



La Pausa Pranzo
per Trattorie, Ristoranti e Bar

Un momento di consumo
ricco di opportunità

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Un intervallo di silenzio che si fa mangiando. Questo è la pausa pranzo.

Oggi più che mai – ma soprattutto oggi più di ieri – la pausa pranzo riveste da un lato un ruolo prettamente nutrizionale con una alimentazione sempre più sana e bilanciata, e dall'altro rappresenta il momento di stacco rigenerante per il fisico e per la mente, con un unico elemento comune: il tempo, il poco tempo che (dolenti o nolenti) dedichiamo alla nostra pausa pranzo.

Bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, offerta di cibo in strada (leggi street food per i più anglofoni) sono di fatto i luoghi ideali dove poter gustare velocemente qualche piatto o più semplicemente ristorarsi.

E le risposte del mercato non tardano ad arrivare: e allora ecco entrare in gioco i classici panini evoluti allo stato di hamburger o di sandwiches più o meno elaborati; insalate e insalatone declinate nelle sfaccettature più salutistiche; i piatti unici ricchi di ingredienti nuovi e internazionali come ad esempio cous cous e quinoa.

In questo ricettario troverai 18 ricette dedicate alla pausa pranzo, pensate e realizzate per le diverse tipologie di operatore.

Perché a noi sta il compito di affiancarvi, a voi (professionisti) il compito di proteggere e accontentare costantemente i vostri clienti.

La pausa pranzo? Un intervallo di silenzio che si fa mangiando.



ALICI BECCA "FICO" su letto di bietole con acciughe, uvetta e pinoli

I beccafichi sono uccellini che vanno ghiotti di fichi e d'estate, quando se ne cibano a volontà diventano grassottelli e molto saporiti, proprio come le sarde preparate a beccafico, ripiene e gustosissime.

Ingredienti per 10 persone

Per le alici:	1 kg	alici spinate
	100 g	Pfanni preparato per purè di patate in fiocchi
	10 pz.	fichi secchi
	100 g	pane in cassetta
	100 g	pane grattugiato
	q.b.	aglio tritato
	q.b.	prezzemolo tritato
	q.b.	olio extravergine di oliva
Per le bietole:	400 g	bietoline fresche
	100 g	uvetta
	100 g	pinoli
	2	spicchi aglio
	q.b.	timo fresco
	q.b.	Knorr Brodo dell'Orto
	q.b.	olio extravergine di oliva
Per il dressing al pomodoro:	200 g	passata di pomodoro
	100 g	cetriolo
	20 g	aceto di vino rosso
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	olio extravergine di oliva

Prodotti:



Procedimento

Per le alici:

- Disporre le alici spinate e private della testa su della carta assorbente.
- Miscelate i fiocchi di patate con il pane grattugiato e il pane in cassetta precedentemente tritato. Condire con olio, aglio e prezzemolo sino ad ottenere una panure.
- Passare le alici nella panure e arrotolarle intorno al fico secco. Disporre in una placca da forno antiaderente e gratinare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti circa fino a completa doratura.

Per le bietole:

- Pulire e lavare le bietole e sbollentarle nel Brodo dell'Orto.
- Scolarle e spadellarle con l'olio, aglio, timo, pinoli e uvetta.

Per il dressing al pomodoro:

- Miscelare tutti gli ingredienti con un frullatore ad immersione.

Per la finitura:

- Posizionare le bietole alla base del piatto, adagiare le alici becca-"fico" e condire con il dressing al pomodoro. Servire.



ZUPPA CONTADINA con riso selvatico e sfilacci di bresaola

Voglia di benessere, voglia di mangiare sano!

Zuppe e minstre sono la soluzione ideale: ricette veloci da preparare e facili da personalizzare. Per accontentare le richieste di donne e persone mature, ma non solo.

