

**VOGLIA DI CUCINARE ETNICO?
È SEMPLICE E VELOCE CON LE SALSE PRONTE KNORR!**

 **Unilever
Food
Solutions**

ASIATICA

TEX MEX

[ufs.com](https://www.ufs.com)

 **Unilever
Food
Solutions**

CUCINA ASIATICA

Negli ultimi anni la cucina asiatica ha riscosso un crescente interesse da parte dei consumatori italiani.

Se prima era la sola cucina cinese a farla da padrone, attualmente l'offerta gastronomica orientale si è specializzata lasciando spazio alle arti culinarie di altri Paesi (Giappone, India, Thailandia).

Anche la "cucina fusion", basata sulla combinazione di vari elementi provenienti da tradizioni culinarie diverse, è ormai diventata una vera e propria moda: i piatti tradizionali asiatici possono essere troppo esotici per i palati italiani e riadattarli ad un gusto più locale consente di offrire novità nel menù senza stravolgerlo.

Le nuove **Salse Asiatiche Knorr** sono perfette per gli Chef che vogliono variare il proprio menù in modo facile e veloce, proponendo piatti tradizionali della cucina asiatica o rivisitazioni della cucina italiana in chiave più moderna. Salse pronte all'uso, versatili, ricche di verdure, frutta e spezie, a cui è sufficiente aggiungere la sola materia prima o che possono anche essere facilmente ricettate.

Scopri nelle prossime pagine le ricette realizzate dal nostro Chef con le Salse Asiatiche Knorr!

Le Salse Asiatiche Knorr

NOVITÀ

SENZA GLUTINE



Knorr
Salsa al Curry
con verdure e ananas

Peso: 2,25 lt
Numero porzioni per confezione: 40/50
Pezzi per cartone: 2

La salsa curry è di origine indiana (dove curry significa esattamente "salsa"). La Salsa al Curry Knorr è una salsa pronta con verdure ed ananas, dal gusto leggermente piccante; può essere utilizzata sia a freddo che a caldo per accompagnare tanti piatti, in particolare riso basmati, carne, pesce e verdure.

SENZA GLUTINE
SENZA GLUTAMMATO
SENZA LATTOSIO



Knorr
Salsa Agrodolce
con ananas e peperoni

Peso: 2,25 lt
Numero porzioni per confezione: 40/50
Pezzi per cartone: 2

La salsa agrodolce, tipica della cucina asiatica, è utilizzata nella cucina occidentale in due modi: come ingrediente aggiunto durante la cottura o come salsa di accompagnamento. La Salsa Agrodolce Knorr è una salsa pronta con ananas e peperoni. Ideale come accompagnamento a piatti a base di gamberetti, maiale o pollo (con o senza aggiunta di verdure).

TAJINE DI SPEZZATINO DI POLLO, BACCHE DI GOJI E FAGIOLINI in salsa al curry

Questa ricetta è una rivisitazione del tradizionale pollo al curry grazie all'aggiunta di ingredienti più moderni, come le bacche di goji e lo zenzero.



PROCEDIMENTO

- 1 Per il pollo**
Condire lo spezzatino di pollo con la Salsa al Curry Knorr, il Primerba Rosmarino Knorr, cipollotto, olio, sale e pepe.
Cuocere in forno a 175°C per 40 minuti.
- 2 Per il condimento**
Sbollentare i fagiolini in acqua bollente salata a spadellarli con olio, sale e pepe.
Cuocere il riso in acqua aromatizzata allo zenzero.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il pollo

2 kg	spezzatino di pollo
500 gr	Knorr Salsa al Curry con verdure e ananas
100 gr	cipollotto
q.b.	Knorr Primerba Rosmarino
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per il condimento

500 gr	riso basmati
500 gr	fagiolini
100 gr	bacche di goji
20 gr	zenzero
q.b.	finocchietto selvatico
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

la Salsa al Curry Knorr



PAELLA DI RISO in salsa al curry

Un piatto dalla preparazione complessa come la Paella diventa semplice e veloce da realizzare grazie alla Salsa al Curry già pronta Knorr.



PROCEDIMENTO

- 1 Per la preparazione**
In un wok rosolare la salsiccia e il petto di pollo con il Primerba Aglio Knorr e lo scalogno. Aggiungere le cozze e le vongole e lasciare cuocere per qualche minuto. Integrare tutte le verdure ed i gamberoni. Completare con il riso e coprire con il Brodo di Pesce Knorr aromatizzato con Mise en Place allo Zafferano Knorr. Continuare la cottura e condire con la Salsa al Curry Knorr. Lasciare asciugare il riso in forno

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il riso

1 kg	riso super fino
300 gr	Knorr Salsa al Curry con verdure e ananas
q.b.	Knorr Mise en Place allo Zafferano

Per il condimento

300 gr	cozze
300 gr	vongole
250 gr	salsiccia
250 gr	petto di pollo
200 gr	peperoni
200 gr	zucchine
200 gr	gamberoni
150 gr	taccole
100 gr	cavolo romanesco
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe
q.b.	erbe aromatiche
q.b.	Knorr Primerba Aglio
q.b.	scalogno
q.b.	Knorr Brodo di Pesce Granulare



la Salsa al Curry Knorr

- 2 Per la finitura**
Servire a centrotavola il wok di Paella di riso in salsa al curry come piatto della condivisione.

