



Il Menù di Natale

Due menù completi, uno di carne e uno di pesce, per stupire gli ospiti rispettando la tradizione ma con un tocco di creatività

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

 Unilever
Food
Solutions



Natale è tradizione ma, per attrarre gli ospiti in questi giorni di festa, ti consigliamo una raccolta di ricette che possano stupirti. Prova ad attingere ai più classici piatti italiani rinnovandoli e valorizzandoli con ingredienti inusuali e tecniche di cottura particolari. Trasformare questa occasione in una buona opportunità di business, infatti, è possibile: sempre più italiani scelgono di passare il cenone e il pranzo di Natale al ristorante.

Le feste natalizie sono dedicate principalmente allo stare insieme, alla famiglia, agli affetti e ovviamente al buon cibo. Perché non soddisfare anche i palati più esigenti con ricette invitanti e ricercate nella scelta degli ingredienti?

Tutte le ricette che ti suggeriamo prevedono l'impiego di prodotti freschi e di stagione ma, se vuoi dare maggiore importanza alla tradizione locale, puoi sostituirli con quelli tipici della tua regione o città. Per esempio i conchiglioni ripieni accompagnati dalla zuppetta di funghi possono essere preparati sostituendo Champignon, Cardoncelli e Pleurotus con funghi tipici dei tuoi boschi.

Unilever Food Solutions ti propone due menù completi: uno di pesce, pensato per il cenone della Vigilia, e uno di carne, per il pranzo del giorno di Natale. Lasciati ispirare dalle nostre ricette e costruisci un menù di Natale speciale, rispettando sì la tradizione, ma con un pizzico di creatività.



Astice affumicato con panna acida al lemongrass

L'astice, crostaceo dalla polpa prelibata e saporita, è un classico delle feste natalizie. In questa ricetta viene cucinato e affumicato per renderlo più distintivo. Abbinato al dressing otteniamo i giusti contrasti di acidità e aromaticità che lo rendono l'antipasto perfetto per la cena della Vigilia di Natale.

Ingredienti per 10 persone

10	Astici
20 g	Knorr Primerba Basilico
q.b.	Olio extravergine d'oliva
	Sale e pepe
200 ml	Knorr Professional Fumetto di Crostacei

Per la panna acida:	200 ml	Knorr Crème & Crème
	100 ml	Yogurt magro
	1/2	Limone
	40 g	Lemon grass

Per il dressing al pomodoro:	q.b.	Germogli
	q.b.	Cuori di lattuga
	q.b.	Ravanelli a rondelle
	q.b.	Santoreggia

Procedimento

- Sbollentare i corpi degli astici per 8 minuti in acqua bollente.
- Togliere il carapace e affumicare i corpi e le chele a 250° per 8 minuti in forno predisposto con il Knorr Professional Fumetto di Crostacei, gli aromi e l'olio.

Per la panna acida:

- Miscelare la Knorr Crème & Crème con lo yogurt, il lemongrass grattugiato ed il succo di limone.
- Riporre il composto in frigorifero per 1 ora.
- Al momento del servizio stemperare a bagnomaria.

Per la finitura:

- Impiattare l'astice con la panna acida e un pezzo di lemongrass.
- Guarnire con i germogli, la santoreggia, i ravanelli e i cuori di lattuga.



Risotto al lime con carpaccio di gamberi rossi ed emulsione delle loro teste

Il protagonista di questo piatto è senza ombra di dubbio il gambero rosso che viene servito quasi crudo per esaltarne le proprietà aromatiche ed organolettiche. A questo scopo la sua cottura verrà ultimata adagiandolo sul riso ancora caldo. Fondamentale, per poter ottenere dalle teste dei crostacei un'emulsione colorata e dal gusto intenso, l'utilizzo di gamberi freschi. Condiamo con il lime grattugiato per dare un tocco di freschezza.

Ingredienti per 10 persone

1 kg	Riso vialone nano
3 lt	Brodo preparato con Knorr Professional Brodo di verdure
4	Lime
500 g	Gamberi rossi
100 ml	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
q.b.	Timo fresco
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale e pepe
50 g	Burro
10 ml	Aceto di vino bianco

Per l'emulsione:	q.b.	Teste dei gamberi
	1	Radice di lemongrass
	10 g	Knorr Primerba Timo
	1	Spicchio di aglio in camicia
	q.b.	Olio extra vergine di oliva
	q.b.	Erba cipollina

Procedimento

Per l'emulsione:

- Pulire i gamberi e mettere le teste in un recipiente. Condire con gli ingredienti descritti e schiacciare con un cucchiaino. Lasciare in frigorifero per un'ora e mixare con il cutter. Filtrare e mettere in un biberon da cucina.

