

Menù di
Pasqua



Pasqua

*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 12 €* 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

Fiore di carciofo gratinato con cuore fondente di provola affumicata e salsa verde al parmigiano

PRIMO

Risotto agli asparagi

SECONDO

Cosciotto di agnello ripieno di ricotta e cicorie cotto a bassa temperatura con tortino di fiori di zucca

DESSERT

Crema catalana con buccia di arancia e crumble di anacardi e sale nero



Fiore di carciofo gratinato con cuore fondente di provola affumicata e salsa verde al parmigiano

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per il carciofo:

Carciofi n. 8
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Maizena Panatura Gratin q.b.
Provola affumicata 400 g

Per la salsa:

Brodo Verdure
Granulare Knorr 160 ml
Panna 80 ml
Parmigiano 40 g
Gambi di carciofo n. 8
Prezzemolo 160 g
Basilico 160 g

Per la decorazione:

Timo q.b.

PREPARAZIONE:

Per il carciofo:

Pulire il carciofo eliminando le foglie esterne e il gambo, quindi sbollentarlo in acqua con limone e sale. Farcirlo con provola affumicata, riporlo in una teglia e condire con Panatura Pronta Gratin, olio, sale e pepe. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

Per la salsa:

Pulire e tagliare i gambi dei carciofi. Cuocerli nel brodo con la panna e, a cottura ultimata, aggiungere parmigiano, prezzemolo, basilico, olio e sale. Frullare il tutto, filtrare e versare in un biberon da cucina.

Per la decorazione:

Versare la salsa verde al parmigiano alla base del piatto e adagiarvi sopra il carciofo gratinato. Decorare con timo fresco.



La Maizena Panatura Gratin è una miscela senza glutine a base di pani selezionati a grana medio-grande, arricchita con formaggio, aglio, prezzemolo e pepe. Ideale per cotture al forno, garantisce una superficie croccante senza seccare l'interno del prodotto. Per una crosta omogenea, si consiglia di ungere l'alimento con olio di semi prima della panatura. Per una crosta più sottile e leggera, invece, si può aggiungere l'olio direttamente nella miscela e distribuirlo sull'ingrediente.



Risotto agli asparagi

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per il riso:

Riso (preferibilmente Arborio o Carnaroli) 640 g
Cipolla media 3/4
Burro 160 g
Vino bianco 40 ml
Olio EVO q.b.
Asparagi verdi 480 g

Knorr Brodo dell'Orto Granulare 2.40 l

Taleggio 240 g
Parmigiano grattugiato 120 g
Olio EVO q.b.

Per la finitura:

Mandorle a fette tostate 120 g
Aneto q.b.

PREPARAZIONE:

Per il riso:

Pulire gli asparagi rimuovendo la parte legnosa e tagliarli a rondelle, lasciando intere le punte. In una pentola, scaldare un filo d'olio e rosolare la cipolla tritata finemente fino a renderla trasparente. Aggiungere il riso e tostarlo per un paio di minuti, mescolando. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il Brodo dell'Orto caldo, un mestolo alla volta, mescolando di tanto in tanto. Dopo circa 5 minuti, unire gli asparagi. Proseguire la cottura, aggiungendo brodo man mano che viene assorbito. Il tempo di cottura sarà di circa 15-18 minuti. Tagliare il taleggio a cubetti. Quando il riso è al dente, toglierlo dal fuoco e aggiungere il taleggio, il burro e il parmigiano per mantecare.

Per la finitura:

Aggiungere le punte degli asparagi, le mandorle e l'aneto.



Nuova ricetta. È un brodo aromatizzato con varie verdure, erbe e spezie. Rappresenta la combinazione perfetta tra aromi classici e verdure, per dare un tocco vegetale quando serve. Ha un aspetto semitrasparente con presenza di verdura all'interno: si adatta a una grande quantità di ricette senza alterarne i sapori ed esaltando il gusto fresco e naturale delle verdure.