Ingredienti per 10 persone

Per la zuppa:	300 g	Knorr Zuppa di orzo e legumi
	2,2 lt	acqua
	200 g	patate
	300 g	pomodorini
	200 g	peperoni
	200 g	carote
	100 ml	di vino bianco
	50 g	cipolla rossa
	1	scalogno
	2	foglie di alloro
	2	spicchi aglio tritato
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	di sale e pepe
Per la finitura:	2 lt	Knorr Brodo Elite
	300 g	riso selvatico
	300 g	sfilacci di bresaola
	200 g	crostini di pane
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	sale e pepe

Prodotti:



Procedimento

Per la zuppa:

- Con l'olio rosolare in una casseruola la cipolla rossa, lo scalogno e l'aglio. Unire quindi le foglie di alloro, le carote, i peperoni, i pomodorini e le patate, tutto tagliato a cubetti. Regolare di sale e pepe.
- Sfumare con il vino bianco, aggiungere la Zuppa di Orzo e legumi e aggiungere l'acqua. Lasciare cuocere per circa 15 minuti.

Per la finitura:

- Sbollentare il riso selvatico nel Brodo Elite. Scolare e aggiustare di sale e pepe.
- Al momento del servizio, impiattare la zuppa, aggiungere il riso selvatico, completare con i crostini di pane e gli sfilacci di bresaola. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.



CREMA DI ZUCCA

con 'nduia calabrese e fonduta di formaggio

La 'nduia è sicuramente un insaccato piccante. Ma quanto piccante? La scala di Scoville è la scala di misura della "piccantezza" di un peperoncino e nasce nel 1912 grazie al chimico statunitense Wilbur Scoville che creò un metodo per determinare quali fossero i peperoncini più piccanti e quali meno.

Ingredienti per 10 persone

Per la crema di zucca:	800 g	zucca gialla decorticata
	50 g	Pfanni preparato per purè di patate in fiocchi
	5 g	noce moscata
	1	cipolla
	1	spicchio aglio
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	vino bianco
	q.b.	Knorr Professional Brodo di verdure in gelatina
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	

Per la fonduta:	400 ml	Knorr Crème & Crème
	100 g	caprino
	q.b.	sale e pepe

Per la finitura:	200 g	di 'nduja calabrese
	q.b.	foglie di acetosa

Prodotti:



Procedimento

Per la crema:

- Tagliare la zucca in cubi e rosolarla con l'olio, la cipolla e l'aglio.
- Sfumare con il vino bianco e coprire con il brodo. Lasciare cuocere per 30 minuti.
- A fine cottura condire con sale, pepe e noce moscata e mixare con il frullatore ad immersione. Addensare la crema con i fiocchi di patate.

Per la fonduta:

- Fare ridurre la Crème & Crème con il caprino. Regolare di sale e pepe.

Per la finitura:

- In un piatto fondo, versare la crema di zucca, guarnire con la 'nduia, la fonduta e qualche foglia di acetosa.



RISOTTO CON PESTO

di zucchine e mandorle, servito con seppie nel loro nero

Il consumatore ha sempre bisogno di essere rassicurato, con una offerta di ricette che conosce e in cui si riconosce. Pasta e risotti non possono e non devono quindi mai mancare nel menu prediligendo ingredienti di stagione o del proprio territorio.

Ingredienti per 10 persone

Per il risotto:	600 g	riso vialone nano
	2 lt	Knorr Brodo di Pesce
	50 g	parmigiano
	50 g	burro
	40 g	scalogno
	10 g	timo
	1	mazzetto di erba cipollina
	q.b.	vino bianco
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	sale e pepe

Per la crema di zucchine:	300 g	zucchine
	30 g	cipollotto tagliato in julienne
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	Knorr Brodo dell'Orto
	q.b.	sale e pepe

Per la seppia:	300 g	seppie
	10 g	nero di seppia
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	foglie di basilico
	q.b.	pepe

Per la finitura:	200 g	mandorle a fette tostate
	q.b.	zeste di limone
	q.b.	olio extravergine di oliva

Prodotti:



Procedimento

Per la crema di zucchine:

- In una padella, rosolare le zucchine con il cipollotto e l'olio.
- Bagnare con il brodo e regolare di sale e pepe.
- Terminare la cottura e, con l'ausilio di un frullatore ad immersione, mixare versando l'olio a filo. Conservare in caldo.

Per la seppia:

- Tagliare la seppia a julienne sottile e spadellare a fiamma viva con l'olio, le foglie di basilico, il nero di seppia. Regolare di pepe e terminare la cottura.