Per il risotto:

- Aprire i gamberi a portafoglio e disporli su della carta da forno. Condirli con olio e timo e sovrapporre con un altro foglio di carta da forno. Battere leggermente con il batticarne e riporre in frigorifero.
- In una casseruola tostare il riso. Appena bollente bagnare con Knorr Professional Brodo di verdure e portare a cottura aggiungendo il brodo quando necessario. Come ultima mestolata utilizzare il Knorr Professional Fumetto di Crostacei al posto del brodo.
- Quando il riso è al dente togliere dal fuoco e mantecare con il burro, l'aceto di vino bianco e condire con il sale, il pepe ed il lime grattugiato. Impiattare a specchio ed adagiare sopra il carpaccio di gamberi. Guarnire con qualche goccia di emulsione delle teste.



Pacchero ripieno di baccalà mantecato e lardo di colonnata

Il baccalà non può mancare nei menù delle feste natalizie! Invece di servirlo fritto, in umido o al forno come previsto dalle ricette più tradizionali lo abbiamo inserito nella farcia dei nostri paccheri, tipico formato di pasta partenopeo. In questo primo piatto il baccalà si sposa perfettamente con la compattezza delle patate e la sapidità del lardo di colonnata.

Ingredienti per 10 persone

	500 g	Paccheri
	q.b.	Sale
Per il baccalà mantecato:	600 g	Baccalà
	30 g	Knorr Preparato per Purè di patate in fiocchi
	10 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
	300 ml	Brodo preparato con Knorr Brodo di Pesce Granulare
	10 g	Knorr Primerba Timo
	q.b.	Olio extra vergine d'oliva
	25 ml	Knorr Crème & Crème
Per la finitura:	50 g	Burro fuso
	100 g	Parmigiano grattugiato
	10	Fette di lardo di colonnata
Per il pomodorino appassito:	500 g	Pomodorini
	10 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
	q.b.	Olio extra vergine d'oliva
	q.b.	Sale e pepe

Procedimento

Per il baccalà mantecato:

- Tagliare il baccalà a cubetti. In una padella rosolarlo con gli aromi e l'olio. Bagnare con il brodo e la Knorr Crème & Crème, aggiungere il Knorr Preparato per Purè di patate in fiocchi. Fare cuocere a fiamma lentissima fino a rendere il baccalà una crema. Versare il composto nella planetaria. Mantecare con la foglia versando l'olio a filo.
- Passare il composto in un sac à poche.

Per i pomodorini appassiti:

- Tagliare i pomodorini a metà. In una padella rosolare l'olio e la cipolla. Aggiungere i pomodorini e far appassire lentamente. Condire con sale e pepe.

Per il pacchero:

- Sbollentare i paccheri al dente e raffreddarli. Riempire i paccheri di baccalà mantecato e disporli in una teglia con la carta da forno. Spennellare il burro fuso ed il parmigiano e mettere le fette di lardo sui paccheri ripieni. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Servire in un piatto piano con i pomodorini appassiti.



Crema di patate e porri con pescatrice lardellata e verdure fritte

Come secondo piatto del menù della cena della vigilia di Natale abbiamo pensato alla rana pescatrice, un pesce molto pregiato, senza spine e con una consistenza molto carnosa. In questo piatto l'abbiamo abbinata ad una zuppa come salsa e a delle chips di verdure rese croccanti grazie all'aiuto della Maizena.

Ingredienti per 10 persone

Per la crema di patate e porri:	80 g	Knorr Crema di Porri e Patate
	1 lt	Acqua
Per la pescatrice:	800 g	Rana pescatrice
	10 g	Knorr Primerba Basilico
	q.b.	Brodo preparato con Knorr Brodo di Pesce Granulare
	200 g	Lardo affettato
	q.b.	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
Per le verdure:	200 g	Cipollotti
	200 g	Melanzane
	200 g	Carote
	q.b.	Maizena Amido di Mais
	q.b.	Olio per friggere
Per l'olio al pomodoro:	100 g	Olio extravergine di oliva
	100 g	Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce ai Pomodori secchi

Procedimento

Per la crema di patate:

- Sciogliere lentamente in acqua bollente il preparato Knorr Crema di Porri e Patate.

