



## Il menù di Ferragosto

Quattro proposte di carne e pesce  
per un Ferragosto sfizioso e leggero

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

 Unilever  
Food  
Solutions





Un nuovo ricettario per proporre ai clienti del tuo locale una scelta di piatti per il loro pranzo di Ferragosto.

Le festività possono rappresentare un'interessante opportunità di business che può essere colta inserendo nel vostro menù piatti deliziosi per il palato e che siano in grado di celebrare il valore della condivisione e dello stare insieme.

Ferragosto è l'apice dell'estate, tradizionalmente legato a pranzi al sacco e gite fuori porta in cerca di refrigerio. Sono molte le persone che approfittano di questa "fuga dalla città" per ricercare anche un'offerta culinaria che sia all'altezza della celebrazione di questa Festività che già aveva luogo nell'Antica Roma.

Le parole d'ordine dei piatti che devono comporre un menù tipico sono "gustosi" e "leggeri", che possono sembrare in contraddizione ma che trovano riscontro nelle preparazioni presentate in questo ricettario dedicato.

Che si tratti di carne o pesce, troverai delle proposte fresche ma intriganti, che possano appagare i tuoi ospiti senza appesantirli.

Un ruolo fondamentale è giocato dai contorni di accompagnamento alla portata principale, come la caponata, la scarola, i pomodorini arrostiti, che danno una punta di freschezza a tutte le portate.

Unilever Food Solutions ti propone quindi quattro ricette, due di carne e due di pesce, per permetterti di offrire ai tuoi ospiti un menù di Ferragosto gustoso ma leggero.





## ENTRECOTÈ DI MANZO

in crosta di semi di chia al vino rosso con caponata di verdure alla calabrese e maionese all'anice.

La maionese all'anice permette di sgrassare il palato dopo aver mangiato la carne.

### Ingredienti per 10 persone

	2 kg	di entrecotè di manzo
	q.b.	di Knorr Brodo Elite Granulare
	q.b.	di Knorr Primerba Cipolla rosolata
	q.b.	di Hellmann's Sauce Barbecue
	q.b.	di Knorr Primerba Rosmarino
	100 ml	di vino rosso
<b>Per la crosta:</b>	300 g	di semi di chia
<b>Per la riduzione:</b>	400 ml	di vino rosso
<b>Per la caponata di verdure:</b>	100 g	di patate
	100 g	di zucchine
	100 g	di melanzane
	100 g	di peperoni
	80 g	di olive verdi
	20 g	di capperi
	50 g	di cipolla rossa
	q.b.	di Knorr Primerba Cipolla rosolata
	q.b.	di Knorr Primerba Timo
	q.b.	di Knorr Brodo dell'Orto Granulare
	q.b.	di olio extravergine di oliva
	20 g	di peperoncino fresco
<b>Per la maionese all'anice:</b>	200 g	di Calvé Gastronomica Compatta
	30 ml	di estratto di anice liquido
<b>Per la finitura:</b>	q.b.	di fiocchi di sale

### Procedimento

#### Per l'entrecotè:

- Marinare la carne con le Knorr Primerba, la salsa barbecue, il Brodo Elite ed il vino rosso.
- Cuocere a bassa temperatura in forno a 80° a 54° al cuore.
- Tagliare a fette e passare nei semi di chia.

#### Per la riduzione:

- Far sbollire fino a riduzione il vino rosso.

#### Per la caponata:

- Tagliare tutte le verdure a cubetti e condire con tutti gli ingredienti.
- Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

#### Per la maionese:

- Miscelare la maionese con l'estratto di anice.

#### Per la finitura:

- Arrostitire l'entrecotè in crosta di semi di chia e condire con i fiocchi di sale.
- Adagiare sulla caponata all'interno di un piatto ed accompagnare con la maionese all'anice.

## SPIEDO DI PESCI

al finocchietto selvatico con verdure di stagione.

Marinando i pesci prima di cuocerli eviteremo di renderli asciutti e poco gustosi.

