



Antipasti e Insalate

Un tocco di creatività
e fantasia al tuo menù.

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



Antipasti e Insalate

Quando noi di **Unilever Food Solutions** abbiamo pensato a questo ricettario, abbiamo immaginato uno strumento che potesse divenire il vostro più prezioso alleato in cucina.

Per questa ragione sono state selezionate ricette provenienti da vari paesi del mondo, per poter meglio interpretare i trend del momento ed i gusti sempre più eterogenei dei clienti. Il tema di questo primo ricettario, a cui ne seguiranno altri tre, sono gli antipasti e le insalate. Il nostro Chef ha rivisitato le ricette dando loro un pizzico di italianità rimanendo tuttavia fedeli all'idea originale. In ogni ricettario troverete un approfondimento su una spezia, per conoscere meglio gli ingredienti esotici ed etnici sempre più utilizzati in cucina. Protagonista di questo primo ricettario è il Coriandolo.

Se si parla di antipasti e insalate non si può che parlare di fantasia, l'ingrediente principale per rendere anche la ricetta più semplice un piatto invitante e pieno di gusto.

La scrupolosa scelta degli ingredienti, l'originalità degli accostamenti e quel tocco in più che solo l'uso sapiente delle spezie può dare, contribuiranno senza alcun dubbio al successo dei vostri antipasti e delle vostre insalate.

La missione di **Unilever Food Solutions** è "To free chefs to love what they do", ovvero "rendere liberi gli chef di amare quello che fanno". Il ricettario, in linea con questa filosofia, vuole essere uno strumento per farvi sperimentare, creare e proporre ai vostri clienti il meglio della vostra qualità e competenza.



il CORIANDOLO curiosità e uso in cucina

Il **Coriandolo** ha una radice molto sottile, un fusto alto tra i 30 e i 50 centimetri, foglie alterne, fiori che possono essere di colore rosa o bianco.

- ☉ Anche conosciuto con il nome di "**prezzemolo cinese**", è una pianta originaria dei paesi del Mar Mediterraneo.
- ☉ Le foglie in Oriente sono utilizzate al posto del prezzemolo e hanno un sapore più piccante.
- ☉ Col suo aroma delicato, può essere aggiunto in molte preparazioni gastronomiche senza coprire il gusto delle pietanze.
- ☉ Solitamente i suoi frutti sono impiegati come spezie, ma in alcune ricette sono un ingrediente fondamentale; è questo il caso del **garam masala**, una miscela di spezie molto utilizzata nella cucina indiana, sud americana e orientale in genere.

- ☉ Le radici, nella **tradizione culinaria thailandese** vengono utilizzate per preparare un condimento, mescolandole con aglio e pepe.
- ☉ Il **coriandolo** può essere mischiato al **timo**, al **cumino** e all'**anice** e in generale con tutti i tipi di spezie. I semi interi del coriandolo sono invece utilizzati per aromatizzare i liquori e per arricchire le salse.
- ☉ Per quanto riguarda la sua **conservazione**, si consiglia di tenere il coriandolo in barattoli chiusi, al riparo dalla luce e dal calore.
- ☉ Un etto di coriandolo fresco ha solo 23 Kcal, il che lo rende un ingrediente ideale per ricette a basso contenuto calorico.



ANATRA CONFIT

con cous cous, insalata di erbe e “vadouvan”



Lo sapevi che...

il “confit de canard” è un piatto tipico del sud-ovest della Francia. Le cosce di anatra vengono messe in salamoia e poi cotte a bassa temperatura in grasso d’oca o anatra, con erbe e spezie.

Ingredienti per 10 persone

Anatra confit	10	cosce d’anatra
	-- --	pepe
	80 g	grasso d’oca
	3 g	vadouvan (mix di spezie)
Cous cous	350 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
	10 g	Knorr Professional Brodo di Verdure
	25 g	olio d’oliva
	25 g	scalogno
Agrodolce	20 g	curry in pasta
	15 ml	succo di limone
	250 g	cous cous
Guarnizione	100 g	zucchero
	100 ml	aceto
	10	cipolle rosse
Presentazione	7	pastinaca (daikon)
	50 g	miele
Presentazione	1	erbe miste

Preparazione

Anatra confit

- Mettere in salamoia le cosce d’anatra per 24 ore (salamoia preparata con 100 grammi di sale per 1 litro di acqua).
- Lavare le cosce, asciugarle e condirle con il pepe.
- Mettere le cosce in un sacchetto sottovuoto con il grasso d’oca, sigillare e cuocere a 92°C per 2.5 ore, fino a renderle tenere.
- Aprire il sacchetto sottovuoto, filtrare il liquido di cottura e versarlo in una padella.
- Sgrassare il fondo di cottura, aggiungere il Fondo Chiaro e il mix di spezie “vadouvan”. Lasciare ridurre.
- A parte, rosolare le cosce in una casseruola su entrambi i lati.

Cous cous

- Preparare 250 ml di Brodo di Verdure come da indicazioni riportate sulla confezione.
- Scaldare l’olio di oliva, aggiungere lo scalogno e farlo appassire.
- Unire la pasta di curry e lasciare insaporire. Sfumare con il succo di limone e aggiungere il Brodo.
- Versare sul couscous e lasciare insaporire.