Per il risotto:

- Tostare il riso con lo scalogno.
- Sfumare con il vino bianco, bagnare con il brodo e cuocere come un classico risotto.
- Terminare la cottura, togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano. Insaporire con il timo e l'erba cipollina. Regolare di sale e pepe.

Per la finitura:

- Versare la crema di zucchine alla base del piatto, posizionare il risotto e unire la seppia. Decorare con le mandorle tostate e le zeste di limone.



BRACIOLA DI MAIALE ai ferri marinata con senape e miele

La griglia è sicuramente la tecnica di cottura più utilizzata da molti Chef. Un suggerimento per ottenere della carne gustosa e succulenta è quello di marinare la carne con le Hellmann's gourmet sauces in abbinamento a elementi aromatici e acidi come ad esempio del succo di limone.

Ingredienti per 10 persone

2,5 kg	braciola di maiale
200 g	Hellmann's Caesar Dressing
50 g	senape in grani
50 g	miele
q.b.	Knorr Brodo Elite
q.b.	foglie di basilico
q.b.	timo

Per l'insalatina:	500 g	scarola
	200 g	misticanza
	100 g	pomodori
	3	ravanelli a fette
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	sale
	q.b.	aceto balsamico

Prodotti:



Procedimento

- Preparare una marinatura miscelando la salsa Caesar, il miele, la senape in grani, le foglie di basilico e il timo. Laccare la carne con la marinatura, spolverare con Brodo Elite e lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora.
- Grigliare al momento del servizio.

Per l'insalatina:

- Condire la scarola, la misticanza e le fettine di ravenello con olio, sale e aceto balsamico.
- Tagliare i pomodorini a metà, condirli con olio e sale e grigliarli.

Per la finitura:

- Servire la braciola di maiale accompagnando con l'insalata e i pomodori arrostiti.
- Aggiungere alcune gocce della marinatura come guarnizione.



POLLO ALLA CACCIATORA con peperoni, olive e funghi

Molte regioni del centro Italia si contendono l'origine di questo piatto, che spesso viene visto come prettamente Toscano. Il nome "cacciatora" sembra abbia origine dalla combinazione di rosmarino e aglio che in passato veniva utilizzata dai cacciatori per aromatizzare e cucinare sul momento le loro prede.

Ingredienti per 10 persone

2 kg	cosce di pollo
400 g	di peperoni
300 g	di pomodorini tipo ciliegino
250 g	di olive
200 g	di funghi misti di bosco
200 ml	vino bianco
10 g	peperoncino fresco
4	spicchi aglio in camicia
3	rametti di rosmarino
3	gambi di sedano
2	carote
1	cipolla rossa
q.b.	Knorr Professional Brodo di Pollo
q.b.	Knorr Professional Fondo di Pollo
q.b.	Knorr Professional Demiglace
q.b.	Knorr Roux Bianco
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	prezzemolo
q.b.	sale e pepe

Prodotti:



Procedimento

- Tagliare grossolanamente carote, sedano e cipolla e rosolare con l'olio extravergine in una casseruola. Aggiungere i rametti di rosmarino, l'aglio e le cosce di pollo. Continuare la cottura per alcuni minuti, sfumare con il vino bianco ed aggiungere il Fondo. Unire quindi le olive, i pomodorini a metà, i peperoni tagliati a cubetti e i funghi tagliati a fette. Regolare di sale e pepe e aggiungere il peperoncino. Ricoprire con il Brodo di Pollo e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora. A fine cottura aggiungere la Demiglace e legare la salsa con del Roux.
- Servire il pollo alla cacciatora in un fondina e guarnire con prezzemolo tritato.



BOCCONCINI DI PESCATRICE

lardellata servita su crema di porri e patate

Tra i vari lardi, uno dei più conosciuti è probabilmente il lardo di Colonnata che, per il suo gusto unico e la sua delicatezza, ha reso famosa la località toscana da cui prende nome. Un altro tipo è il lardo di Arnad che, a differenza del precedente, viene stagionato in vasche di legno e insaporito con aromi come ginepro, alloro, noce moscata, salvia e rosmarino. Il Lardo di Arnad è una Denominazione di Origine Protetta.

