



La primavera.

Idee, spunti e preziosi consigli per arricchire
il tuo menù di stagione.

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



Nuovi sapori, nuovi colori, nuove ricette.

Riservare ai propri ospiti un'offerta stagionale permette di servire piatti più gustosi e profumati e contribuisce a trasmettere un'immagine di naturalità e salubrità. Agli occhi del cliente, infatti, un menù che varia in base alle stagioni è simbolo di freschezza e genuinità. La naturalità è senza dubbio uno dei grandi trend del momento.

L'utilizzo di prodotti di stagione poi offre un doppio vantaggio: da una parte permette di variare i cibi della dieta, dall'altra assicura migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali rispetto ai prodotti cresciuti in serra. La coltivazione in serra forza la fisiologia della pianta, con conseguenze avvertibili al palato. Chiunque abbia assaggiato una verdura raccolta nell'orto sa bene quale sia il vantaggio dell'assaporare un ortaggio o annusare un frutto a cui è stato lasciato il giusto tempo per maturare sulla pianta. Frutta e verdura

sono scrigni di vitamine, minerali e altri nutrienti. I prodotti di stagione, raccolti e consumati poco tempo dopo, conservano intatte queste preziose sostanze: *sembra che la natura sia perfettamente sincronizzata per darci i nutrienti che ci servono, proprio quando sono più necessari.*

Tra i frutti più ricchi di vitamina C ci sono gli agrumi e i kiwi che, guarda caso, maturano in inverno, quando le nostre difese immunitarie sono messe maggiormente alla prova dal maltempo. I frutti ricchi di betacarotene, come le albicocche, le pesche e i meloni maturano invece in estate, quando alla nostra pelle serve un aiuto in più per produrre la melanina che la difende dai raggi solari.

Non dimentichiamo inoltre che i prodotti di stagione sono generalmente molto più economici rispetto a quelli coltivati in serra.

Sei pronto per il cambio di stagione?

Scopri i trend del momento tra gli ingredienti primaverili e inseriscili nel tuo menù.

Cavolo

E' una pianta tipicamente invernale che predilige, però, climi non eccessivamente rigidi. Il cavolo è una delle verdure più nutrienti e salutari che esistano: ricco di ferro, calcio, fibre, acidi grassi, vitamina A e C, ma anche di carotenoidi e flavonoidi, vanta proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e disintossicanti.

Arancia

E' il frutto che caratterizza questo periodo, la sua maturazione avviene da novembre fino a primavera. L'arancia rappresenta un'importante fonte di vitamine: la C, la A e una larga parte di quelle del gruppo B. Ha proprietà antiossidanti, depurative, sedative ed è un'alleata della circolazione.

Rucola

E' un tipo di insalata quasi dimenticata per molto tempo e ora tornata molto popolare. Con il suo sapore amarognolo e piccante, in cucina trova svariati impieghi e abbinamenti. E' una verdura facilmente reperibile nei primi mesi dell'anno, ha proprietà digestive, purificanti, ricostituenti e protettive.

Ravanello

E' una radice dalla forma sferica o leggermente allungata. Ha una polpa bianca e croccante e un gusto leggermente piccante. Ne esistono diverse varietà che si differenziano per forma, colore e sapore.

Mele

Le varietà di mele sono tante e ci aiutano a variare i colori e i sapori della tavola in questi primi mesi dell'anno. Le mele sono ricchissime di pectina, una fibra alimentare che mantiene sotto controllo il livello di glicemia. Sono inoltre una buona fonte di vitamina C, quercitina (un flavonoide), fibre, azoto e fluoro.





Ricette diverse per ospiti diversi.



Vegetariano

Una selezione di nuove ricette vegetariane non può mancare nel tuo menù perché chi sceglie questo tipo di cucina ricerca naturalità, ma anche originalità e gusto.



Senza glutine

Un vero trend del momento in grado di soddisfare le esigenze non solo dei celiaci ma anche di chi sceglie un'alimentazione più leggera e varia, senza per questo rinunciare al gusto.



Gourmet

Ricette particolarmente invitanti e ricercate nella scelta degli ingredienti, nelle metodologie di preparazione e anche nell'impattamento, dedicate ai veri appassionati del food.



Tradizionale 2.0

La sezione dedicata ai piatti della tradizione rivisitati e arricchiti, fortemente legati al periodo e quindi in grado di caratterizzare il menù in termini di naturalità e di stagionalità.



