

Menù *San Valentino*

San Valentino

*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 16 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.



Menù *San Valentino*

ANTIPASTO

Noce di capasanta arrosto, maionese alla polpa di ricci, asparagi arrosto e crackers al pepe

PRIMO

Risotto mantecato al latte di mandorla affumicato, limone candito, carpaccio di tonno rosso e salicornia

SECONDO

Brodetto di pesce allo zafferano con patate e finocchietti

DESSERT

Pannacotta ai frutti rossi con petali di rosa



Noce di capasanta arrosto, maionese alla polpa di ricci, asparagi arrosto e crackers al pepe

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per l'antipasto:

Noci di capesante n. 30
Noci (mitili) 300 g
Asparagi al burro 200 g
Timo q.b.
Brodo dell'Orto Granulare Knorr Professional 1,25 kg
Olio EVO q.b.
Sale e Pepe q.b.
Burro 20 g

Per la crema di asparagi:

Crema di Asparagi Knorr 72 g
Acqua 1 l
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.

Per la maionese ai ricci:

Gastronomica Compatta Calvé 200 g
Polpa di ricciola 30 g

Per la decorazione:

Crackers ai pepi 150 g
Germogli di piselli q.b.
Polpo di ricciola 30 g

PREPARAZIONE:

Per l'antipasto:

Sbollentare le punte di asparagi nel Brodo dell'Orto Granulare Knorr Professional. In una padella antiaderente tostare le noci con olio, pepe e timo. Al momento del servizio arrostiti le noci di capasanta in padella con una noce di burro.

Per la crema di asparagi:

Portare a bollore l'acqua in una pentola e sciogliere il preparato Knorr per la Crema di Asparagi. Cuocere per qualche minuto, quindi condire con olio, sale e pepe.

Per la maionese ai ricci:

Miscelare la **Gastronomica Compatta Calvé** con la polpa di ricci e trasferire il composto in un sac à poche.

Per la decorazione:

Versare la crema di asparagi nel piatto, aggiungere le noci di capasanta, le noci tostate e le punte di asparagi. Completare con la maionese alla polpa di ricci, i cracker, la polpa di riccio e i germogli di piselli.



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 San Valentino



Risotto mantecato al latte di mandorla affumicato, limone candito, carpaccio di tonno rosso e salicornia

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il risotto:

**Brodo di pesce granulare
Knorr Professional 550 gr**
Riesling 180 ml
Salicornia sbollentata 150 g
Burro 100 g
Latte di mandorla affumicato 90 g
Aglione Primerba Knorr 15 g
Panna 100 ml

Per brodo di cappone ristretto:

Tonno rosso 400 g
Timo Primerba Knorr 30 g
Olio EVO q.b.

Per il limone candito:

Acqua 1l
Zucchero 600 g
Limoni di Sorrento n. 4
Anice stellato n. 4
Basilico Primerba Knorr 340 g

Per l'assemblaggio finale:

Salicornia sbollentata 80 g
Mandorle pelate n. 30
Fiore di borragine q.b.
Foglie di vene cress q.b.

PREPARAZIONE:

Per il risotto:

In una casseruola far fondere il burro, unire il Primerba all'Aglione Knorr e lasciar rosolare. Aggiungere il riso, far tostare e bagnare con il vino Riesling. Lasciar evaporare e bagnare con il Brodo di Pesce granulare Knorr diluito. Proseguire la cottura per circa 16 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il latte di mandorle affumicato, la panna, il burro e la salicornia.

Per il carpaccio di tonno rosso:

Con un coltello rifilare il tonno e ricavare un cilindro. Condirlo con il Primerba al Timo Knorr e l'olio. Con l'ausilio della pellicola avvolgere il tonno e abatterlo in negativo per 36 ore. Ricavare delle fettine sottili di carpaccio con l'aiuto dell'affettatrice.

Per il limone candito:

Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e raffreddarlo rapidamente. Posizionare all'interno di un barattolo in vetro per conserve i limoni, **Primerba al Basilico Knorr**, l'anice stellato e versare lo sciroppo di zucchero. Chiudere ermeticamente il barattolo e lasciar candire a freddo per circa 4 settimane in frigorifero alla temperatura di 4°C.

Per l'assemblaggio finale:

Disporre il risotto su una fondina, posizionarvi i cubetti di limone candito, le fettine di carpaccio di tonno, i germogli di salicornia e completare con i fiori di borragine, le foglie di vene cress e le mandorle pelate.



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.



Brodetto di pesce allo zafferano con patate e finocchietti

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per il brodetto:

Martini bianco 40 ml
Prezzemolo 20 g
Pomodorini 500 g
Fondo di Crostacei in pasta Knorr Professional 1 l
Olio EVO 20 ml
Spicchi d'aglio tritato q.b.

Per le verdure ed il pesce:

Scorfano 1 kg
Filetto di branzino 370 g
Patate 70 g
Vongole 135 g
Timo fresco 20 g
Basilico fresco 10 g
Peperoncino fresco 9 g
Spicchi d'aglio tritati 8 g
Finocchi n.10
Pomodorini canditi n.10
Gamberi rossi n. 10
Cicale di mare n. 10
Ostriche n. 10

PREPARAZIONE:

Per il brodetto:

Rosolare i pomodori con aglio e prezzemolo, sfumare con il Martini Bianco e aggiungere il **Fondo di Crostacei Knorr** diluito. Frullare e filtrare.

Per le verdure e il pesce

Sbollentare le verdure. Sfilettare e pulire i pesci, quindi scottarli in padella antiaderente e completare la cottura insieme alle verdure nel brodetto. Completare l'impiattamento con pomodorini canditi e bruschettine di pane.



Il Fondo di Crostacei in pasta Knorr Professional da 1 litro è realizzato con gamberetti ed estratto di astice ed è ideale per la preparazione di primi e secondi piatti a base di crostacei. È formulato senza coloranti, senza conservanti e senza glutammato (senza glutammato monosodico aggiunto).



Pannacotta ai frutti rossi con petali di rosa

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la panna cotta aromatizzata:

**Preparato per Panna Cotta Carte
d'Or Professional 0,40 busta**

Latte di riso 420 ml
Panna fresca 420 ml
Frutti rossi 85 g
Rose edibili n.2

Per la finitura:

Topping Fragola Carte d'Or
Professional 125 g
Polvere di rosa q.b.
Lamponi per guarnire q.b.
Crumble al cacao 125 g

PREPARAZIONE:

Per la panna cotta aromatizzata:

Portate a ebollizione il latte e mentre è ancora in
Portate il latte a ebollizione, mettete in infusione
i petali di rosa e i lamponi, quindi aggiungete la
panna e unite una busta di preparato per **Panna
Cotta Carte d'Or Professional**. Mescolate fino a
completo scioglimento del prodotto, quindi filtrate
il composto. Versate negli appositi stampi per panna
cotta e lasciate raffreddare in frigorifero.

Per la finitura:

Adagiate la panna cotta su un piatto, aggiungete
il crumble e qualche lampone per guarnire,
completate con il Topping Fragola Carte d'Or
Professional e una spolverata di polvere di rosa.

Nota

Il piatto può essere personalizzato a piacere; è possibile
aggiungere anche delle meringhe, se gradite.



Il Preparato per Panna Cotta è versatile, perché basta
sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di
frutta o infusi per creare e personalizzare la tua Panna.
Garantisce elevati standard di qualità anche in assenza
di personale specializzato, rendendolo affidabile. La
sua preparazione a caldo è semplice e veloce, e la
panna cotta rimane perfettamente stabile una volta
tolta dallo stampo. Il prodotto è senza glutine.