



Menù
Primavera

Primavera



Uno speciale menù completo
dal bass  Food Cost.



Sfoggia il nostro menù e lasciati ispirare.



Unilever
Food
Solutions



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.



Menù *Primavera*

ANTIPASTO

Spiedo di pesci al finocchietto selvatico
con verdurine di stagione

PRIMO

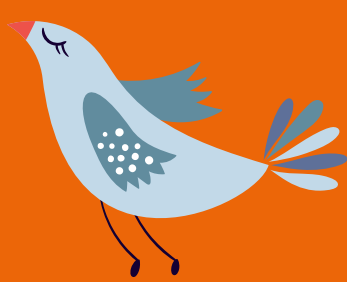
Riso con verdure "solo verdi"

SECONDO

Triglia con peperoni, fave novelle e aneto

DESSERT

Variazione di pannacotta al limone





Spiedo di pesci al finocchietto selvatico con verdurine di stagione

Per 12 persone

INGREDIENTI:

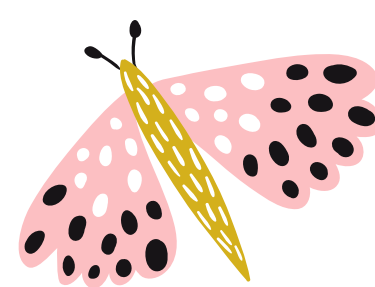
Per gli spiedi:

Pescatrice 840 g
Pesce spada 960 g
Polpo 600 g
Scampetti n. 12
Calamari 480 g
Capesante 240 g
Brodo di pesce granulare Knorr Professional q.b.
Timo Primerba Knorr 12 g
Aglione Primerba Knorr 12 g
Peperone rosso 480 g
Pomodorini 360 g
Finocchietto 24 g
Caviar lime n. 6
Vinaigrette al basilico

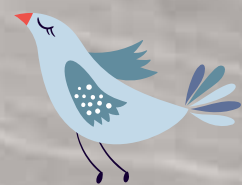
PREPARAZIONE:

Per gli spiedi

Tagliare tutti i pesci a tocchetti e lasciarli marinare nella vinaigrette con i **Primerba** e il **Brodo di pesce granulare Knorr Professional**. Sbollentare il polpo e i calamari, che richiedono una cottura più lunga. Infilzare i pezzi di pesce alternandoli con le verdure sugli spiedi, quindi cuocere in forno a 180°C per 13 minuti. Servire gli spiedi accompagnati da spicchi di lime.

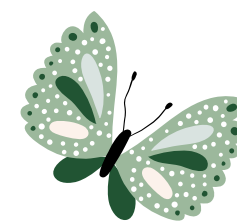


Ha un distinto sapore di merluzzo nordico e molluschi, con un'aggiunta di aromi di verdure. Il gusto è profondo e intenso senza alterare le altre note di sapore che lo circondano. Ha un aspetto chiaro, facile da utilizzare in tutte le ricette di pesce e molluschi, come risotti e zuppe. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine.



Riso con verdure "solo verdi"

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per il riso:

Cipolla rosolata Primerba Knorr
40 g
Aglio Primerba Knorr 6 g
Burro 120 g
Parmigiano grattugiato 120 g
Brodo di verdure granulare
Knorr Professional 1.20 l
Riso parboiled fino ribe 480 g

Per la guarnizione:

Taccole 240 g
Fave 180 g
Piselli 240 g
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio all'aglio e basilico 50 ml
Germogli di piselli 180 g

PREPARAZIONE:

