



# Menù Natale

## Natale

# 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 18 e i 20 €\* 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.



## ANTIPASTO

Mini-hamburger di salmone con sedano e peperone crusco

## PRIMO

Linguine all'astice

## SECONDO

Zuppa di pesce, vongole e salicornia con verdure novelle in vasocottura

## DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco



# Menù Natale



## Mini-hamburger di salmone con sedano e peperone crusco

**Per 10 persone**

### INGREDIENTI:

#### Per il salmone:

Salmone fresco 500 g  
Basilico Primerba Knorr 10 g  
Aneto 5 g  
Olio EVO 10 ml

#### Per l'insalatina:

Sedano 300 g  
Peperone crusco 200 g  
Insalatina riccia 100 g  
Olio EVO q.b.

#### Per la maionese:

**Gastronomica Compatta  
Calvé 300 g**  
Lime rapè 20 g  
Succo di lime 25 ml

#### Per la finitura:

Trucioli

### PREPARAZIONE:

#### Per il salmone:

Tagliare il salmone a cubetti e condirlo con gli ingredienti indicati. Lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora.

#### Per l'insalatina:

Tagliare a julienne il sedano e il peperone crusco. Pulire e lavare l'insalatina riccia, quindi unirla agli altri ingredienti e condire con olio.

#### Per la maionese:

Miscelare la **Gastronomica Compatta Calvé** con la scorza grattugiata (lime rapè) e il succo di lime.

#### Per la finitura:

Coppiare il pane integrale con un anello e disporre sopra il mini burger di salmone. Completare con l'insalatina di sedano e peperone crusco e la maionese al lime. Affumicare con l'affumicatore a pipa utilizzando i trucioli per la combustione.



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 Natale



## Linguine all'astice

Per 10 persone

### INGREDIENTI:

#### Per l'astice e la sua salsa:

Code di astice gelo n. 5  
**Salsa Bisque di Crostacei Knorr Professional 500 ml**  
Pomodorino datterino 300 g  
Cipollotto q.b.  
Olio EVO q.b.

#### Per il carpaccio di asparagi:

Asparagi verdi 300 g  
Olio EVO q.b.  
Zeste di limone q.b.  
Sale q.b.

#### Per la finitura:

Linguine 800 g  
Nocciole tritate 200 g  
Aglionero q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per l'astice e la sua salsa:

Preparare le code di astice lessandole in acqua bollente, poi abatterle e porzionarle con cura dopo averle spolpate. In una padella, preparare un fondo con olio e cipollotto, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, lasciarli rosolare e unire la **Salsa Bisque di Crostacei Knorr Professional** diluita. Incorporare infine le code d'astice.

#### Per il carpaccio di asparagi:

Affettare finemente gli asparagi crudi con un pelapatate e metterli in acqua e ghiaccio per qualche ora. Successivamente condirli con olio, scorza di limone e sale.

#### Per la finitura:

Cuocere le linguine e terminare la cottura per gli ultimi 3 minuti nella salsa dell'astice, in modo da ottenere la giusta cremosità del piatto. Mantecare e impiattare, adagiando sulla pasta il carpaccio di asparagi e, a fianco, la polpa di astice. Completare con una generosa spolverata di nocciole tritate e aglio nero.



La Salsa Bisque di Crostacei Knorr Professional è un preparato disidratato ideale per realizzare la classica bisque da utilizzare con pasta allo scoglio. Arricchita con estratto di aragoste del Nord Atlantico, è priva di esaltatori di sapidità e senza conservanti.



# Menù Natale



## Zuppa di pesce, vongole e salicornia con verdurine novelle in vasocottura



**Per 10 persone**

### INGREDIENTI:

Cicale 200 g  
Gamberoni 200 g  
Baccalà 300 g  
Vongole 200 g  
Scampi 200 g  
Capesante 200 g  
Pomodorino datterino 150 g  
Zucchine 200 g  
Carote 200 g  
Salicornia 200 g  
**Fondo di Crostacei in pasta  
Knorr Professional 500 ml**  
Brodo di Pesce Granulare Knorr  
Professional 500 ml  
Citronette 200 ml  
Timo Primerba Knorr 20 g  
Basilico Primerba Knorr 20 g  
Pepe q.b.

### PREPARAZIONE:

Sbollentare le zucchine e le carote tornite nel brodo di pesce, quindi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Sbollentare la salicornia seguendo lo stesso procedimento. Condire tutti i pesci con la citronette, le prime erbe e il pepe. Sistemare i pesci all'interno dei vasetti per vasocottura e coprire con il brodo di pesce miscelato al **Fondo di Crostacei in pasta Knorr Professional**, aggiungendo all'interno le verdurine. Cuocere in forno a vapore a 80°C per 45 minuti. Impiattare la zuppa di pesci e vongole utilizzando anche il liquido di cottura.



Il Fondo di Crostacei in pasta Knorr Professional è preparato con gamberetti ed estratto di astice ed è ideale per primi e secondi piatti a base di crostacei. Non contiene coloranti né conservanti ed è privo di glutammato monosodico aggiunto.





# Menù Natale



## Cheesecake ai frutti di bosco

Per 10 persone

### INGREDIENTI:

#### Per la crema cheesecake:

Bacca di vaniglia n.1  
**Crema a freddo per Cheesecake  
Carte D'Or Professional 250 g**  
Panna fresca 250 g  
Latte 600 ml

#### Per il biscotto:

Biscotto digestive 400 g  
Burro fuso 180 g

#### Per la finitura:

Frutti di bosco freschi 500 g  
Fiori edibili q.b.  
Zeste di limone q.b.  
Topping Frutti di Bosco Carte d'Or  
Professional q.b.

### PREPARAZIONE:

#### Per la crema cheesecake:

In una planetaria, unire il preparato **Crema a freddo per Cheesecake Carte D'Or Professional** con latte, panna e la bacca di vaniglia. Montare per 2 minuti alla massima velocità, versare in uno stampo cilindrico e abbattere di temperatura.

#### Per il biscotto:

Polverizzare i biscotti tipo digestive e mescolarli al burro fuso. Foderare la base di uno stampo cilindrico con il composto e riporre in abbattitore per 5 minuti.

#### Per la finitura:

Montare la cheesecake ponendo alla base il biscotto e sovrapporre la crema cheesecake. Decorare con frutti di bosco freschi, fiori edibili, scorza di limone e Topping Frutti di Bosco Carte d'Or Professional.



La Crema a freddo per Cheesecake Carte D'Or Professional si prepara a freddo in pochi minuti ed è caratterizzata da un'eccellente stabilità che la rende durevole sul buffet. Ideale per la mise-en-place, è un unico mix che permette di realizzare creazioni illimitate.