Pasqua

Per l'occasione importante del momento, una raccolta di ricette che attingono alla tradizione e al tempo stesso la rinnovano profondamente, per stupire anche i palati più esigenti.



Vegetariano

Vellutata di zucca e patate con polpette di ceci.

Ingredienti per 4 persone

Per la vellutata
2L Brodo dell'Orto Knorr
450g Zucca
180g Preparato per Purè Pfanni
60g Roux Bianco Knorr
20g Burro
q.b. Primerba Aglio Knorr

Per le polpette di ceci
500g Ceci secchi
20g Semi di sesamo
2pz. Scalogno
1pz. Cipolla gialla
q.b. Alloro
q.b. Olio di semi

Per il servizio
q.b. Germogli
q.b. Prezzemolo
q.b. Erba cipollina
q.b. Olio extravergine d'oliva
q.b. Sale, Pepe macinato

coperchio. A parte, preparare il Brodo dell'Orto Knorr, da aggiungere alla verdura fino a completa cottura. A questo punto aggiungere il Preparato per Purè Pfanni e il Roux Bianco Knorr; mescolare e aggiustare di sale. Infine, frullare il tutto rendendo il composto cremoso e denso.

Per le polpette di ceci
Lessare e sgocciolare i ceci. Preparare un soffritto con la cipolla tagliata a pezzi, aggiungerci i ceci e ricoprire con Brodo dell'Orto Knorr. Far cucinare per circa 30 minuti e poi aggiungere il Roux Bianco Knorr. Passare i ceci al passaverdura tenendo in parte il liquido di cottura. Al composto di ceci aggiungere il Primerba Aglio Knorr, le erbe tritate e i semi di sesamo. Amalgamare bene il tutto in modo che il composto risulti compatto (se necessario aggiungere il Preparato per Purè Pfanni per addensare).

Creare delle polpettine e friggerle. Infine servire in una fondina la vellutata di zucca, adagiare sopra le polpette di ceci e parte del brodo rimasto.

Allergeni

glutine, uova, senape, latte, sedano.

COSTO PORZIONE: 1,33€

Procedimento

Per la vellutata
In una pentola con del burro soffriggere lo scalogno ed aggiungere la zucca precedentemente lavata e tagliata a pezzi. Lasciare appassire tenendo chiuso con un



Vegetariano

Involtini di cavolo ripieni di tempeh e porri gratinati.

Ingredienti per 4 persone

1L Brodo Vegetale Granulare Knorr
250g Tempeh (o tofu o formaggio fresco)
100g Senape Top Down Calvé
2pz. Porri
1/2 Cavolo cappuccio
q.b. Staccafacile ALSA
q.b. Ridotto all'aceto balsamico di Modena
q.b. Olio extravergine d'oliva
q.b. Granella di nocciole
q.b. Pane grattugiato
q.b. Sale, Pepe macinato

Aggiustare di sale pepe. Riprendere le foglie interne del cavolo, spennellarle con la Senape Top Down Calvé, riempirle al centro con la farcia, spolverare con pane grattugiato e granella di nocciole ed adagiarle in una teglia precedentemente spruzzata con Staccafacile ALSA. Cucinare in forno a 170° per circa 12 minuti. Servire l'involtino accompagnandolo con una crema di cavolo cappuccio ottenuta frullando le foglie esterne precedentemente sbollentate.

Allergeni

latte, sedano, frutta a guscio, glutine, senape, arachidi.

COSTO PORZIONE: 1,25€

Lo sapevate che...

Il tempeh è un alimento fermentato ricavato dai semi di soia gialla (popolare in Indonesia) con un alto contenuto di fibre alimentari e vitamine. Ha una composizione solida e un sapore robusto. Viene spesso preparato tagliato a fette, cucinato con salse piccanti, al vapore o fritto. Lo si può consumare da solo o con del chili, stufato o nelle minestre. Ottimo per accompagnare pasta o riso, come ingrediente di sughi o per farcire panini. Va conservato in acqua salata.

Procedimento

Sfogliare il cavolo, togliere la parte più dura vicino la radice e lavare in acqua corrente le foglie. Preparare il Brodo Vegetale Granulare Knorr. Quando il brodo sarà a bollore sbianchire il cavolo per 1 o 2 minuti a seconda dello spessore. Sgocciolare e adagiare su di un foglio di carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso.

Tagliare i porri a striscioline e lavarli sotto l'acqua corrente. Cucinare i porri in padella antiaderente, facendoli appassire a fiamma moderata. Una volta cotti farli raffreddare in una terrina e aggiungere il tempeh a cubetti.