Agrodolce

- Portate l’aceto e lo zucchero a ebollizione.
- Pelare la cipolla, tagliarla ad anelli e cuocerla nell’agrodolce.
- Lasciate poi raffreddare la cipolla nella stessa soluzione.

Guarnizione

- Nel frattempo, pulire la pastinaca, tagliarla di traverso e ottenere 6 tranci.
- Condire i tranci con il miele e arrostiti in forno a 160°C.

Presentazione

- Disporre il cous cous e le cosce d’anatra nel piatto.
- Cospargere con la salsa agrodolce e terminare con il fondo ridotto.
- Guarnire con erbe e servire.

FILETTO DI FARAONA

con spinaci all’aglio, bulgur alle spezie e salsa di spugnone



Lo sapevi che...

preparare e cucinare i petti di faraona con la tecnica del sottovuoto preserva la consistenza della carne e permette di conservarne anche tutti i succhi. Al momento del servizio basterà poi rosolarli velocemente in padella per conferire il giusto colore e il caratteristico sapore. Questa ricetta può essere preparata anche con il pollo o con il fagiano.

Ingredienti per 10 persone

Faraona	10	petto di faraona
	-- --	(pezzatura da 140 g circa, senza pelle)
		sale e pepe
Bulgur alle spezie	15 g	Knorr Professional Brodo di Pollo
	15 g	scalogno tritato
	15 g	curry in pasta
	5 g	Knorr Primerba Aglio
	-- --	olio extra vergine di oliva
	35 ml	succo di arancia
	250 g	bulgur
	450 g	ceci, già cotti
	300 g	fagioli Borlotti, già cotti
	200 g	zucca, sbianchita e tagliata a dadi
Spinaci	10 g	finocchietto
	10 g	foglie di dragoncello
	30 g	foglie di prezzemolo
	1 kg	spinaci
	1	spicchio d’aglio
Fondo	-- --	Phase al Burro
	10 g	Knorr Primerba Cipolla Rosolata
	50 ml	acqua di spugnone
Presentazione	350 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
	300 g	spugnone

Preparazione

Faraona

- Parare i filetti di faraona e condirli con sale e pepe.
- Metterli in un sacchetto da cottura sottovuoto e sigillare.
- Cuocere in forno a vapore a 68°C in camera per 30 minuti.
- Togliere i filetti dal sacchetto e rosolarli in padella con il Phase.

Bulgur alle spezie

- Preparare mezzo litro di Brodo di Pollo come da indicazioni riportate sulla confezione.
- In una casseruola, rosolare con olio lo scalogno, l’aglio e unire la pasta al curry.
- Aggiungere il succo di arancia, il brodo di pollo e portare a ebollizione.
- Unire il bulgur e mescolare accuratamente.
- Coprire il tegame e fare riposare 10 minuti a fuoco spento.
- Sgranare il bulgur, aggiungere i ceci, i fagioli borlotti e la zucca.
- Unire le erbe appena prima di servire.

Spinaci

- In un sauté, scaldare il Phase con la testa d’aglio schiacciata. Aggiungere una parte di spinaci e aggiustare di sale e pepe.
- Ripetere questa operazione e cuocere tutti gli spinaci.

Fondo

- Sgrassare la padella utilizzata per rosolare i petti di faraona e quindi aggiungere la cipolla rosolata.
- Sfumare con l’acqua delle spugnone e aggiungere il Fondo Chiaro.
- Portare la salsa a ebollizione, fare ridurre fino alla consistenza desiderata e filtrare con un colino.
- Aggiungere le spugnone.

Presentazione

- Scaloppare i petti di faraona e disporli in un piatto di servizio con gli spinaci.
- Aggiungere il bulgur e accompagnare con la salsa di spugnone servita separatamente, lasciando all’ospite la scelta della quantità di salsa desiderata.



PROSCIUTTO DI CERVO AFFUMICATO

con radicchio e melograno

Lo sapevi che...
il melograno è sicuramente una guarnizione d'effetto, sia a livello visivo che di gusto. Il melograno è inoltre utilizzato anche come ingrediente di base nella preparazione di molti sciroppi dolci.

Ingredienti per 10 persone			
Insalata	5	indivia belga	
	5 cespi	radicchio tardivo	
	1 mazzo	crescione	
	1	mela, tipo Granny Smith	
	-- --	melograno	
	250 g	gherigli di noce	
Presentazione	400 g	prosciutto di cervo affumicato	
	150 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette	

- Preparazione**
- Insalata**
 - Pulire e lavare l'indivia belga e il radicchio.
 - Sfogliare il crescione e tagliare la mela a fette sottili.
 - Sgranare il melograno e tostare i gherigli di noce in forno.
 - Tritare grossolanamente le noci.
 - Con una affettatrice, tagliare il prosciutto di cervo a fette sottili.
- Presentazione**
 - In un piatto di servizio, montare l'indivia belga, il radicchio, la mela e le fette di prosciutto di cervo.
 - Ultimare con il crescione, il melograno e le noci.
 - Condire con la vinaigrette agli agrumi e servire.