### Ingredienti per 10 persone

	700 g	di pescatrice
	800 g	di pesce spada
	500 g	di polpo
	10 g	di scampetti
	400 g	di calamari
	200 g	di capesante
	q.b.	di Hellmann's Citrus Vinaigrette
	q.b.	di Hellmann's Basil Vinaigrette
	10 g	di Knorr Primerba Timo
	10 g	di Knorr Primerba Aglio
	q.b.	di Knorr Brodo di Pesce Granulare
	400 g	di peperoni
	300 g	di pomodorini
	20 g	di finocchietto
	5	lime
<b>Per gli agretti:</b>	400 g	di agretti
	q.b.	di Knorr Brodo dell'Orto Granulare
	q.b.	di olio extravergine di oliva
	q.b.	di pepe
	5 g	di Knorr Primerba Timo

### Procedimento

#### Per gli agretti:

- Pulire e lavare gli agretti e successivamente sbollentarli nel brodo.
- Scolarli e condarli con l'olio, il pepe ed il Knorr Primerba Timo.

#### Per gli spiedi:

- Marinare tutti i pesci a tocchetti con le Hellmann's Vinaigrette, le Knorr Primerba ed il Brodo di Pesce.
- Sbollentare il polpo ed i calamari che hanno una cottura più lunga.
- Infilzare i pesci alternandoli alle verdure sugli spiedi.
- Cuocere in forno a 180° per 13 minuti.
- Servire gli spiedi con degli spicchi di lime.





## NODINO DI MAIALE

al senape e miele con insalatina di scarola e pomodorino arrostito.

La carne del maiale è molto saporita, in tal modo cuocendola alla griglia si esaltano i sapori.

### Ingredienti per 10 persone

2,5 kg di Nodino di maiale  
200 g di Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Honey Mustard - Senape e Miele

q.b. di Knorr Brodo Elite Granulare  
q.b. di Knorr Primerba Basilico  
q.b. di Knorr Primerba Timo

#### Per l'insalatina:

500 g di scarola  
200 g di misticanza  
q.b. di Hellmann's Basil Vinaigrette  
300 g di pomodorino  
q.b. di Knorr Primerba Basilico

### Procedimento

#### Per il maiale:

- Laccare la carne con la salsa senape e miele, il Brodo Elite e le Primerba.
- Lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora.
- Cuocere a 80° forno misto a 62° al cuore.
- Arrostire al momento del servizio.

#### Per l'insalatina:

- Condire la scarola e la misticanza con la Vinaigrette.
- Arrostire i pomodorini tagliati a metà con la Vinaigrette e le Primerba.
- Servire il nodino di maiale accompagnandolo con l'insalatina di scarola e pomodori arrostiti.
- Guarnire con la salsa senape e miele.

## TONNO MARINATO

agli agrumi in crosta di granelle, cozze e vongole con insalatina di fagiolini.

Il tonno rosso necessita giusto di qualche minuto di cottura, lasciando la parte centrale leggermente cruda.

### Ingredienti per 10 persone

2 kg di tonno rosso  
250 g di granella di mandorle  
250 g di granella di nocciole  
q.b. di olio extravergine di oliva  
200 g di vongole  
200 g di cozze  
q.b. di Knorr Primerba Aglio  
q.b. di Knorr Primerba Timo  
q.b. di Hellmann's Citrus Vinaigrette  
q.b. di Maizena

#### Per i fagiolini:

400 g di fagiolini  
q.b. di Knorr Brodo dell'Orto Granulare  
q.b. di olio extravergine di oliva  
q.b. di pepe  
20 g di zeste di arancia

#### Per il dressing

all'acqua di mare: 200 ml di Knorr Crème Classique  
50 ml di acqua di mare

### Procedimento

#### Per il tonno:

- Marinare il tonno con le Primerba e la Vinaigrette.
- Lasciare insaporire in frigorifero per 1 ora.
- Passare il tonno nella Maizena, olio e granelle.
- Arrostire in padella antiaderente per 4 minuti per lato.
- A parte in una casseruola aprire le cozze e le vongole con olio, aglio e peperoncino.

#### Per i fagiolini:

- Sbollentare i fagiolini nel brodo e condirli con gli ingredienti descritti.

#### Per il dressing:

- Miscelare la Creme Classique con l'acqua di mare.

#### Per la finitura:

- Adagiare alla base del piatto i fagiolini, completare con il tonno in crosta di granelle, le cozze, le vongole ed il dressing all'acqua di mare.