Vegetariano

Burger vegetariano e verdure in tempura.

Ingredienti per 4 persone

Per il pane

250g Latte di mandorla
200g Farina "0"
200g Farina Manitoba
100g Maizena
20g Olio di sesamo
12g Sale
10g Lievito di birra
5g Malto
q.b. Carbone in pastiglie
q.b. Semi di sesamo

Per il burger vegetariano

250g Zucchine
125g Peperoni rossi e gialli
125g Farro spaccato
100g Porri
q.b. Preparato per Purè Pfanni
q.b. Sale
q.b. Erba cipollina

Per le verdure in tempura

300g Zucchine
200g Farina di riso
200g Zucca gialla
100g Maizena
30g Salvia
q.b. Acqua gassata
q.b. Olio di semi di girasole
q.b. Sale

Per il condimento

q.b. Hellmann's Sundried Tomato

Procedimento

Per il pane

In una planetaria amalgamare tutti gli ingredienti ottenendo un impasto elastico e lasciar riposare per 30 minuti. Tagliare dei panini con la forma desiderata e lasciar lievitare fino al doppio del loro volume iniziale. Cuocere in forno a 160° per circa 15/18 minuti.

Per il burger vegetariano

Lavare e tagliare a cubetti tutte le verdure. Sbollentarle nel Brodo dell'Orto Knorr e cucinare nella stessa acqua il farro spezzato per circa 15 minuti. Mettere il composto in una terrina, aggiungere il Preparato per Purè Pfanni, aggiustare di sale e creare i burger.

Per le verdure in tempura

Lavare e tagliare a bastoncino tutte le verdure. Sfogliare la salvia. A parte preparare una pastella con farina di riso, acqua gassata e Maizena. Immergere le verdure nella pastella e friggerle in abbondante olio di semi.

Per il servizio

Rosolare il burger da entrambi i lati, farcire con la salsa Hellmann's Sundried Tomato e accompagnare con le verdure in tempura.

Allergeni

latte, glutine, senape, arachidi, sedano, uova.

COSTO PORZIONE: 2,80€

Ciambelline di patate e mele glassate.

Ingredienti per 4 persone

Per le ciambelline

400g Farina senza glutine
250g Preparato per Purè Pfanni
250ml Latte
150g Zucchero semolato
100g Maizena
100g Olio extravergine d'oliva
30g Lievito
2pz. Uova
q.b. Zucchero a velo

Per la friggitura

3L Olio di semi

Per le mele glassate

50g Burro
2pz. Mele
q.b. Topping alla Fragola Carte d'Or

Per le mele glassate

Pelare e lavorare le mele con uno scavino. Cuocerle con il burro e il Topping alla Fragola Carte d'Or creando una glassa.

Per il servizio

Servire le ciambelline accompagnandole con le mele glassate e una spolverata di zucchero a velo.

Allergeni

latte, uova, frutta a guscio, sedano.

COSTO PORZIONE: 0,80€

Lo sapevate che...

Circa il 9% della popolazione italiana (per un totale di 4,6 milioni di persone) dichiara di essere vegetariana o vegana: questo trend è in crescita ormai da diversi anni. Inoltre i clienti sono sempre di più attratti dalle cose nuove, inusuali ed eccentriche.

Perché allora non inserire stabilmente in menù un dessert vegetariano? Riuscirete così a soddisfare non solo quei clienti che abbracciano la filosofia del vegano-vegetariano, ma anche i palati più curiosi.

Osate quindi con zucchine, barbabietole, cicoria, patate e carote che ben si prestano ai dessert!



Vegetariano





 Senza glutine

Spaghetti di riso con bottarga, quinoa rossa e arancia.

Ingredienti per 4 persone

- | | |
|------|-----------------------|
| 1L | Brodo Sapore Knorr |
| 400g | Spaghetti di riso |
| 200g | Tentacoli di seppia |
| 80ml | Crème & Crème Knorr |
| 80g | Quinoa Rossa |
| 50g | Bottarga di muggine |
| 1pz. | Arancia |
| 1pz. | Scalogno |
| q.b. | Uova di salmone |
| q.b. | Uova di pesce volante |
| q.b. | Burro |
| q.b. | Pepe macinato |
| q.b. | Maizena |
| q.b. | Olio per frittura |

precedentemente impanati nella Maizena.