Per il riso

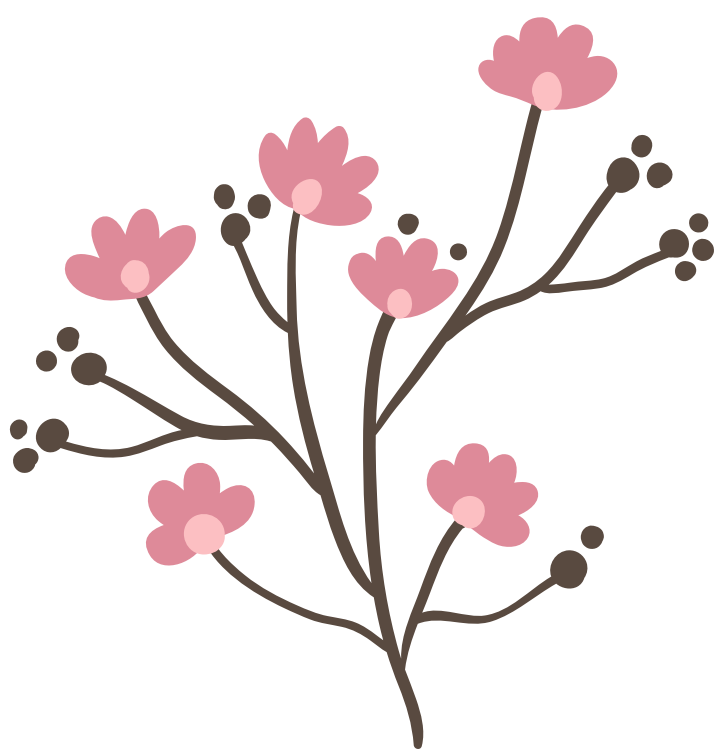
Preparare un litro di brodo seguendo le indicazioni riportate sulla confezione di **Brodo di verdure granulare Knorr Professional**. In una mezza teglia gastronorm unire il riso, la cipolla rosolata e l'aglio, amalgamare bene gli ingredienti e versare il brodo caldo. Coprire con pellicola da cottura e cuocere in forno preriscaldato a 185°C per 18 minuti. Togliere la teglia dal forno, lasciare riposare per un minuto e mantecare con burro in fiocchi e parmigiano.

Per la guarnizione

Lavare le taccole e tagliarle a losanghe, quindi sbianchirle insieme alle altre verdure separatamente in acqua salata. Scolare e condire con sale e pepe. Lasciar riposare dieci minuti prima di servire.

Per la presentazione

Porzionare il risotto nei piatti di servizio, aggiungere le verdure e completare con germogli di piselli. Terminare con un filo di olio aromatizzato e una macinata di pepe nero prima di servire.



Ha un sapore completamente naturale, del tutto simile a un brodo fatto in casa. È di aspetto trasparente, adatto per essere usato come base per ricette vegetariane o per strutturare il sapore di soffritti, risotti o creme di verdure. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine, senza glutammato, senza lattosio* e senza olio di palma.

*Contenuto in lattosio inferiore a 0,01g /100g



Triglia con peperoni, fave novelle e aneto

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per i peperoni:

Peperoni rossi n. 6
Olio EVO q.b.

Per la triglia:

Triglie sfilettate (di media pezzatura) n. 12
Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Brodo di pesce granulare Knorr Professional 12 g

Per la guarnizione:

Aneto fresco

Fave 300 g

Piselli 300 g

Fiori di crescione n. 12

Foglie di crescione n. 24

Cipolla rosolata Primerba Knorr 12 g

Citronette 180 ml

PREPARAZIONE:

Per i peperoni

Spennellarli con olio extravergine di oliva e cuocerli in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti. Una volta sfornati, trasferirli in un contenitore chiuso e lasciarli intiepidire; quindi eliminare la pelle aiutandosi con uno spelucchino.

Per la triglia

Condire i filetti con olio, sale, pepe e una leggera spolverata di **Brodo di pesce granulare Knorr Professional**, quindi grigliarli su entrambi i lati fino a cottura.

Per la guarnizione

Selezionare i fiori di crescione e tagliare finemente le foglie. Sbollentare separatamente piselli e fave in acqua salata. In una padella, rosolare delicatamente lo scalogno con un filo d'olio, unire piselli e fave e insaporire con la citronette e l'aneto tritato. Regolare di pepe e completare il piatto con i fiori e le foglie di crescione.