Ingredienti per 10 persone

Per la crema di porri e patate:	80 g 1 lt	Knorr Crema di porri e patate acqua
Per la pescatrice:	800 g q.b. q.b. 200 g q.b.	rana pescatrice foglie di basilico Knorr Brodo di pesce lardo a fette Knorr Professional Fondo di crostacei
Per le verdure:	200 g 200 g 200 g q.b. q.b.	cipollotti melanzane carote Maizena olio per friggere
Per l'olio al pomodoro:	100 ml 100 g 10 g q.b.	olio extravergine di oliva concassé di pomodoro paprika sale

Prodotti:



Procedimento

Per la crema di patate:

- Stemperare la Crema di porri e patate in acqua fredda. Porre sul fornello, portare a bollire e lasciare cuocere per alcuni minuti mescolando di tanto in tanto.

Per la pescatrice:

- Sfilettare la pescatrice, tagliarla in grossi pezzi, spolverare con il Brodo di pesce e lasciare insaporire. A parte, stendere le fette di lardo, posizionare una foglia di basilico per ogni fetta e adagiare i pezzi di pescatrice. Avvolgere e arrostiti in padella bagnando con il Fondo di crostacei.

Per le verdure:

- Tagliare in julienne tutte le verdure e passarle nella Maizena.
- Friggerle in abbondante olio bollente, scolarle e lasciarle asciugare su della carta assorbente.

Per l'olio al pomodoro:

- Mixare l'olio con la concassé di pomodoro e la paprika. Regolare di sale.

Per la finitura:

- Versare alla base del piatto la Crema di porri e patate, posizionare i bocconcini di pescatrice lardellata e completare con le verdure fritte. Decorare con l'olio al pomodoro e servire.



TRANCIO DI SALMONE MARINATO

all'aneto su insalata di pomodori verdi e semi

La Hellmann's Caesar dressing è ottima da utilizzare anche per marinare il salmone prima della cottura in padella o alla griglia. Sembra che lo Chef italiano Cesare Cardini inventò la classica ricetta della Caesar Salad per la festa dell'Indipendenza americana del 4 luglio. Oggi la Caesar Salad è un piatto di successo proposta in tutto il mondo.

Ingredienti per 10 persone

Per il salmone:	2 kg 200 g 50 ml 20 g q.b. q.b. q.b. q.b.	darne di salmone Hellmann's Caesar dressing salsa di soia aneto timo basilico olio extravergine di oliva sale
Per il dressing:	200 g 1	Hellmann's Real Mayonnaise limone (succo)
Per l'insalata:	400 g 100 g 10 ml 1 q.b. q.b. q.b.	pomodorini verdi semi misti tostati salsa soia limone (succo) erba cipollina olio extravergine di oliva sale

Prodotti:



Procedimento

Per il salmone:

- Preparare una marinatura unendo la salsa Caesar, un filo di olio extravergine, la salsa di soia e le erbe sminuzzate. Ricoprire le darne di salmone con la marinatura e lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora circa. Al momento del servizio, arrostiti sulla griglia 4 minuti per lato e regolare di sale.

Per l'insalata:

- Tagliare i pomodori in quarti e condire con l'olio extravergine di oliva, la salsa di soia e unire una julienne sottilissima di erba cipollina e i semi. Regolare di sale.

Per la finitura:

- Su di un piatto di servizio, adagiare l'insalatina e completare con il salmone grigliato, decorare con ciuffi di maionese addizionata con il succo di limone.



PETTO DI POLLO

in salsa curry con insalata di riso nero e mele

Non esiste una ricetta unica per questo piatto poiché la preparazione della ricetta varia da ristorante a ristorante, dove l'unico ingrediente fisso rimane sempre la carne di pollo. Questa gustosa proposta, da servire rigorosamente come piatto unico, riesce a coniugare gusto e apporto nutrizionale a costi contenuti sia per chi deve prepararlo che per chi deve ordinarlo.