Per il servizio

Servire in una fondina guarnendo con listarelle di bottarga, zeste d'arancia, uova di pesce e i tentacoli di seppia.

Allergeni

sedano, soia, latte, pesce.

COSTO PORZIONE: 3,06€

Lo sapevate che...

La Quinoa Rossa è una pianta erbacea della stessa famiglia degli spinaci. E' originaria del Sud America ma attualmente è diffusa anche in Italia. E' un prezioso ingrediente senza glutine, che si sta facendo spazio all'interno dei menù grazie alla sua ricchezza di proteine, minerali e anche di fibre. La Quinoa non è un alimento particolarmente calorico: è quindi adatto anche a chi è a dieta e a chi segue un'alimentazione controllata. Esistono oltre 200 varietà di Quinoa, anche se la tipologia più utilizzata è la quinoa Real.

Procedimento

In 1 litro di Brodo Sapore Knorr aggiungere la quinoa rossa e lasciare cucinare per circa 12 minuti. A parte cuocere gli spaghetti di riso. In una padella fare un fondo di scalogno e burro ed aggiungere la Crème & Crème Knorr. Condire gli spaghetti nella salsa ottenuta e aggiungere le zeste di arancia, la quinoa e una grattata di bottarga di muggine. Friggere a parte i tentacoli di seppia



 Senza glutine

Tortino ripieno di verdure e formaggio di riso erborinato su crema di fagioli borlotti e senape.

Ingredienti per 4 persone

Per il tortino

- | | |
|------|--------------------------------------|
| 2L | Brodo di Verdure Knorr Professional |
| 180g | Zucchine |
| 170g | Broccoli romani |
| 125g | Formaggio di riso (o ricotta fresca) |
| 120g | Zucca gialla |
| 100g | Cavolfiori |
| 80g | Porri |
| 2pz. | Melanzane |
| q.b. | Timo |
| q.b. | Formaggio Parmigiano |
| q.b. | Staccafacile ALSA |

Per la crema di fagioli

- | | |
|------|-------------------------------------|
| 1L | Brodo di Verdure Knorr Professional |
| 300g | Fagioli Borlotti freschi |
| q.b. | Cipolla rosolata |
| q.b. | Senape Top Down Calvé |
| q.b. | Olio extravergine d'oliva |
| q.b. | Salsa di pomodoro |

Per il servizio

- | | |
|------|----------------|
| q.b. | Germogli misti |
|------|----------------|

Procedimento

Per la crema di fagioli

Cuocere i fagioli borlotti, scolarli e far raffreddare.

Fare un fondo di olio e cipolla rosolata, aggiungere i fagioli e coprire con il Brodo di Verdura Knorr Professional. Frullare, regolare di gusto con la Senape Top Down Calvé e aggiungere un cucchiaino di salsa di pomodoro per esaltarne il colore.

Per il tortino

Tagliare le melanzane a fette sottili nel verso lungo ed essiccarle. Tagliare a brunoise le altre verdure, sbianchirle nel Brodo di Verdure Knorr Professional. Fare un fondo di olio e porro tritato, aggiungere le verdure sbianchite. Insaporire il composto con timo, parmigiano e incorporare il formaggio di riso erborinato. Spruzzare gli stampini con Staccafacile ALSA, riempirli con il composto. Cucinare in forno in combinato a 160°C per 12 minuti.

Per il servizio

Disporre in una fondina la crema di fagioli e adagiare sopra il tortino, guarnendo con lamelle di melanzane essiccate, germogli misti e punte di cavolo romano.

Allergeni

latte, senape, arachidi.

COSTO PORZIONE: 2,48€



 Senza glutine

Budino di riso e zenzero.

Ingredienti per 4 persone

400ml	Crème & Crème Knorr
400ml	Latte di riso
400ml	Miele di acacia
350g	Riso Carnaroli
20g	Maizena
5g	Zenzero fresco
q.b.	Buccia d'arancia candita
q.b.	Nocciole
q.b.	Cioccolato fondente

tagliate grossolanamente, scaglie di cioccolato fondente e lamelle di buccia d'arancia candita.

Allergeni

soia, latte, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: € 2,90€

Procedimento

In una pentola portare ad ebollizione il latte di riso con la Crème & Crème Knorr, la buccia d'arancia grattugiata e lo zenzero fresco.

Aggiungere il riso e lasciar cucinare per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere il miele di acacia e la Maizena.