GAMBERONI IN TEMPURA ALL'ARANCIA in salsa agrodolce

La tempura è un piatto imprescindibile della cucina asiatica. Preparato con acqua frizzante, amidi, farina e ghiaccio, crea una patina croccante all'alimento una volta fritto e ne preserva la consistenza interna.



PROCEDIMENTO

- 1 Per la tempura**
Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.
- 2 Per la preparazione**
Pulire i gamberoni lasciando la coda.
- 3 Per la finitura**
Friggere gli spaghetti di riso in olio bollente e scolare su della carta assorbente.
Passare i gamberoni nella tempura e friggere in olio di semi bollente.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la tempura

500 gr	farina
300 gr	Maizena Amido di mais
200 gr	amido di riso
50 gr	miele
100 ml	succo di arancia
700 ml	acqua frizzante
10	cubetti di ghiaccio
q.b.	sale fino
q.b.	olio di semi per friggere
q.b.	lievito baking

Per la preparazione

1 kg	gamberoni L2 argentina
500 gr	Knorr Salsa Agrodolce con ananas e peperoni
q.b.	spaghetti di riso fritti
q.b.	alghe essiccate
q.b.	scorza d'arancia
q.b.	germogli di menta



la Salsa Agrodolce Knorr

Servire in un piatto gli spaghetti di riso, adagiarsi sopra i gamberoni in tempura e condire con la salsa agrodolce. Decorare con alghe, scorza d'arancia e germogli di menta.

INVOLTINO DI MAIALE ALLE OLIVE CON SCALOGNI BRASATI in salsa agrodolce

Una rivisitazione in stile asiatico dei classici involtini di maiale alle olive, facili e veloci da preparare con la Salsa Agrodolce Knorr.



PROCEDIMENTO

- 1 Per l'involentino di maiale**
Farcire la fesa di maiale con il capocollo, il Parmigiano grattugiato, il sale ed il pepe. Avvolgere come degli involtini e riporre in frigorifero per 1 ora. In una padella antiaderente rosolare la mirepoix con lo scalogno a spicchi, il Primerba Rosmarino Knorr, le olive leccine ed il prezzemolo. Aggiungere gli involtini di maiale e la Salsa Agrodolce Knorr. Lasciare cuocere per circa 1 ora a fuoco lento aggiungendo acqua se necessario durante

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per l'involentino di maiale

1 kg	fesa di maiale affettata
500 gr	capocollo di maiale
200 gr	Parmigiano grattugiato
500 gr	Knorr Salsa Agrodolce con ananas e peperoni
200 gr	olive leccine
q.b.	prezzemolo
q.b.	scalogni
q.b.	mirepoix di sedano, carote e cipolla
q.b.	Knorr Primerba Rosmarino
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe



la Salsa Agrodolce Knorr

- 2 Per la finitura**
Servire gli involtini di maiale in salsa agrodolce in un piatto di ardesia e accompagnarli con dei grissini ai semi.



CUCINA TEX MEX

Oggi parlare di cucina autentica è sempre più complicato visto il diffondersi, anche in Italia, di una cucina globale che unisce tradizione e contaminazione, soprattutto grazie al fenomeno “street food”.

I consumatori italiani sono sempre più alla ricerca di gusti originali in alternativa alla più tradizionale cucina italiana: insieme alla cucina orientale, quella messicana è tra le cucine più apprezzate, soprattutto dopo che nel 2010 è stata dichiarata Patrimonio dell’Umanità.

Quella che in Europa siamo soliti conoscere come cucina messicana è in realtà la cucina **Tex Mex**, che seppur contaminata dall’influenza americana mantiene le sue caratteristiche principali, prima fra tutte la connotazione piccante ed i sapori forti e decisi.

Le nuove **Salse Knorr Tex Mex** sono perfette per la preparazione, in modo facile e veloce, di autentici piatti Tex Mex ma anche per la creazione di ricette originali più vicine al gusto nostrano.

Le Salse Tex Mex Knorr

NOVITÀ

SENZA GLUTINE
SENZA GLUTAMMATO
SENZA LATTOSIO



Knorr
Salsa Chili
con pomodori, cipolle,
peperoni e fagioli borlotti

Peso: 2,2 lt
Numero porzioni per confezione: 40/50
Pezzi per cartone: 2

La salsa chili, tipica salsa messicana, è una salsa piccante a base di peperoncino (da qui il nome «chili» che in spagnolo significa appunto peperoncino).
La Salsa Chili Knorr è una salsa pronta con verdure e fagioli. Ideale per accompagnare la carne, soprattutto quella di manzo ed il riso, ma può essere utilizzata anche come condimento per le insalate.