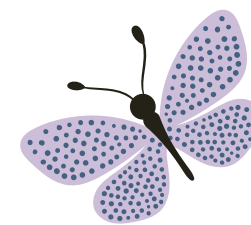


Ha un distinto sapore di merluzzo nordico e molluschi, con un'aggiunta di aromi di verdure. Il gusto è profondo e intenso senza alterare le altre note di sapore che lo circondano. Ha un aspetto chiaro, facile da utilizzare in tutte le ricette di pesce e molluschi, come risotti e zuppe. La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato. È senza glutine.



Variazione di pannacotta al limone

Per 12 persone



INGREDIENTI:

Per la panna cotta:

Panna cotta Carte d'Or Professional
n. ½ busta

Latte di bufala 500 ml

Panna 500 ml

Limone n. 1

Per la polvere di limone:

Limoni n. 1 e ½

Per la finitura:

Topping al Limone Carte d'Or Professional q.b.

Limone q.b.

PREPARAZIONE:

Per la panna cotta

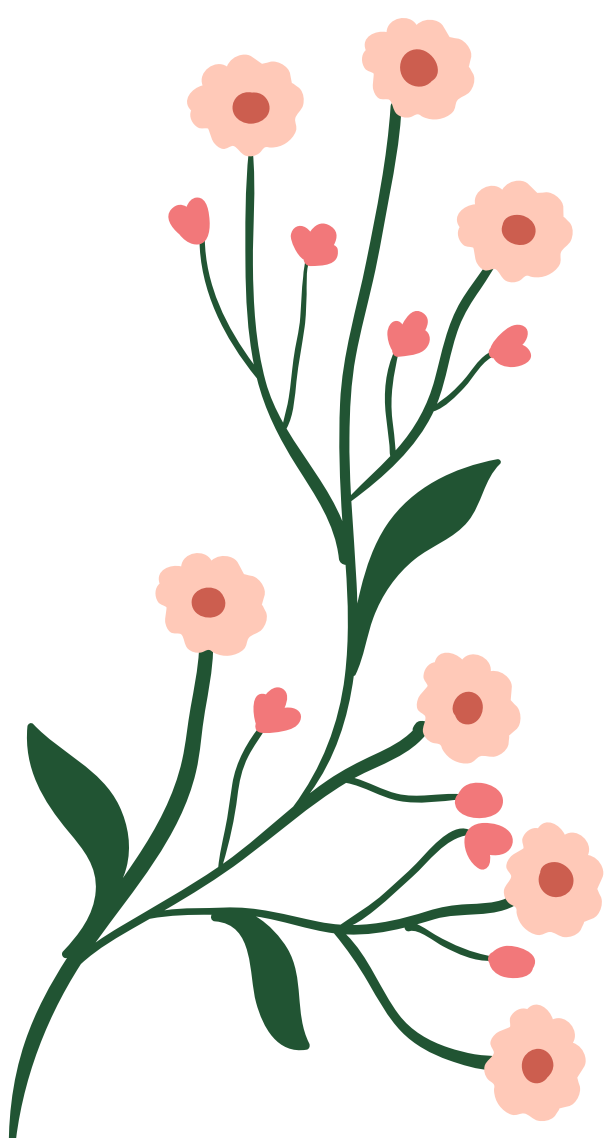
Portare il latte a bollore in una pentola e unire la panna, aggiungendo le zeste di limone e una busta di **Panna cotta Carte d'Or Professional**. Mescolare bene fino a completo scioglimento del prodotto, versare il composto negli stampi e lasciare raffreddare in frigorifero.

Per la polvere di limone

Grattugiare la buccia del limone su un tappetino di silicone, passare in microonde per 5 minuti, lasciare raffreddare e frullare fino a ottenere una polvere fine.

Per la finitura

Adagiare la panna cotta nei piatti da portata, spolverarla con la polvere di limone e completare con **Topping al Limone Carte d'Or Professional**, fiori e foglie.



Preparato per Panna Cotta versatile e creativo: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per realizzare ricette personalizzate e originali. Affidabile, grazie a elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato. Pratico, con un metodo di preparazione a caldo semplice e veloce. Rimane perfettamente stabile al momento dello sformo ed è senza glutine.