Riporre il composto in stampini o boccaccetti di vetro monoporzione e cucinare in forno a 140°C con 50% di umidità per circa 20 minuti oppure a bagnomaria. Infine abbattere di temperatura e riporre in frigo.

Per il servizio

Al momento del servizio guarnire il budino con nocciole

Lo sapevate che...

Oggi è fondamentale proporre nel proprio menù anche dolci senza glutine, dedicati ai celiaci e a coloro che scelgono di seguire un'alimentazione più varia e bilanciata e preferiscono evitare o moderare l'assunzione di glutine, pur non essendo celiaci.

Un menù al passo con i tempi non può quindi non considerare questa nuova esigenza dei consumatori che si traduce in una nuova richiesta di mercato.

Il momento del dessert, inoltre, segna la piacevole conclusione di un pasto perfetto ed è giusto offrire a tutti il piacere di un goloso finale.

Filetto di branzino al vapore con rucola, cipolla rossa e pomodorini.

Ingredienti per 4 persone

240g	Pomodorini ciliegini
15g	Rucola
4pz.	Filetti di branzino
1pz.	Cipolla rossa
q.b.	Capperi
q.b.	Olive taggiasche
q.b.	Zucchero
q.b.	Ridotto di Pesce Knorr
q.b.	Aglione
q.b.	Basilico
q.b.	Maizena
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale, Pepe macinato
q.b.	Aceto
q.b.	Carote
q.b.	Sedano
q.b.	Zucchine
q.b.	Zeste di Limone
q.b.	Fagiolini

almeno 30 minuti. Spellare e arrotolare il pesce e poi cuocere in forno a 85°C a vapore per circa 15 minuti. In una terrina unire olio, aglio e basilico, scottarvi i pomodorini. Frullare il composto. Tagliare la cipolla rossa a spicchi e le verdure a julienne e marinare in acqua, aceto e zucchero. Lasciar macerare per circa 40 minuti. Cucinare in forno a 150°C per circa 40 minuti.

Per il servizio

Fare un fondo con la salsa di pomodorini precedentemente ottenuta e adagiare i rotolini di branzino guarniti con le verdure marinate.

Allergeni

frutta a guscio, crostacei, pesce, molluschi.

COSTO PORZIONE: 4,12€

Lo sapevate che...

Per avere una cottura perfetta del filetto di branzino è necessario verificare che raggiunga la temperatura di 68° C al cuore tramite l'utilizzo del sondino professionale.

Procedimento

In una ciotola preparare la marinatura con tre parti d'olio e una di Ridotto di Pesce Knorr. Mescolare bene, distribuire sul filetto di branzino e lasciare marinare



Senza glutine 



Risotto ai pistacchi e mele con faraona tartufata.

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto	
1,5L	Brodo di Pollo Knorr Professional
380g	Riso Carnaroli
90g	Formaggio parmigiano
50g	Pasta di Pistacchio
2pz.	Scalogno
2pz.	Mele
q.b.	Burro

Per la faraona	
80g	Tartufo nero
2pz.	Petti di faraona
q.b.	Fondo Chiaro Knorr Professional
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Pepe macinato
q.b.	Sale

Decorazione	
q.b.	Granella di pistacchi

Per il risotto
In una pentola fare un fondo di burro, scalogno e dadolata di mele, tostare il riso e cucinare utilizzando il Brodo di Pollo Knorr Professional. A fine cottura mantecare con formaggio parmigiano e pasta di pistacchi.

Per il servizio
Adagiare il risotto su di un piatto piano e porre sopra il petto di faraona, tagliato a fette regolari. Ultimare con tartufo grattugiato e granella di pistacchi.

Allergeni

latte, frutta a guscio, glutine, uova, sedano.

COSTO PORZIONE: 4,30€

Procedimento

Per la faraona
Rosolare i petti di faraona in padella con un fondo d'olio. Aggiungere il Fondo Chiaro Knorr Professional e portare fino a cottura, facendo attenzione che non si asciughi troppo. Regolare di sale e pepe e aggiungere una grattata di tartufo.

Lo sapevate che...
Aumentano in maniera esponenziale i sostenitori dell'Hybrid Food, che amalgama, mescolano e soprattutto riuniscono le tradizioni di tutto il mondo. Questo tipo di approccio al food è decisamente estetico: grande attenzione viene riservata all'aspetto del cibo, alle novità e alle mode del momento.

Composizione di Coda di rospo in lardo di Colonnata, verza e crema di barbabietola.