ASPIC

di melone e prosciutto

Lo sapevi che...
lo Chef spagnolo Ferran Adria ha creato questa ricetta, diventata un simbolo distintivo della sua cucina. Questo piatto particolare ha come ingrediente principale il brodo di manzo e il prosciutto che viene servito separatamente. Questa zuppa fredda, con la sua combinazione di melone e menta rinfrescante, è ideale da proporre nella calde giornate estive.

Ingredienti per 10 persone			
Aspic	25 g	Knorr Professional Brodo di Manzo	
	1 l	acqua	
	200 g	Carte d'Or Professional Texture 1	
		Consistenza Gelatinosa	
Guarnizione	10 rametti	menta piperita	
	2	meloni piccoli	
	10 fette	pata negra	
	10	(tipico prosciutto spagnolo) grissini	

- Preparazione**
- Brodo**
 - Portare a ebollizione l'acqua e aggiungere il brodo di manzo.
 - Unire la Texture 1 e la menta.
 - Filtrare con un panno e lasciare raffreddare.
- Guarnizione**
 - Con l'aiuto di uno scavino, ricavare delle sfere dalla polpa del melone.
 - Posizionare le sfere nei bicchieri di servizio e conservare in frigorifero.
 - Arrotolare il pata negra sui grissini.
- Presentazione**
 - Versare il brodo di manzo freddo sul melone direttamente nel bicchiere.
 - Servire accompagnando con i grissini e guarnire con foglie di menta.

TARTE TATIN DI BARBABIETOLE

con scalogno, cavolo nero e vinaigrette di lamponi



Lo sapevi che...

la barbabietola è un ingrediente versatile e semplice da cucinare. Grazie al suo gusto equilibrato e fruttato si sposa perfettamente con molti altri ingredienti.

Ingredienti per 10 persone

Agrodolce	150 g	aceto di riso
	100 g	zucchero
	2 g	peperoncino rosso
	20	scalogni, piccoli
Tarte Tatin	200 g	zucchero
	10 pz	barbabietole, già cotte
	500 g	pasta sfoglia
Salsa	¼ l	acqua
	200 ml	Knorr Crème & Crème
	300 g	formaggio spalmabile
	35 gr	Moustard Hellmann's
Guarnizione	500 g	cavolo nero
	-- --	Phase al Burro
	-- --	Knorr Brodo dell'Orto
	-- --	pepe
	100 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	50 ml	purea di lamponi

Preparazione

Agrodolce

- Portare a ebollizione l'aceto di riso con lo zucchero e il peperoncino rosso. Unire gli scalogni precedentemente puliti e tagliati a metà. Riportare a bollire e fare cuocere alcuni minuti. Lasciare raffreddare gli scalogni nello stesso liquido di cottura.

Tarte Tatin

- Sul fuoco, caramellare lo zucchero con un pò d'acqua.
- Distribuire il caramello negli stampi da forno (Ø 12 cm).
- Tagliare la barbabietola a spicchi e disporla negli stampi.
- Stendere la pasta sfoglia, forarla con l'apposito rullo e formare dei dischi con l'aiuto di un coppa pasta (Ø 12 cm).
- Mettere i dischi sopra la barbabietola e cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti.

Salsa

- Portare l'acqua a ebollizione, aggiungere la Crème & Crème, il formaggio spalmabile e la senape.
- Stemperare bene tutti gli ingredienti, filtrare e versare in un sifone.
- Mettere in pressione il sifone utilizzando due cariche e conservare a bagnomaria.

Guarnizione

- Pulire il cavolo, togliere il torsolo e tagliare a julienne.
- In una padella, stufare il cavolo con il Phase al Burro, insaporire con il Brodo dell'Orto e regolare di pepe.

Presentazione

- Rimuovere le "tarte tatin" dagli stampi e disporle sui piatti.
- Posizionare il cavolo nero e gli scalogni sopra le mini crostate.
- Terminare con la salsa Citrus Vinaigrette emulsionata con la purea di lamponi e servire con la salsa di formaggio calda.

TORTILLA

con fagioli, avocado, salsa e panna acida



Lo sapevi che...

un trucco? Provate a passare la tortilla "confezionata" nell'uovo sbattuto e fatela rosolare in una padella antiaderente ben calda. Risultato? Le tortillas sembrano come appena "fatte" indistinguibili da quelle fresche.

Ingredienti per 10 persone

Fagioli	300 g	fagioli bianchi di Spagna, in scatola
	300 g	fagioli borlotti, in scatola
	100 g	passata di pomodoro
	8 g	Knorr Primerba Basilico
	-- --	sale e pepe
Avocado	2 o 3	avocado
	250 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette
	30 g	peperoncino fresco
Salsa	1	cipolla rossa
	10	pomodori
	1	peperoncino verde, fresco
	10 rametti	coriandolo
	1	lime
	-- --	Hellmann's Citrus Vinaigrette
Tortilla	10	tortilla
Presentazione	150 g	panna acida

Preparazione

Fagioli

- Sciacquare i fagioli e a parte scaldare la passata di pomodoro.
- Aggiungere alla salsa i fagioli, il basilico e regolare di sale e pepe.

Avocado

- Pulire gli avocado e tagliarli a pezzetti.
- Condire con la vinaigrette al basilico emulsionata con il peperoncino.