Per la pescatrice:

- Tagliare la pescatrice e condire i pezzi con Knorr Primerba Basilico ed il brodo di pesce.
- Successivamente lardellare i pezzi di pescatrice. Arrostiti in padella e bagnare con il Knorr Professional Fumetto di Crostacei.

Per le verdure:

- Tagliare à la julienne tutte le verdure e passarle nella Maizena Amido di Mais.
- Friggerle in olio bollente e scolarle su della carta assorbente.

Per l'olio al pomodoro:

- Mixare l'olio con Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce ai pomodori secchi.

Per la finitura:

- Mettere alla base del piatto la crema di patate e porri, completare con la pescatrice lardellata, le verdure fritte e l'olio al pomodoro.



Crostatina con frolla alla curcuma, crema al limone e meringa fiammeggiata

Divertiti ad aromatizzare i tuoi dessert con spezie orientali, il risultato sarà stupefacente! Abbiamo trasformato le crostatine, un dolce prettamente primaverile, in un dessert invernale aggiungendo la curcuma nell'impasto della frolla. Per decorare la meringa fiammeggiata abbiamo scelto dei lamponi, frutto di bosco tipico del periodo più freddo, che aggiungono aromi freschi e caramellati.

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta frolla:	500 g	Farina W 160
	300 g	Burro
	100 g	Tuorlo pastorizzato
	150 g	Zucchero a velo
	15 g	Curcuma
Per la crema al limone:	1 l	Crema pasticcera preparata con Carte d'Or preparato per Crema Pasticcera a freddo
	1	Buccia di limone
Per la meringa:	200 ml	Acqua
	100 g	Carte d'Or Professional Texture Spumosa
	300 g	Zucchero a velo
Per la guarnizione:	q.b.	Lamponi
	q.b.	Lime grattugiato

Procedimento

Per la frolla:

- Impastare tutti gli ingredienti in una planetaria con la foglia. Appena ottenuto un impasto omogeneo stenderlo in uno stampo per crostata. Cuocere a 170° per 25 minuti.

Per la meringa:

- Montare a neve l'acqua e la Carte d'Or Professional Texture Spumosa versando lo zucchero in tre volte.
- Versare il composto in un sac à poche.

Per la guarnizione:

- Versare la crema aromatizzata al limone grattugiato sulla base della crostata. Guarnire la torta con la meringa. Bruciarla con il cannello e terminare la decorazione con lamponi e lime grattugiato.



Quaglia alla cacciatora in vasocottura con cipolla rossa e albicocche

Selvaggina e frutta disidratata sono molto tipiche del periodo natalizio e abbiamo pensato di unirle in questo piatto. Il risultato è molto colorato, gradevole e perfetto proposto come antipasto durante il pranzo di Natale. Prova la tecnica della vasocottura e, per sorprendere i tuoi ospiti, servi questo piatto direttamente nel vasetto dove è stato cucinato.

Ingredienti per 10 persone

Per la quaglia:	2 kg	Cosce e petti di quaglia
	200 g	Sedano
	200 g	Carote
	150 g	Cipolla rossa
q.b.		Knorr Professional Fondo Chiaro
q.b.		Olio extravergine di oliva
q.b.		Sale e pepe
q.b.		Knorr Primerba Timo
	200 ml	Vino bianco
	150 g	Albicocche secche
Per la cipolla in carpione:	300 g	Cipolla rossa
	300 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette
	300 ml	Acqua
	300 ml	Vino bianco

Procedimento

Per le cipolle:

- Pulire e lavare le cipolle. Tagliarle a julienne dalla venatura e metterle in una busta sottovuoto da cottura con i liquidi. Cuocere in forno a vapore a 100° per 14 minuti. Abbattere di temperatura positiva.

