa
di pomodorino
giallo e limone



Secondo

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



Dolce

Variazione
di pannacotta
al limone





Ingredienti

per 12 persone

Per le frittelle di verdure

Amido Di Riso Maizena 240 g
Miele 36 g
Baking 24 g
Uova 125 g (n. 2 grandi)
Acqua frizzante fredda q.b.
Zucchine n. 2 e ½
Melanzana n. 1
Carote n. 2 e ½
Cipollotto n. 1
Patate dolci n. 2 e ½
Salsa Tartara
Hellmann's 240 g
Olio di semi di girasole q.b.

Frittelle di verdure

Per le frittelle di verdure

Preparare la pastella miscelando l'Amido di Riso Maizena con le uova, il miele, il baking e l'acqua. Preparare la pastella mescolando l'Amido di Riso Maizena con uova, miele e baking. Aggiungere gradualmente acqua frizzante fredda fino a ottenere una massa liscia e fluida. Lasciare riposare 20 minuti. Mondare le verdure e tagliarle a julienne regolare. Scaldare l'olio di semi a temperatura di frittura. Immergere piccole porzioni di verdure nella pastella e friggere fino a doratura. Scolare su carta assorbente e salare immediatamente. Servire le frittelle ben calde con Salsa Tartara Hellmann's.

600
g



L'Amido di Riso Maizena è un ingrediente versatile, ideale per sviluppare ricette senza glutine dalle elevate prestazioni tecniche. Contribuisce a rendere gli impasti più elastici e digeribili, favorendo al tempo stesso una migliore lievitazione. Grazie alle sue caratteristiche, trova impiego sia nelle preparazioni dolci, dove conferisce maggiore sofficità e leggerezza, sia nelle ricette salate, migliorandone struttura e lavorabilità. È inoltre una valida alternativa alle uova negli impasti vegan.



Ingredienti per 12 persone

Per gli spaghetti

Spaghetti 1,2 kg
Vongole veraci 720 g
Brodo ai Frutti di Mare Knorr Professional 3,6 l
Olio EVO q.b.
Aglione tritato 10 g
Prezzemolo fresco tritato q.b.

Per la salsa di pomodoro giallo

Pomodori gialli 600 g
Limone n. 1
Aglione tritato 10 g
Prezzemolo fresco tritato q.b.

Spaghetti alle vongole con salsa di pomodoro giallo e limone

Per gli spaghetti

In una padella, preparare un fondo con olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo. Aggiungere le vongole, coprire con un coperchio e lasciare aprire a fiamma vivace. Non appena iniziano ad aprirsi, aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio per arrestarne la cottura e preservarne la consistenza. Filtrare il liquido di cottura e conservarlo insieme alle vongole. Cuocere gli spaghetti nel Brodo ai Frutti di Mare Knorr Professional, mantenendoli molto al dente.

Per la salsa di pomodoro giallo

Rosolare i pomodori gialli con olio, aglio e prezzemolo. Aggiungere un mestolo di brodo di cottura della pasta e proseguire la cottura per 2-3 minuti. Frullare fino a ottenere una salsa liscia, quindi completare con la scorza grattugiata di limone. Trasferire gli spaghetti nella salsa, unire le vongole con il loro liquido filtrato e terminare la cottura in padella, favorendo l'emulsione del fondo. Mantecare con olio extravergine di oliva e una macinata di pepe nero. Completare con prezzemolo fresco e servire.

52_L



È una base dal sapore leggero, che combina la delicatezza dei frutti di mare a un carattere vegetale e aromatico. Evidenzia il sapore dei piatti a base di pesce senza alterarne l'equilibrio. È di sapore fresco con note di cipolla, aglio, radice di prezzemolo e curcuma. Ha un aspetto biancastro e semitrasparente, ideale per una moltitudine di piatti a base di pesce e molluschi come zuppe, guazzetti e sughi.



Ingredienti per 12 persone

Per l'orata

Orate eviscerate n. 12
Brodo di pesce granulare Knorr Professional 240 g
Rosmarino fresco 60 g
Limoni n. 5
Olio EVO q.b.

Per le verdure

Pomodorini 600 g
Olive denocciolate 180 g
Sedano 240 g
Finocchi n. 6
Scalogno 120 g
Spicchi d'aglio n. 2
Brodo di pesce granulare Knorr Professional 3,6 l

Per le patate arrosto

Patate 1,2 kg
Olio EVO q.b.
Rosmarino fresco, sale e pepe q.b.

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

Per l'orata

Pulire ed eviscerare le orate, quindi sciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle accuratamente. Disporle su una teglia rivestita con carta da forno e condirle con olio extravergine di oliva, rosmarino fresco, fette di limone e una spolverata di Brodo di Pesce Granulare Knorr Professional.

Per le verdure

Affettare finemente lo scalogno, i finocchi e il sedano. Tagliare i pomodorini a metà. Preparare il Brodo di Pesce Granulare Knorr Professional secondo le indicazioni riportate in confezione e portarlo a leggero bollore. Disporre in una teglia le verdure, aggiungere le olive e bagnare con il brodo caldo. Adagiare le orate sopra il letto di verdure e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti. Terminare la cottura a 220 °C per circa 5 minuti per favorire la doratura della pelle.

Per le patate arrosto

Rosolare i pomodorini gialli con olio, aglio e prezzemolo. Lessare le patate in acqua leggermente salata fino a renderle tenere ma compatte. Sbucciarle, tagliarle a rondelle e rosolarle in una padella antiaderente con olio extravergine di oliva e rosmarino fresco fino a ottenere una superficie dorata e croccante. Regolare di sale e pepe. Disporre le patate arrosto sul piatto, adagiare l'orata e completare con le verdure di cottura e parte del fondo, opportunamente filtrato e ridotto se necessario.



50

È una base ottenuta da pesci bianchi, arricchita con verdure e aromi, studiata per valorizzare le preparazioni di pesce. Può essere impiegato anche direttamente in forma granulare come insaporitore, anche in sostituzione del sale, contribuendo a limitare la perdita di liquidi e a preservare la succosità degli ingredienti. Di colore chiaro e dal gusto delicato, è ideale per la preparazione di fondi, risotti, zuppe, guazzetti e sughi di pesce. Inoltre, è a basso contenuto di grassi e privo di grassi idrogenati.



Ingredienti per 12 persone

Per la panna cotta

**Preparato per Panna Cotta
Carte D'Or Professional
2 buste
Latte di bufala 500 ml
Panna 500 ml
Limoni n. 1**

Per la polvere di limone

Limonin. 1 e ½

Per la finitura

**Topping Limone
Carte D'Or Professional q.b.
Limoni q.b.**

Variazione di panna cotta al limone

Per la panna cotta

In una pentola portare il latte a bollore e unire la panna. Aggiungere le zeste di limone e 1 busta di Preparato per Panna Cotta Carte d'Or Professional. Sciogliere bene il prodotto. Dressare gli stampi per panna cotta e far raffreddare in frigo.

Per la polvere di limone

Grattugiare la buccia di limone su un tappetino di silicone e passare in microonde per 5 minuti, poi lasciar raffreddare e frullare.

Per la finitura

Adagiare la panna cotta in un piatto da portata e spolverarla con la polvere di limone. Guarnire con il Topping al Limone Carte D'Or Professional, fiori e foglie.

48

porz.



Versatile: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare la panna cotta. **Affidabile:** elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato. **Pratica:** metodo di preparazione a caldo semplice e veloce. **Rimane perfettamente stabile quando viene tolta dallo stampo. Senza glutine.**