Salsa

- Pelare la cipolla e tritarla finemente.
- Lavare i pomodori, togliere i semi e tagliare la polpa a concassé.
- Tagliare il peperoncino ad anelli.
- Sfogliare il coriandolo, avendo cura di conservare qualche rametto come guarnizione.
- Tritare le foglie di coriandolo e aggiungerlo alla cipolla, ai pomodori, al peperoncino verde.
- Per finire la "salsa", condire con il succo del lime e con la vinaigrette agli agrumi.

Tortilla

- Utilizzando una padella antiaderente, riscaldare brevemente le tortillas su entrambi i lati.

Presentazione

- Disporre la tortilla nel piatto, aggiungere i fagioli e l'avocado e la salsa di cipolla e pomodori.
- Decorare con rametti di coriandolo e servire accompagnando con panna acida.

Consiglio dello Chef

La panna acida è preparata a freddo aggiungendo alla Crème & Crème Knorr del formaggio spalmabile e alcune gocce di succo di limone.

POMODORO E ANGURIA

con melograno e basilico



Lo sapevi che...
la rucetta selvatica come molte altre erbe selvatiche, non solo è particolarmente apprezzata dai canarini ma è anche molto utilizzata nelle cucine professionali. Quest’erba si trova tutto l’anno e può crescere spontaneamente nei campi, in parchi o in giardini.

Ingredienti per 10 persone		
Anguria	½ 150 ml	anguria Hellmann’s Basil Vinaigrette
Guarnizione	1 1.5 kg	melograno pomodori, diverse varietà (datterini, ciliegino, cuore di bue, pomodori ramati, pomodori gialli, pomodori piccadilly, pomodori verdi)
Presentazione	150 g 75 g 1 vasch. 1 vasch. ¼ vasch.	rucola selvatica o rucetta foglie di barbabietola rossa germogli di lenticchia fiori di borragine germogli di basilico

Preparazione	
Anguria	• Pulire l’anguria e tagliarne la polpa in una dadolata sottile. • Mettere la dadolata in un sacchetto per cotture sottovuoto aggiungere la vinaigrette al basilico e creare il vuoto. Ripetere l’operazione una seconda volta in modo che l’anguria assorba tutta la vinaigrette.
Guarnizione	• Sgranare il melograno. • Lavare i pomodori e tagliarli in diverse maniere (cubetti, fette, ecc).
Presentazione	• In un piatto di servizio, disporre i pomodori, l’anguria e il melograno. • Aggiungere tutte le insalate, i fiori e i germogli. • Terminare con la vinaigrette al basilico e servire.

PIZZA CROCCANTE

con cipolla caramellata, parmigiano e basilico



Lo sapevi che...
questa ricetta costituisce un ottimo antipasto da inserire nel menù o può anche essere servito come un piacevole snack.

Ingredienti per 10 persone		
Cipolla	2 -- -- -- -- 50 ml 30 ml	cipolle bianche Phase al Burro sale e pepe Hellmann’s Basil Vinaigrette Knorr Il Ridotto all’aceto balsamico
Crostoni	350 g 100 g 10 500 g	formaggio spalmabile parmigiano grattugiato base pizza pomodori datterini
Presentazione	1 vasch. 1 vasch.	germogli di bietola rossa germogli di basilico

Preparazione	
Cipolla	• Pelare le cipolle e tagliarle in julienne. • Rosolare la cipolla con il Phase e condire con sale e pepe. • Aggiungere la vinaigrette e il ridotto all’aceto balsamico e lasciare cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.
Crostoni	• Con una frusta, ammorbidire il formaggio e aggiungere il parmigiano. • Con una spatola, spalmare l’impasto sul crostone, lasciando un bordo di circa 1 cm per lato. • Tagliare a fette i datterini e disporli con le cipolle sulla crema di formaggio. • Condire con pepe. • Preriscaldare il forno a 285°C. • Posizionare la pizza sulla griglia da forno e cuocere per circa 4 minuti, fino a farla diventare croccante.
Presentazione	• Sfnare, guarnire con i germogli e servire immediatamente.

SALMONE MARINATO

con barbabietole e aneto



Lo sapevi che...

John Halvemaan uno dei top chef olandesi, è sempre stato all'avanguardia. Infatti, nel periodo della “nouvelle cuisine”, preparava già una ricetta a base di salmone marinato con barbabietole. Ora, più di trent'anni dopo, questo piatto sta tornando nei menù.

Ingredienti per 10 persone

Barbabietole	500 g	barbabietole, già cotte
	150 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	10 gr	cipolla rosolata
Salmone	750 g	darna di salmone fresco
	30 g	Fleur de Sel (fiocchi di sale)
	15 g	zucchero
	50 g	aneto fresco, tritato
	20 g	Knorr Primerba Basilico
Guarnizione	1	barbabietola, cruda
	20	ravanelli a punta bianca
	100 g	formaggio cremoso
	10 g	rafano grattugiato (cren)
	-- --	pane a lievitazione naturale
	-- --	olio extra vergine di oliva
Presentazione	100 g	foglie di barbabietola

Preparazione

Barbabietola

- Tagliare la barbabietola in grosse fette e realizzare dei cilindri con l'ausilio di un piccolo coppa pasta.
- Mettere in una ciotola e marinare con la vinaigrette e la cipolla rosolata.