SENZA GLUTINE
SENZA GLUTAMMATO
SENZA LATTOSIO



Knorr
Salsa Messicana
con peperoni, cipolle
e peperoncino

Peso: 2,2 lt
Numero porzioni per confezione: 40/50
Pezzi per cartone: 2

La salsa piccante messicana è utilizzata per accompagnare i piatti a base di crostacei o carne.
La Salsa Messicana Knorr è una salsa pronta a base di pomodoro e peperoncino e può essere utilizzata sia a freddo che a caldo come base per accompagnare diversi ingredienti o per preparare panini ed insalate originali.

TORTILLAS DI SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO in salsa chili

La Salsa Chili Knorr è un ingrediente sempre pronto all'uso per preparare in modo classico o, come in questa ricetta, più originale le tortillas messicane.



PROCEDIMENTO

1 Per la salsiccia

Tagliare la salsiccia a punta di coltello a metà dalla parte lunga. Arrostire in forno o sulla griglia con olio, cipollotti e Primerba Rosmarino Knorr.

Aggiungere la Salsa Chili Knorr e lasciare cuocere per alcuni minuti. Insaporire di sale e pepe.

2 Per la finitura

Servire la salsiccia a punta di coltello in salsa chili in un vassoietto e accompagnare con tortillas e chips di patate viola.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la salsiccia

1 kg	salsiccia a punta di coltello
500 gr	Knorr Salsa Chili con pomodori, cipolle, peperoni e fagioli borlotti
q.b.	cipollotto
q.b.	Knorr Primerba Rosmarino
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	chips di patate viola
q.b.	tortillas



BOCCONCINI DI MANZO, CIPOLLOTTI, FUNGHI in salsa al chili

Prova questa rivisitazione dello spezzatino di manzo e funghi in chiave Tex Mex, semplicissima da preparare con la sola aggiunta della Salsa Chili Knorr.



PROCEDIMENTO

1 Per i bocconcini

Tagliare la noce di manzo a cubetti. In una casseruola rosolare la mirepoix di sedano, carote e cipolle. Aggiungere i cipollotti, gli scalogni, i funghi misti di bosco ed infine la carne.

Lasciare cuocere per qualche minuto e sfumare con il vino rosso e aggiungere acqua se necessario. Aggiungere la Salsa Chili Knorr e terminare la cottura. Insaporire con Primerba Rosmarino Knorr, alloro, sale e pepe.

2 Per la finitura

Servire i bocconcini di manzo con funghi e cipollotti in salsa chili in una fondina.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per i bocconcini

2 kg	noce di manzo
500 gr	Knorr Salsa Chili con pomodori, cipolle, peperoni e fagioli borlotti
100 gr	cipollotto
q.b.	scalogno
q.b.	alloro
100 gr	mirepoix di sedano, carota e cipolle
300 gr	funghi misti di bosco
q.b.	Knorr Primerba Rosmarino
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe
q.b.	vino rosso



SPIEDINI DI CARNE LACCATI E SEMI DI SESAMO E CORIANDOLO in salsa messicana

La salsa Messicana Knorr è perfetta per laccare la carne prima della cottura sulla griglia o in forno.

Aggiungi spezie e semi per un tocco di originalità e croccantezza.



PROCEDIMENTO

- 1 Per gli spiedini**
Laccare gli spiedini misti di carne con la Salsa Messicana Knorr, l'olio e le erbe aromatiche. Cuocere in forno misto a 170°C per 30 minuti e 5 minuti a 200°C.

Tirare fuori dal forno e cospargere di coriandolo e semi di sesamo.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per gli spiedini

30	spiedini misti di carne
500 gr	Knorr Salsa Messicana con peperoni, cipolle e peperoncino
200 gr	insalatina misticanza
q.b.	coriandolo
q.b.	semi di sesamo
q.b.	spicchi di lime
q.b.	erbe aromatiche
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe



- 2 Per la finitura**
Servire gli spiedini misti di carne laccati in salsa messicana accompagnandoli con insalatina misticanza e spicchi di lime.

ZUPPA DI POLPO ALLA MESSICANA CON RISO BASMATI in salsa messicana

La Salsa Messicana Knorr si sposa perfettamente con il pesce, come in questa ricetta in cui è servita insieme al polpo. Basta aggiungere il classico riso asiatico basmati per creare una ricetta contaminata da gusti italiani, Tex Mex ed orientali.



PROCEDIMENTO

- 1 Per il polpo**
Sbollentare il polpo in acqua bollente per qualche minuto. Successivamente in una padella antiaderente, rosolate la mirepoix, i Primerba Basilico e Rosmarino Knorr e la cipolla rossa.

Aggiungere il polpo e sfumare con il vino bianco. Completare con la Salsa Messicana Knorr e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Insaporire di sale e pepe.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per il polpo

1 kg	polpo fresco
500 gr	Knorr Salsa Messicana con peperoni, cipolle e peperoncino
400 gr	riso basmati
200 gr	mirepoix di sedano, carote e cipolle
q.b.	Knorr Primerba Basilico
q.b.	vino bianco
q.b.	cipolla rossa
q.b.	Knorr Primerba Rosmarino
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe



- 2 Per la finitura**
Servire in una fondina la zuppa di polpo accompagnata da riso basmati.

LE MIE NOTE



LE MIE NOTE