Cosciotto di agnello ripieno di ricotta e cicorie cotto a bassa temperatura con tortino di fiori di zucca

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per il tortino:

Pane in cassetta 480 g
Uova n. 6 e 1/2
Parmigiano grattugiato 160 g
Ricotta 240 g
Fiori di zucca 240 g
Knorr Primera Basilico 4 g
Sale e Pepe q.b.
Carte d'Or Stacca Facile q.b.

Per il ripieno:

Ricotta 400 g
Cicorie 400 g
Parmigiano grattugiato 80 g
Scorza di limone q.b.
Sale e Pepe q.b.

Per il cosciotto:

Cosciotto di agnello 1.60 kg
Knorr Brodo Elite Granulare 40 g
Knorr Primera Timo q.b.
Knorr Primera Rosmarino q.b.
Stecche di lemongrass n. 8
Knorr Fondo Bruno Legato
Demi-Glace 240 ml

Per i fiori di zucca:

Olio per friggere q.b.
Fiori di zucca n.16
Maizena Amido di Mais q.b.

PREPARAZIONE:

Per il tortino:

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer. Imburrare gli stampini di alluminio con Stacca Facile, riempirli e cuocere a 160°C per 25 minuti. Sformare e tenere in caldo.

Per il ripieno:

Pulire e sbollentare le cicorie in acqua bollente, poi raffreddarle in acqua e ghiaccio e asciugarle. Tagliarle finemente al coltello. In un mixer, frullare tutti gli ingredienti e trasferire il composto in un sac à poche.

Per il cosciotto:

Disossare il cosciotto e stenderlo su un foglio di pellicola. Condirlo con il Brodo Elite e le Primera. Distribuire il ripieno al centro e arrotolare il cosciotto, aiutandosi con la pellicola e facendo pressione. Chiuderlo in una busta sottovuoto, eliminando completamente l'aria. Cuocere a 80°C in forno misto, fino a raggiungere 65°C al cuore. Successivamente, steccarlo con il lemongrass e arrostito in forno a 200°C per 15 minuti. A parte, preparare il fondo bruno seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Per i fiori di zucca:

Pulire i fiori di zucca, passarli nella Maizena e friggerli in olio di semi bollente. Scolarli e salarli.

Per la finitura:

Servire il cosciotto su un piatto piano, accompagnandolo con il tortino, i fiori di zucca fritti e la salsa.



Nuova ricetta. Ha un sapore pulito di carne, con note di verdure e un leggero tocco di erbe aromatiche, cipolla e aglio. Il suo gusto è profondo ed equilibrato, rendendolo un ottimo intensificatore di sapori a base di carne.



Crema catalana con buccia di arancia e crumble di anacardi e sale nero

Per 8 persone

INGREDIENTI:

Per la crema catalana:

Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana 2/3 busta

Latte intero 340 ml

Panna fresca 340 ml

Arancia n. 1

Per la finitura:

Carte d'Or Topping

Caramello 140 g

Zucchero di canna grezzo 140 g

Anacardi tritati 200 g

Sale nero 20 g

PREPARAZIONE:

Per la crema catalana:

In una caraffa dosatore, versare il latte e il Preparato per Crema Catalana Carte d'Or, quindi stemperare con una frusta. Aggiungere la panna e le zeste di un'arancia, miscelare e versare la crema ottenuta in appositi contenitori per crema catalana.

Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Per la finitura:

Distribuire lo zucchero di canna in superficie e, con l'aiuto di un cannello, caramellarlo.

Completare con Topping al Caramello Carte d'Or, crumble di anacardi e cristalli di sale nero.



La Crema Catalana è un prodotto versatile, personalizzabile sostituendo il latte con succhi, puree o infusi. È affidabile, garantendo alta qualità anche senza personale specializzato, e pratica, grazie alla preparazione a freddo semplice e veloce. Inoltre, è senza glutine.