Per la quaglia:

- Sezionare la quaglia ed insaporirla con olio e Knorr Primerba Timo. In una casseruola arrostiti le verdure a mirepoix, le albicocche e le quaglie con l'olio extravergine.
- Bagnare con il vino bianco ed il Knorr Professional Fondo Chiaro e condire con sale e pepe.
- Versare nei vasetti da vasocottura e cuocere in forno a 170° per 20 minuti.
- Impiattare in una fondina guarnendo con dei ciuffetti di cipolla rossa in carpione e albicocche.



Ravioli

con manzo brasato alla demi glace e Nebbiolo con chips di parmigiano e porro crispy

La pasta fresca ripiena non può mancare nel menù di Natale! In questo piatto abbiamo farcito i ravioli con il brasato per ottenere un gusto molto intenso, utilizzato il Nebbiolo per caratterizzare la salsa e guarnito con elementi croccanti per completare l'armonia della pietanza. Con il brasato è importante abbinare un vino rosso molto corposo.

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta all'uovo:	500 g	Farina
	4	Uova
	2	Tuorli
Per la farcia:	500 g	Scamone di manzo
	10 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
	1	Foglia di alloro
	200 ml	Nebbiolo
	200 ml	Knorr Professional Demi-Glace
	20 g	Carote
	20 g	Sedano
Per le verdure:	q.b.	Brodo preparato con Knorr Professional Brodo di Manzo Gelatina
	10 g	Knorr Primerba Timo
	q.b.	Olio extravergine di oliva
Per la salsa:	200 g	Burro
	200 ml	Knorr Professional Demi-Glace
Per la finitura:	200 g	Parmigiano grattugiato
	300 g	Porro
	q.b.	Maizena Amido di Mais

Procedimento

Per la pasta all'uovo:

- Impastare la farina con le uova ed i tuorli.
- Lasciare riposare l'impasto liscio ed omogeneo in frigorifero per circa 30 minuti.

Per la farcia:

- Macinare il sedano, la carota e lo scamone di manzo. Rosolarli con l'olio, le Knorr Primerba e bagnare con il Nebbiolo, la Knorr Professional Demi-Glace ed il Knorr Professional Brodo di Manzo.
- Lasciare cuocere lentamente.

Per i ravioli:

- Stendere la pasta all'uovo e posizionarla sugli stampi per ravioli. Mettere la farcia al centro dei quadrati e chiudere i ravioli.

Per la salsa:

- Sciogliere il burro in una padella ed aggiungere la Knorr Professional Demi-Glace.
- Cuocere i ravioli e mantecarli nella salsa.

Per la finitura:

- Spolverare il parmigiano su di un piatto e cuocere in forno a microonde per 50 secondi.
- Friggere il porro à la julienne passato nella Maizena Amido di mais.
- Servire i ravioli alla base del piatto con la chips di parmigiano spezzettata ed il porro crispy.



Conchiglioni

con ricotta e spinaci con zuppeta di funghi

Questa pasta al forno farcita, molto particolare per aspetto e forma, ci permette di sfruttare i funghi che sono prodotti tipici del periodo invernale. La ricetta è molto semplice da realizzare ma riesce ad essere di grande effetto giocando con i contrasti di colore. Riproponila con i funghi dei tuoi boschi per rendere la zuppeta ancora più gustosa!

Ingredienti per 10 persone

Per i conchiglioni:	500 g	Conchiglioni colorati
	300 g	Ricotta
	200 g	Spinaci
	q.b.	Sale e pepe
	300 ml	Knorr Crème & Crème
	50 g	Parmigiano grattugiato
	5 g	Knorr Primerba Timo
	5 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
Per la zuppeta:	300 g	Champignon
	200 g	Cardoncelli
	200 g	Pleurotus
	30 g	Cipolla bianca
Per l'insalata:	q.b.	Olio extravergine di oliva
	q.b.	Brodo preparato con Knorr Brodo dell'Orto Granulare
	q.b.	Vino bianco
	10 g	Knorr Roux Bianco istantaneo granulare
	q.b.	Timo fresco

Procedimento

Per i conchiglioni:

- Sbollentare i conchiglioni e raffreddarli in abbattitore.
- Creare la farcia con la ricotta, gli spinaci tritati, il parmigiano, la Knorr Crème & Crème e le Knorr Primerba.
- Farcire i conchiglioni e disporli in una teglia.
- Spolverare del parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 180° per 12 minuti.