Ingredienti per 10 persone

Per il pollo:	2 kg	petto di pollo
	1 lt	Knorr Salsa al Curry
	500 g	zucchine
	500 g	peperoni
	500 g	carote
	50 g	zenzero fresco
	3	spicchi di aglio
	2	mele
	2	vasetti di yogurt intero (da 125g cad.)
	1	cipolla bianca
	q.b.	Knorr Professional Fondo di pollo
	q.b.	peperoncino tritato
Per il riso nero:	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	sale
	2 l	Knorr Professional Brodo di pollo in gelatina
	300 g	riso nero
	300 g	verdure di stagione tagliate a dadini
	50 g	cipollotto tagliato a julienne
	2	stecche di cannella
	q.b.	di olio extra vergine di oliva
Per la finitura:	q.b.	coriandolo fresco

Prodotti:



Procedimento

Per il pollo:

- Versare dell'olio in una padella, unire la cipolla, gli spicchi d'aglio e le mele precedentemente sbucciate tagliate a dadini. Fare soffriggere, unire il pollo, quindi aggiungere il Fondo, i vasetti di yogurt e infine la Salsa al curry. Grattugiare lo zenzero, regolare di sale e lasciare cuocere per circa 15 minuti. Terminare con una spolverata di peperoncino. A parte, spadellare con olio extravergine di oliva le zucchine, i peperoni e le carote tagliate in julienne. Regolare di sale e cuocere per alcuni minuti.

Per il riso nero:

- In una pentola versare il riso nero, le stecche di cannella, il cipollotto e un filo di olio. Ricoprire con il Brodo di pollo bollente e portare ad ebollizione. Lasciare quindi cuocere a fiamma bassa fino a completa cottura del riso. Scolare e condire con le verdure di stagione.

Per la finitura:

- Disporre le verdure al centro del piatto, adagiare il pollo al curry, accompagnare con il riso e guarnire con il coriandolo.



TAGLIATA DI MANZO

in crosta di semi di chia, caponata e demiglace al vino rosso

I semi di chia sono ricavati da una specie vegetale denominata Salvia Hispanica, molto diffusa ed utilizzata in Centro e Sud America, ma ancora scarsamente conosciuta in Europa e in Italia. A stupire è soprattutto il loro contenuto di calcio e la presenza particolarmente bilanciata all'interno di essi di acidi grassi essenziali omega3 e omega6.

Ingredienti per 10 persone

Per la tagliata:	2 kg	entrecote di manzo
	300 g	semi di Chia
	100 ml	vino rosso
	20 g	senape in grani
	1	cipolla
	q.b.	Knorr Brodo Elite
	q.b.	rosmarino
Per la demiglace:	400 ml	di vino rosso
	q.b.	Knorr Fondo Bruno Granulare legato
Per la caponata di verdure:	200 g	patate
	200 g	zucchine
	200 g	melanzane
	200 g	peperoni
	150 g	olive verdi
	100 g	cipolla rossa
	20 g	peperoncino fresco
	40 g	capperi
	q.b.	Knorr Professional Brodo di verdure in gelatina
	q.b.	olio extravergine di oliva
Per la finitura:	300 g	Calvé Gastronomica Compatta
	30 ml	estratto di anice liquido
	q.b.	focchetti di sale

Prodotti:



Procedimento

Per la tagliata:

- Marinare la carne con tutti gli ingredienti e cuocere a bassa temperatura con sonda al cuore a 54° in forno preriscaldato a 80° in camera. Quindi passare la carne nei semi di Chia e scalloppare.

Per la riduzione:

- Versare il vino rosso in una padella e fare ridurre. Aggiungere il Fondo Bruno Granulare diluito con dell'acqua e lasciare insaporire.

Per la caponata di verdure:

- Per la caponata di verdure Tagliare tutte le verdure a cubetti. Versare in una teglia gastronomica e condire con tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa

Per la finitura:

- Preparare una salsa miscelando la maionese con l'estratto di anice.
- A parte, grigliare la carne in crosta di semi.
- Servire la tagliata di Chia con la caponata, nappare con la demiglace e guarnire con la maionese.
- Decorare con i fiocchi di sale e servire.



SEMIFREDDO DI PANNA COTTA ai tre cioccolati

Questo dessert è una variante semplice ma accattivante della classica Panna Cotta.
Un consiglio: in tutti i dessert unite sempre morbidezza, "croccantezza", colore e naturalmente gusto.