Salmone

- Sulla darna di salmone, cospargere uniformemente il sale, lo zucchero, l'aneto e il basilico.
- Sempre sopra il salmone, posizionare anche gli scarti di barbabietola sminuzzati ricavati dalla precedente lavorazione.
- Inserire il salmone in un sacchetto da cottura sottovuoto, sigillare e creare il vuoto all'80%.
- Riporre in frigorifero e lasciare marinare per circa 12 ore.

Guarnizione

- Nel frattempo, sbucciare la barbabietola cruda, tagliare in julienne nel senso della lunghezza.
- Lavare i ravanelli e tagliarli a fette sottili e conservare insieme alla barbabietola in acqua e ghiaccio.
- A parte, miscelare la crema di formaggio con il rafano e intensificare, a proprio piacimento, il colore di questa preparazione aggiungendo succo di barbabietola.
- Tagliare il pane a fette sottili, e con l'aiuto di un coppa pasta creare dei crostini circolari.
- Condire con un filo di olio e infornare a 130° fino a completa doratura.

Presentazione

- In un piatto di servizio, posizionare i cilindri di barbabietola, il salmone sfilettato e spuntoni di salsa al formaggio.
- Guarnire con i crostini di pane, i ravanelli affettati e la julienne di barbabietola.
- Decorare con foglie di barbabietola e finire con la vinaigrette.

FALAFEL

con coriandolo, menta e aglio



Lo sapevi che...

il falafel tradizionale si prepara con i ceci secchi “ammollati”. Tuttavia in questa ricetta abbiamo utilizzato ceci in scatola e grazie all'aggiunta di fiocchi di patate l'impasto sarà sempre della giusta consistenza, anche in cottura.

Ingredienti per 10 persone

Falafel (polpette di ceci)	500 g	ceci in scatola
	10 g	Knorr Primerba Aglio
	80 g	scalogno
	10 g	coriandolo
	5 g	menta
	50 g	Pfanni Preparato per Purè di Patate in Fiochi
	-- --	sale e pepe
	-- --	Phase al Burro
Insalata	4	pomodori
	½	cetriolo
	10	ravanelli
	1	cipolla rossa
	¼	cespo di lattuga, tipo iceberg
Salsa	200 ml	Hellmann's Basil Dressing
	12 rametti	coriandolo
	6 rametti	menta
Presentazione	100 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	5	pane “Pita”

Preparazione

Falafel

- Scolare i ceci e schiacciarli sino ad ottenere una purea.
- Pulire lo scalogno, tritarlo con il coriandolo e la menta e unire alla purea di ceci e insaporire l'impasto con l'aglio. Aggiungere i fiocchi di patate. Lavorare bene il composto e se necessario aggiungere un po' d'acqua per ammorbidire l'impasto. Regolare di sale e pepe.
- Formare delle polpette e rosolare su entrambi i lati in una padella con il Phase.

Insalata

- Tagliare i pomodori e i cetrioli in una dadolata.
- Tagliare i ravanelli e la cipolla rossa a fette sottilissime e la lattuga in julienne.

Salsa

- Sfogliare la metà del coriandolo e di menta e tritare.
- Unire quindi le erbe tritate e l'aglio alla vinaigrette al basilico.

Presentazione

- In un piatto di servizio, posizionare le verdure tagliate a fette e condire con la Citrus Vinaigrette.
- Aggiungere le polpette di ceci e guarnire con i rimanenti rametti di coriandolo e di menta.
- Servire accompagnando con il pane Pita e con la salsa.

INVOLTINI PRIMAVERA

con mango, salmone e basilico Thai



Lo sapevi che...

gli involtini primavera possono essere tranquillamente considerati un vero e proprio cibo da strada (“Street Food”), così come possono essere serviti facilmente anche come “finger food”. Per la farcitura possiamo utilizzare tutta la nostra creatività, utilizzando svariati tipi di carne, granchio o persino dell’avocado per renderli una proposta vegetariana.

Ingredienti per 10 persone

Involtini Primavera	25 fogli	carta di riso
	2	mango, verde
	5	cetriolini
	1	peperone rosso
	700 g	salmone affumicato
	5 rametti	basilico thailandese
	5 rametti	coriandolo
	2 rametti	menta
Presentazione	1	lime
	300 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette
	30 g	paprika
	¼ vasch.	germogli di rapa
	¼ vasch.	germogli di pastinaca (daikon)