Per la zuppeta:

- Lavare e tagliare i funghi a pezzi. Rosolarli in una padella antiaderente con l'olio, la cipolla ed il timo.
- Bagnare con il vino bianco e con il brodo.
- Lasciare cuocere per qualche minuto e legare la salsa con il Knorr Roux Bianco istantaneo granulare.
- Impiattare i conchiglioni farciti accompagnandoli con la zuppeta di funghi.



Cappello di prete stracotto a bassa temperatura con patate dolci alla paprika

Per rendere più accattivante lo stracotto, molto utilizzato durante il pranzo di natale, usa la tua creatività e abbinalo sia agli ingredienti più ricercati, come la patata americana frita e la paprika, sia alle classiche verdure tipiche di questo piatto. Otterrai un secondo piatto di sicuro successo per grandi e piccini!

Ingredienti per 10 persone

2 kg	Cappello di prete
200 g	Sedano
200 g	Carote
20 g	Knorr Primerba Cipolla rosolata
300 g	Patata americana
30 g	Paprika
2 l	Brodo preparato con Knorr Brodo Delle Feste
300 ml	Knorr Professional Demi-Glace
2	Foglie di alloro
200 ml	Vino rosso

Per la finitura:	500 g	Patate dolci
	q.b.	Olio di semi per friggere

Procedimento

Per il pollo:

- In una casseruola rosolare il sedano, la carota e la cipolla tagliati a cubetti con le foglie di alloro e l'olio. Integrare con le patate americane e il cappello di prete tagliati a cubi. Condire con la paprika e rosolare per qualche minuto e, successivamente, sfumare con il vino rosso. Coprire con Knorr Brodo Delle Feste preparato come suggerito dalla confezione e la salsa Knorr Professional Demi-Glace. Lasciare cuocere a fiamma bassa per 3 ore fino a quando la carne non risulterà tenera. Regolare di sale e di pepe. Affettare all'affettatrice le patate dolci, sciacquarle per diverse volte ed asciugarle. Friggerle in olio di semi bollente.
- Servire lo stracotto di cappello di prete con le patate dolci chips. Condire con una spolverata di paprika.



Tiramisù al pistacchio con base pandispagna e cialda al cioccolato

Il tiramisù è il dessert italiano più consumato al mondo, divertiti a scomporlo e reinterpretarlo con gusti diversi. Prova la nostra versione con pistacchi e torta al cacao, delizierà i palati dei tuoi ospiti rimandando ai valori tradizionali italiani. Inoltre, se ti sono avanzati il panettone o il pandoro dalla cena della vigilia, sostituiscili al pan di Spagna al cacao.

Ingredienti per 10 persone

Per il tiramisù:	750 ml	Latte
	250 ml	Knorr Crème & Crème
	50 g	Pasta di pistacchio
	1 busta	Carte d'Or preparato per Tiramisù
Per il pan di spagna:	1 busta	Carte d'Or preparato per Pan di Spagna
	50 g	Cacao in polvere
	250 ml	Acqua
	q.b.	Alsa Stacca Facile
Per la cialda:	300 ml	Carte d'Or Topping Cacao
Per la decorazione:	q.b.	Frutti di bosco
	q.b.	Granella di pistacchio
	q.b.	Menta

Procedimento

Per il tiramisù:

- Montare in planetaria il latte, la Knorr Crème & Crème, la pasta di pistacchio ed il Carte d'Or preparato per Tiramisù.

Per il pan di spagna:

- Preparare il pan di spagna come riportato sulla confezione del Carte d'Or preparato per Pan di Spagna, incorporando alla fine il cacao setacciato.
- Imburrare una teglia e versare all'interno il composto per il pan di spagna.
- Cuocere in forno a 160° per 45 minuti. Lasciar raffreddare e tagliare a strati.

Per la cialda:

- Versare il Carte d'Or Topping Cacao in una teglia con la carta da forno ed essiccare a 60° per 12 ore.

Per la finitura:

- Farcire il pan di spagna al cacao con il tiramisù al pistacchio e decorare con la granella di pistacchi.
- Lasciare raffreddare in frigorifero per 1 ora.

Per la decorazione:

- Tagliare il tiramisù e servirlo con i frutti di bosco e la cialda al cioccolato.



Unilever
Food
Solutions