Ingredienti per 24 persone

Per la Panna Cotta:	1 confezione Preparato per Panna Cotta Carte d'Or
1 lt	latte
1 lt	panna
150 g	cioccolato fondente
150 g	cioccolato all'arancia
150 g	cioccolato bianco

Per la finitura:	500 g corn flakes
500 g	riso soffiato
20 g	peperoncino macinato
10 g	cannella macinata
50 g	arancia candita
q.b.	Carte d'Or Topping cacao
q.b.	Carte d'Or Topping cacao croccante
q.b.	Carte d'Or Topping bianco croccante
q.b.	menta
q.b.	frutti di bosco

Prodotti:



Procedimento

Per la Panna Cotta:

- Preparare la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione.
- Dividere il composto in tre parti uguali ed unire ad ogni singolo composto ognuno dei tre cioccolati precedentemente sciolti separatamente nel microonde. Versare quindi, sempre separatamente, in stampi a forma di disco. Abbattere di temperatura e riporre in congelatore.

Per le decorazioni:

- In un contenitore di acciaio, sbriciolare i corn flakes e aggiungere il peperoncino macinato. Amalgamare unendo con del Topping Cacao Croccante sino ad ottenere un composto denso. Quindi, stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno fino a raggiungere uno spessore di 1/2 cm. Riporre in frigorifero a rassodare.
- In un altro contenitore di acciaio, versare il riso soffiato, la cannella, l'arancia candita sminuzzata e amalgamare con del Topping bianco croccante sino ad ottenere un composto denso. Quindi, stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno fino a raggiungere uno spessore di 1/2 cm. Riporre in frigorifero a rassodare.

Per la finitura:

- In un piatto da dessert, sformare i dischi di Panna Cotta e montarli a strati.
- Aggiungere pezzi di cioccolato con i corn flakes e di cioccolato bianco con il riso soffiato.
- Decorare con frutti di bosco, foglie di menta e Topping al cacao
- Lasciare decongelare il dessert qualche minuto prima di servire.



CHEESE CAKE con fragoline di bosco

Il primo antenato della moderna cheese cake risale al 776 a.C. nell'isola di Delos, in Grecia, dove veniva servito agli atleti durante i primi giochi olimpici un dolce a base di formaggio di pecora e miele, per caricarli di forze ed energie

Ingredienti per 16 persone

Per la cheese cake:	1 conf.	Carte d'or Preparato per New York cheese cake
	750 ml	Knorr Crème & Crème
	250 ml	latte
	50 g	di burro

Per la finitura:	200 g	fragoline di bosco
	q.b.	Carte d'Or Topping ai frutti di bosco
	q.b.	foglie di menta

Prodotti:



Procedimento

Per la cheese cake:

- Mescolare il preparato per la base assieme al burro ammorbidito e all'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto sul fondo e sui lati di stampini monoporzione da 6/8 cm di diametro.
- A parte, in un recipiente mettere il preparato per la crema cheese cake assieme al latte freddo e alla panna e mescolare delicatamente per un minuto fino ad ottenere una crema morbida. Versare la crema negli stampini e abbattere in congelatore per almeno 4 ore prima di servire.

Per la finitura:

- Al momento del servizio, ricoprire la superficie con delle fragoline di bosco, nappare con il topping e servire guarnendo con foglie di menta.



CLUB SANDWICH

con carpaccio di manzo, mela verde e sedano

Tutto il piacere del club sandwich per conquistare i vostri ospiti. Tramezzini farciti a più strati con ingredienti tradizionali piuttosto che con elementi ricercati, ma sempre per soddisfare i palati più esigenti e rendere unica la vostra offerta. Ma ricordatevi: è sempre la giusta maionese che utilizzate a fare la differenza.