Preparazione

Involtini Primavera

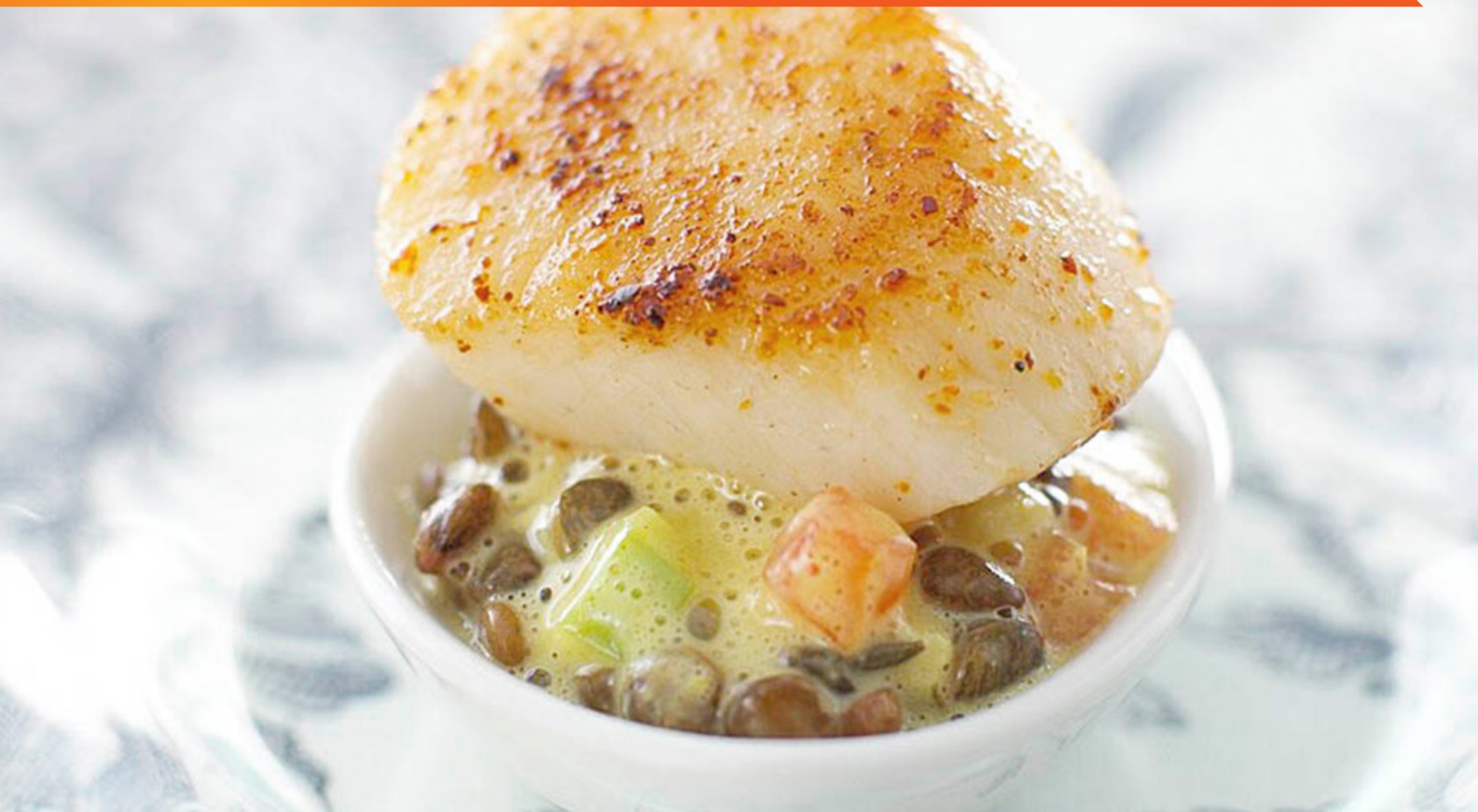
- Pelare il mango e tagliare le estremità dei cetriolini.
- Con l'ausilio di una mandolina, tagliare il mango e i cetriolini in julienne.
- Lavare il peperone, privarlo dei semi e sminuzzarlo.
- Tagliare il salmone in fette sottili e sfogliare il basilico, il coriandolo e la menta.
- Immergere un foglio di riso in acqua tiepida finché non si ammorbidisce. Stendere il foglio di carta riso su un panno pulito.
- Farcire con alcune fette di mango, i cetriolini, il salmone, il peperone, le erbe e la scorza di lime grattugiata.
- Chiudere, arrotolare e ottenere un cilindro compatto. Ripetere la stessa operazione per tutti gli involtini.

Presentazione

- Tagliare a metà 5 involtini e disporre i mezzi cilindri ottenuti in un piatto di servizio.
- Posizionare in ogni piatto altri due involtini interi e guarnire con i germogli.
- Servire con vinaigrette al basilico emulsionata con la paprika.

CAPESANTE

con salsa di ostriche al curry



Lo sapevi che...

in Francia, le lenticchie sono conosciute anche come caviale dei poveri. Per la versione italiana di questa ricetta, abbiamo utilizzato le lenticchie di Castelluccio, prodotto tipico dei piani di Castelluccio (frazione di Norcia – PG) da cui le stesse lenticchie prendono il nome.

Ingredienti per 10 persone

Capesante	10	capesante, con conchiglia
	-- --	sale e pepe
	-- --	Phase al Burro
Guarnizione	100 g	Lenticchie di Castelluccio
	-- --	sale
Salsa	3	ostriche, freschissime
	2	pomodori
	½	mela, tipo Granny Smith
	100 ml	vino bianco
	100 ml	curry in pasta

Preparazione

Capesante

- Aprire le valve, rimuovere il mollusco, togliere la parte arancione e sciacquare in acqua fredda.
- Condire con sale e pepe e rosolare in padella con il Phase.

Guarnizione

- Cuocere le lenticchie in abbondante acqua salata, scolare e lasciare raffreddare.

