



Menù
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 12 e i 15 €* 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 *Pasqua*



ANTIPASTO

Delizie di Carciofo

PRIMO

Ravioli di magro con Demi-Glace al tartufo,
asparagi e burrata

SECONDO

Medaglioni di agnello al garam masala
con insalatina di spinaci e pomodori secchi

DESSERT

Sfere di Panna Cotta in tre varianti





Menù *Pasqua*



Delizie di Carciofo

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Caesar Dressing
Hellmann's 500 ml
Carciofi a spicchi 400 gr
Amido di Mais Maizena 300 gr
Farina bianca 700 gr
Birra 1 l
Lievito 40 g
Sale 40 g

PREPARAZIONE:

Preparare una pastella alla birra e immergervi i carciofi tagliati a spicchi, assicurandosi che siano completamente ricoperti. Friggerli in olio bollente fino a doratura e servirli caldi, accompagnati da una ciotolina di **Caesar Dressing Hellmann's**.



Maizena Amido di mais è un prodotto versatile, ideale da utilizzare come addensante sia a caldo che a freddo. Si presta perfettamente per zuppe, minestre, sughi e salse, ma anche per conferire friabilità agli impasti lievitati, dolci o salati, e per rendere le frittture più croccanti. Incolore, insapore e caratterizzata da una perfetta dissolvenza, garantisce risultati impeccabili in ogni preparazione.



Ravioli di magro con Demi-Glace al tartufo, asparagi e burrata

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la salsa:

Salsa Demi-Glace Knorr Professional 1 l

Asparagi 300 g

Tartufo in pasta 10 g

Amido di Mais Maizena q.b.

Aglio Primerba Knorr q.b.

Sale q.b.

Olio EVO q.b.

Per la finitura:

Ravioli di magro 800 g

Burrata 200 g

Tartufo a lamelle q.b.

Olio EVO q.b.

PREPARAZIONE:

Per la salsa

In una padella, preparare un fondo con olio e aglio.

Rosolare gli asparagi tagliati a losanghe, quindi bagnare con la **Salsa Demi-Glace Knorr Professional** e aggiungere la pasta di tartufo. Legare la salsa con **Amido di Mais Maizena** precedentemente diluito in acqua, regolando la quantità in base alla densità desiderata.

Per la finitura

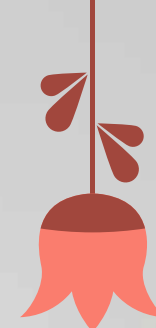
Con un coltello rifilare il tonno e ricavare un cilindro.

Condirlo Sbollentare i ravioli e saltarli nella salsa al tartufo.

Impiattare completando con ciuffi di burrata, lamelle di tartufo e un filo di olio extravergine di oliva.



La Salsa Demi-Glace liquida è pronta all'uso e si riscalda in pochi minuti, garantendo massima praticità in cucina. Stabile anche a bagnomaria, è ideale per accompagnare ogni tipo di pietanza a base di carne e perfetta come base per salse, sughi, arrosti e intingoli.



Medaglioni di agnello al garam masala con insalatina di spinaci e pomodori secchi

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per l'agnello:

Costolette di agnello 3 kg
Semi di sesamo 200 g
Garam masala 100 g
Brodo Elite Knorr Professional q.b.
Timo Primerba Knorr q.b.
Cipolla Rosolata Primerba Knorr 10 g
Olio EVO q.b.

Per l'insalatina di spinaci:

Spinaci crudi 500 g
Citronette 150 ml
Acciughe 30 g

Per la finitura:

Pomodori secchi 300 g
Insalata riccia 300 g

PREPARAZIONE:

Per l'agnello

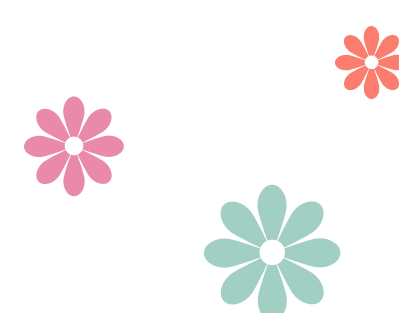
Disossare l'agnello eliminando le ossa delle costolette. Massaggiare la carne con gli ingredienti indicati, quindi arrotolarla su sé stessa e legarla con spago da cucina per mantenerne la forma. Confezionare sottovuoto al 99,7% e cuocere a 80°C fino al raggiungimento dei 62°C al cuore.

Per l'insalatina di spinaci

Condire gli spinaci con la citronette e le acciughe finemente tritate.

Per la finitura

Al momento del servizio, rimuovere lo spago dall'agnello e rosolarlo in padella su tutti i lati fino a ottenere una doratura uniforme. Tagliare a julienne i pomodori secchi e pulire l'insalata riccia. Servire il medaglione di agnello accompagnato dall'insalatina di spinaci e dai pomodori secchi.



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. È senza glutine, senza lattosio** e senza olio di palma.

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



Sfere di Panna Cotta in tre varianti

Per 10 persone

INGREDIENTI:

Per la panna cotta:

Preparato per Panna Cotta Carte d'Or Professional n. 1 busta

Latte intero 1 l

Lemon grass 100 g

Anice stellato 30 g

Purea di fragola 200 g

Pasta di nocciola 100 g

Panna 1 l

Assemblaggio:

Frutta di stagione q.b.

Biscotti q.b.

Topping Carte d'Or Professional a scelta q.b.

Granelle assortite q.b.

PREPARAZIONE:

Per la panna cotta

Preparare la panna cotta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione di **Preparato per Panna Cotta Carte d'Or Professional**. Suddividere il composto in tre parti e aromatizzare ciascuna con gli ingredienti scelti, come lemon grass, anice stellato, purea di fragole o pasta di nocciole. Versare quindi le preparazioni negli stampi a semisfera e lasciare rassodare in frigorifero per circa 6 ore.

Assemblaggio

Al momento del servizio, sformare le panne cotte e unire le due semisfere spennellandone leggermente la superficie con acqua per favorire l'adesione. Disporre le sfere ottenute su un piatto e decorare a piacere: alcune possono essere passate nella farina di cocco, altre nella farina di mandorle leggermente colorata con coulis di fragole, altre ancora nella granella di nocciole.



La Panna Cotta Carte d'Or è versatile, basta sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per creare e personalizzare le tue ricette. È affidabile grazie agli elevati standard di qualità, garantiti anche in assenza di personale specializzato, e pratica, con un metodo di preparazione a caldo semplice e veloce. Rimane perfettamente stabile quando viene tolta dallo stampo ed è senza glutine.