Ingredienti per 10 persone

	30	fette di pane in cassetta
Per il condimento:	400 g	carpaccio di manzo
	300 g	Calvè Versatile
	300 g	sedano
	3	mele verdi
	1	lime
	q.b.	insalata riccia
	q.b.	foglie di basilico
	q.b.	olio extravergine di oliva
	q.b.	succo di limone
	q.b.	pepe nero in grani
Per i fiori di zucca in tempura:	400 g	Maizena
	350 ml	acqua frizzante
	300 g	fiori di zucca
	100 g	farina (W160)
	5	cubetti di ghiaccio
	1 g	lievito chimico
	q.b.	olio per friggere
	q.b.	sale

Prodotti:



Procedimento

Per i fiori di zucca in tempura:

- Preparare la tempura miscelando la farina con la Maizena, l'acqua, il ghiaccio e il lievito.
- Passare i fiori di zucca nella tempura e friggerli in abbondante olio bollente. Scolare e lasciare asciugare su della carta gialla. Regolare di sale.

Per il condimento:

- Marinare il carpaccio di manzo con l'olio extravergine, il succo del limone e il pepe.
- A parte, tagliare il sedano e la mela verde a julienne e conservare in acqua e ghiaccio.
- Nel frattempo preparare una salsa aggiungendo alla maionese la scorza di lime grattugiata.

Per la finitura:

- Tostare le fette di pane e montare a strati il club sandwich, alternando gli strati con maionese al lime, carpaccio di manzo, sedano e mela verde sgocciolati, insalata riccia e le foglie del basilico.
- Richiudere, steccare e tagliare a triangolo.
- Servire accompagnando con i fiori di zucca fritti.



CHILI PIADINA

Per assaporare al meglio questa ricetta, suggeriamo di accompagnare la piadina con del Lambrusco o con della Bonarda, vini vivaci che consentono di "pulire" il palato dopo ogni morso.

Ingredienti per 10 persone

10	piadine
1 kg	salsiccia
500 g	peperoni "Friggitelli"
250 g	crema di formaggio
500 g	Knorr Salsa Chili
q.b.	insalata verde

Prodotti:



Procedimento

- Togliere il budello della salsiccia, tagliarla a rondelle e rosolarla in una padella antiaderente. Lasciare raffreddare e unirla alla Salsa Chili.
- A parte friggere i peperoni e asciugarli con della carta per fritti.
- Lavare le foglie di insalata e asciugarle.

Per la finitura:

- Scaldare la piadina in una padella antiaderente o in forno, quindi farcire con le foglie di insalata, con la Salsa chili e la salsiccia, aggiungere i friggitelli e la salsa di formaggio. Piegare a portafoglio, impiattare e servire.



FOCACCIA con fesa di tacchino, rucola e pomodori secchi

La Gastronomia Compatta Calvé è estremamente ricettabile, e anche aggiungendo liquidi particolarmente acidi, come ad esempio del succo di limone, mantiene una struttura perfetta ed un gusto bilanciato.

Ingredienti per 10 persone

10	focacce monoporzione precotte
400 g	fesa di tacchino a fette
200 g	pomodori secchi
1	arancia
q.b.	Calvé Gastronomia Compatta
q.b.	rucola

Prodotti:



Procedimento

- Unire alla maionese la scorza dell'arancia grattugiata, amalgamare.
- Aprire la focaccia tagliandola a metà e spalmare su una parte la maionese all'arancia. Posizionare la rucola, i pomodori secchi e le fette di tacchino. Aggiungere altra salsa, richiudere con l'altra metà della focaccia e riporre in vetrina.

Per la finitura:

- Al momento del servizio, scaldare la focaccia nella piastra dei panini per alcuni minuti e accompagnare con maionese all'arancia. Servire.



BURGER VEGETALE con provola affumicata e pate' di olive

La provola siciliana è un formaggio e un prodotto tipico, che si differenzia dal caciocavallo per pezzatura e forma, nonché per la ridotta durata della salatura e della stagionatura.

Ingredienti per 10 persone

20	burger vegetali precotti da 150 g cad.
20	fette di provola affumicata
10	panini maxi per hamburger
3	pomodori
q.b.	Knorr Salsa Mexicana
q.b.	misticanza o foglie di insalata
q.b.	cipolla rossa
q.b.	cetrioli
q.b.	foglie di basilico
q.b.	patatine chips

Prodotti:



Procedimento

- Con un coppa-pasta, lavorare le singole fette di pane e realizzare dei dischi delle stesse dimensioni dei burger vegetali. Tostare le fette sulla griglia dei panini o nel forno.
- Cuocere i burger vegetali in padella o nel forno o nel altre modalità indicate sulla confezione.
- Ammorbidire nel microonde per alcuni secondi le fette di provola affumicata.
- Lavare i pomodori e tagliarli a fette.
- Lavare le foglie di insalata e asciugarle.
- Lavare le foglie di basilico.
- Lavare i cetrioli, sbucciarli e tagliarli a rondelle sottili.