Salsa

- Aprire le ostriche, rimuovere il mollusco e tagliarlo a pezzi. Conservare i molluschi tagliati nel liquido delle stesse ostriche.
- Pelare i pomodori, sezionarli in quattro parti, rimuovere i semi e tagliare la polpa in una dadolata sottile (brunoise).
- Sbucciare la mela, privarla dei semi e tagliarla in una brunoise sottile.
- Sul fuoco, preparare una riduzione con il vino bianco, aggiungere il curry e le ostriche con il loro liquido.
- Per finire, aggiungere alla salsa i pomodori, la mela e le lenticchie.

Presentazione

- Porzionare la salsa in alcune piccole cocotte da zuppa e adagiare le capesante rosolate. Servire.

POLPA DI GRANCHIO REALE

con mandarino, coriandolo, menta e peperoncino



Lo sapevi che...

il sapore delicato della polpa di granchio si sposa perfettamente con molti ingredienti fruttati. L'influenza della cucina thailandese e la consistenza degli ingredienti utilizzati in questa ricetta fanno di questo piatto una vera delizia.

Ingredienti per 10 persone

Gelatina	500 ml	purea di mandarino
	100 g	Carte d'Or Professional Texture 1 Consistenza Gelatinosa
Guarnizione	3	cipollotto
	¼	peperoncino fresco
	1	cipolla media
	-- --	olio extra vergine di oliva
	1	mela, tipo Granny Smith
	15 g	menta fresca
	150 g	germogli
	300 g	polpa di granchio reale, già cotta
Vinaigrette	10 g	curry in pasta
	50 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	3	frutto della passione
Presentazione	20 g	coriandolo
	¼ vasch.	foglie/germogli di lime
	1	lime

Preparazione

Gelatina

- A temperatura ambiente, miscelare la purea di mandarino con la Texture 1.
- Versare il composto in una teglia gastronorm e riporre in frigorifero.

Guarnizione

- Tagliare il cipollotto e il peperoncino in una julienne sottile e metterli in acqua e ghiaccio.
- Frullare la cipolla, precedentemente sbucciata, con un filo di olio di oliva e passare al setaccio fine.
- Pelare e tagliare la mela a brunoise, tagliare a julienne la menta, pulire i germogli.

Vinaigrette

- Stemperare la purea di curry nella vinaigrette, aggiungere parte della polpa del frutto della passione e mescolare creando un dressing.

Presentazione

- Con l'aiuto di un coppa pasta, tagliare dei dischi di gelatina del diametro di circa 10 cm, ricoprire con la mela, la polpa di granchio, i germogli e arrotolare.
- In ogni piatto di servizio, posizionare 3 involtini di granchio e guarnire con il cipollotto, il peperoncino, il coriandolo, la menta e i germogli di lime.
- Condire con la vinaigrette e con la polpa del frutto della passione rimasto.
- Servire con una grattugiata di scorza di lime.

SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI

con insalata di finocchio croccante



Lo sapevi che...

grazie all'acidità degli agrumi, marinare gli sgombri con la vinaigrette li rende sicuramente più teneri. Lo scalogno in agrodolce e il finocchio, utilizzati come accompagnamento, conferiscono al piatto un piacevole contrasto croccante.

Ingredienti per 10 persone

Sgombri	10	filetti di sgombro
	200 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	-- --	pepe bianco
Tartellette	1 Kg	pasta sfoglia
	1	tuorlo d'uovo
	4 g	semi di sesamo
Guarnizione	2	finocchi
	10	pomodori, arrostiti
	6 rametti	finocchietto
	-- --	olio extra vergine di oliva
	250 g	piselli
	10 g	Knorr Primerba Cipolla Rosolata
	150 g	scalogni in agrodolce
Presentazione	10	fiori di nasturzio

Preparazione

Sgombri

- Parare i filetti di sgombro e abatterli a temperatura negativa. Decongelare e sezionare a tranci.
- Condire con il pepe e marinare con una parte di vinaigrette per circa 20 minuti.

Tartellette

- Stendere la pasta sfoglia e tagliare dei dischi con un coppa pasta.
- Bucare la pasta con l'apposito rullo e spennellare con il rosso d'uovo.
- Cospargere la superficie con i semi di sesamo e cuocere in forno a 185°C per circa 15 minuti.

Guarnizione

- Con una mandolina, tagliare i finocchi a fette sottili e conservarli in acqua e ghiaccio.
- Tritare il pomodoro e sfogliare il finocchietto.
- Sbollentare i piselli.
- In una padella con olio, scaldare lo scalogno e unire i piselli.
- Aggiungere la restante parte della vinaigrette di agrumi e condire con del pepe.

Presentazione

- In un piatto di servizio, posizionare le tartellette, cospargerle con i pomodori tritati e disporre i tranci di sgombro marinato.
- Terminare aggiungendo il finocchio arricciato e i piselli.
- Guarnire con il finocchietto e i fiori di nasturzio.
- Servire.

COMPOSTA DI VERDURE DI STAGIONE

al forno



Lo sapevi che...

questa composta può essere inserita nel menù tutto l'anno, con l'accortezza di utilizzare sempre verdure fresche relative alla stagione in corso. Ad esempio nel periodo estivo, un'ottima soluzione potrebbe essere quella di utilizzare del mais.