Per la finitura:

- Montare il panino partendo dalla fetta di pane e a strati aggiungere la Salsa Mexicana, le foglie di insalata, il burger e la provola. Terminare con le fette di pomodoro, i cetrioli, le foglie di basilico, la cipolla rossa mondata e tagliata ad anelli e aggiungere altra Salsa Mexicana. Ripetere la farcitura per un altro strato.
- Accompagnare con patatine chips e servire.



INSALATA WALDORF con bresaola

Le noci Pecan sono un frutto originario degli Stati Uniti che ne è anche il maggior produttore a livello mondiale. La parola "pecan" trae origini dagli indiani d'America, e letteralmente significa "nociola che richiede una pietra per essere rotta". Questi frutti sono altamente calorici e se ne suggerisce un limitato consumo giornaliero.

Ingredienti per 10 persone

50	fette Bresaola
500 g	uva rossa
300 g	sedano rapa
200 g	gherigli di noci o noci Pecan
2	mele gialle
1	vasetto yogurt greco (da 125g)
1	limone
q.b.	Calvè Gastronomica Compatta
q.b.	miele

Per la finitura:

2	arance
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	pepe nero

Prodotti:



Procedimento

- Lavare e mondare il sedano rapa e tagliarlo a julienne con una mandolina.
- Sgranare i chicchi d'uva e tagliarli a metà.
- Pulire le mele e tagliarle a julienne.
- Nel frattempo preparare una salsa aggiungendo la maionese, lo yogurt greco e il succo del limone.
- Amalgamare tutti gli ingredienti con la salsa e servire in un piatto di servizio con le fette di bresaola.

Per la finitura:

- Decorare con fette di arancia e con una spolverata di pepe nero macinato.
- Servire con olio extravergine di oliva.



LEGUMI IN INSALATA con filetto di sgombero e salsa yogurt e lime

Per questa ricetta abbiamo utilizzato dello sgombero sott'olio, ma se ne avete la possibilità potete utilizzare dello sgombero fresco sfilettato e grigliato. Lo sgombero appartiene alla famiglia del pesce azzurro, termine che non identifica una varietà scientifica ma una denominazione commerciale.

Ingredienti per 10 persone

Per l'insalata	800 g	filetti di sgombero sott'olio
	250 g	ceci già cotti
	250 g	fagioli borlotti già cotti
	250 g	fagioli cannellini già cotti
	250 g	fagioli rossi già cotti
	250 g	lenticchie già cotte
	200 g	fagiolini freschi
	200 g	pomodori
	1	cipolla rossa
	250 g	Hellmann's Caesar dressing
	50 g	Calvè versatile
	2	vasetti yogurt magro da 125 g cadauno
	1	lime
	q.b.	prezzemolo
	q.b.	aglio
	q.b.	sale e pepe

Per la finitura:

q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	zeste di limone
q.b.	pepe nero
q.b.	foglie di menta fresca

Prodotti:



Procedimento

- Mondare e sbollentare i fagiolini in acqua bollente. Raffreddarli e tagliare a pezzi.
- In un contenitore, unire tutti i legumi con la cipolla tagliata ad anelli, i pomodorini tagliati a metà, il prezzemolo, l'aglio tritato e i fagiolini. Condire con sale, pepe, olio extravergine. Lasciare insaporire.
- A parte preparare una salsa miscelando la maionese, la Caesar, lo yogurt e il succo di limone. Lavorare fino ad ottenere una salsa liscia.
- In un piatto di servizio, porzionare i legumi e il resto degli ingredienti. Posizionare quindi i filetti di sgombero sgocciolati.

Per la finitura:

- Servire con zeste di limone tagliate a julienne e aggiungere le foglie di menta. Insaporire con pepe nero macinato e olio extravergine di oliva. Servire.