Ingredienti per 10 persone

Verdure	5	pastinaca (daikon)
	5	topinambur
	2	carote
	1	zucca
	5	cipolla rossa
	--	sale e pepe
	--	olio extra vergine di oliva
Salsa	200 ml	Knorr Crème & Crème
	50 ml	succo di pompelmo
	15 g	Hellmann's Citrus Vinaigrette
Presentazione	1 mazzo	basilico rosso
	1 mazzo	crescione
	100 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette

Preparazione

Verdure

- Lavare e spazzolare accuratamente in acqua corrente la pastinaca (daikon), la carota e il topinambur.
- Tagliare le verdure a metà o a fette a seconda delle dimensioni.
- Tagliare la zucca e pezzi e rimuovere i semi.
- Pelare la cipolla e tagliarla a spicchi.
- Mettere tutte le verdure in una teglia gastronorm, condire con sale, pepe e olio extravergine di oliva.
- Cuocere in forno a 175°C per circa 20 minuti.

Salsa

- Miscelare la Crème & Crème con il succo di pompelmo e aggiungere la vinaigrette.
- Filtrare, versare in un sifone, chiudere e caricare con due cartucce.

Presentazione

- Sfogliare il crescione e le foglie di basilico.
- In un piatto di servizio, disporre tutte le verdure e condire con la vinaigrette al basilico.
- Decorare con le foglie di basilico rosso e il crescione.
- Sifonare la salsa in una salsiera servita a parte.

CARPACCIO DI SCAMPI

con curry, mango e mela verde



Lo sapevi che...

questo carpaccio è ideale per una preparazione espressa. È consigliabile utilizzare sempre scampi freschissimi considerando che saranno consumati crudi.

Ingredienti per 10 persone

Carpaccio	20	scampi, freschissimi
Salsa al curry	100 g	Calvé Gastronomica Compatta
	30 g	curry in pasta
	15 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
	1	arancia (succo)
	-- --	sale e pepe
Guarnizione	¼	mango
	1	mela verde
	1 conf.	germogli di lenticchia
	1 conf.	germogli di shiso
	-- --	foglie di basilico

Preparazione

Carpaccio

- Pulire gli scampi.
- Aiutandosi con della pellicola alimentare o inserendo gli scampi dentro un sacchetto per cottura sottovuoto rompere con molta attenzione il carapace ed estrarre la polpa.
- Abbattere di temperatura negativa. Conservare in congelatore.

Salsa al curry

- Unire alla Gastronomica Compatta, la pasta di curry, il succo di arancia, la Vinaigrette e regolare di sale e pepe.

Guarnizione

- Pelare il mango e la mela. Tagliare a cubi.

Presentazione

- In un piatto di servizio, spennellare la salsa al curry.
- Posizionare un anello (coppa pasta) e disporre la polpa degli scampi passati al cutter. Regolare di sale e pepe.
- Guarnire con la mela, il mango, i germogli e le foglie di basilico.
- Condire con la Vinaigrette e servire.

GAMBERI

con purè di piselli e cipolline



Lo sapevi che...
il segreto per preparare un ottimo purè di piselli è quello di utilizzare piselli surgelati. Caratterizzati da un intenso colore verde, pieni di sapore, sodi e più economici rispetto a quelli freschi, questo particolare purè può essere utilizzato anche come farcia per ravioli o come base per preparare svariate zuppe di verdura.

Ingredienti per 10 persone

Cipolline	300 g	cipolline fresche
	-- --	olio extra vergine di oliva
	2 g	ras el hanout (mix di spezie)
	-- --	sale e pepe
	300 ml	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
Purè di piselli	400 g	piselli congelati
	200 ml	Knorr Crème & Crème
	2 g	Knorr Primerba Aglio
Guarnizione	30	gamberi, pezzatura 31/40
	150 g	piselli
	100 g	fave
	200 g	cavolfiore romanesco
	10 ml	olio al prezzemolo
	1 conf.	germogli di piselli

Preparazione

Cipolline

- Pelare le cipolline e saltare in padella con l'olio.
- Aggiungere le spezie (ras el hanout), regolare di sale e pepe e versare il fumetto di crostacei.
- Lasciate sobbollire con un coperchio per circa 10 minuti.

Purè di piselli

- Scaldare la Crème & Crème con il Primerba Aglio, aggiungere i piselli precedentemente sbollentati.
- Regolare di sale e pepe e lasciare insaporire alcuni minuti.
- Con l'ausilio di un frullatore ad immersione rendere tutto a purea.
- Passare al setaccio e conservare in caldo.

Guarnizione

- Sgusciare e pulire i gamberi, condire con sale e pepe.
- In una padella antiaderente, scottare i gamberi con l'olio extravergine d'oliva.
- Sbianchire tutte le verdure separatamente e aggiustare di sale.

Presentazione

- In un piatto di servizio, con una sac-à-poche porzionare il purè di piselli alternando con i gamberi al fine di ottenere un gioco di colori.
- Montare le verdure, aggiungere le cipolline con la loro salsa.
- Terminare con un filo di olio al prezzemolo e germogli di piselli.
- Servire.