Ingredienti per 4 persone

Per la coda di rospo	
150g	Lardo di Colonnata
8pz.	Foglie di verza
4pz.	Filetti coda di rospo (200g l'uno)
q.b.	Brodo di Pesce Knorr
q.b.	Primerba Timo Knorr
q.b.	Olio extravergine d'oliva

Per il gelato	
1L	Brodo Elite Knorr
200g	Cavolfiore
180ml	Crème & Crème Knorr
40g	Zucchero
q.b.	Succo di limone

Per la crema	
100g	Barbabietola
q.b.	Brodo dell'Orto Knorr
q.b.	Roux Bianco Knorr
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale, Pepe macinato

Procedimento

Per la coda di rospo
Rosolare in una padella antiaderente i filetti di coda di rospo e aromatizzarli con il Primerba Timo Knorr.

Per il gelato
Pulire il cavolfiore, cucinarlo nel Brodo Elite Knorr. Frullare aggiungendo la Crème & Crème Knorr, il succo di limone e lo zucchero e mettere il composto nella macchina del gelato.

Per il servizio
Fare una striscia di crema di barbabietola e adagiarvi la coda di rospo, il gelato al cavolfiore e una rosa di lardo di colonnata sopra una foglia di verza.

Allergeni

glutine, crostacei, uova, latte, sedano
senape, molluschi, soia, pesce.

COSTO PORZIONE: 3,90€

Lo sapevate che...

Le scelte cromatiche influenzano l'appetito. Un piatto preparato con cura e una sapiente scelta cromatica degli abbinamenti e dei contrasti è una gioia per gli occhi e uno stimolo per l'appetito: è come una tavolozza in grado di comunicare, evocare, suggerire, ispirare ed emozionare.





Cubo di crema catalana con pere sciropate e salsa ai lamponi.

Ingredienti per 4 persone

Per il cubo

3L	Olio di semi vari
1Kg	Pangrattato
500ml	Latte
500ml	Crème & Crème Knorr
10pz.	Uova
1busta	Preparato per Crema Catalana Carte d'Or
q.b.	Maizena
q.b.	Alchermes

Per il servizio

q.b.	Pere sciropate
q.b.	Lamponi freschi
q.b.	Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or
q.b.	Foglioline di menta
q.b.	Zucchero semolato
q.b.	Granella di pistacchi

la Crema Catalana passandola prima nella Maizena, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Ripetere l'operazione per due volte e friggere in abbondante olio di semi.

Per la salsa

Far appassire i lamponi in una padella e aggiungere il Topping ai Frutti di Bosco Carte d'Or.

Per il servizio

Servire il cubo di catalana con pere sciropate, una spennellata di salsa di lamponi e granella di pistacchi.

Allergeni

soia, latte, glutine, uova, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 0,80€

Procedimento

Preparare la Crema Catalana seguendo le istruzioni indicate sulla confezione.
Versare all'interno di stampi in silicone di forma cubica e abbattere di temperatura a -18°C. Sformare e panare

Lo sapevate che...

Solo accostando all'interno dello stesso dessert consistenze diverse riusciremo ad offrire agli ospiti un'esperienza di degustazione completa e appagante: come ad esempio morbidezza e croccantezza, acidità e dolcezza per un dessert equilibrato.

Agnello laccato al miele e gelée di scalogno caramellato.

Ingredienti per 4 persone

Per l'agnello

800g	Lombetto d'agnello disossato
2pz.	Scalogno
q.b.	CreaMenu Senape e Miele Knorr
q.b.	Fondo Bruno Granulare Knorr
q.b.	Olio extravergine d'oliva

Per la gelée di scalogno

1L	Brodo Elite Knorr
300g	Aceto di vino
280g	Zucchero di canna
16pz.	Scalogno
q.b.	Cannella
q.b.	Ginepro
q.b.	Pepe nero in grani

Per il servizio

250g	Texture1 Carte d'Or Professional
100g	Sedano rapa
80g	Carote
80g	Barbabietola arcobaleno

Lavare, pelare e tagliare le verdure in piccoli pezzi.
Rosolarle in padella con olio, vino, Fondo Bruno Granulare Knorr e pepe in grani.
Lasciare addensare e far raffreddare.
Confezionare all'interno di un sacchetto per il sottovuoto l'agnello e la salsa appena ottenuta.
Cucinare con l'utilizzo del Roner a 74°C per 7 ore (in alternativa usare il forno a 74°C a vapore per 7 ore).

Per il contorno

Sbianchire gli scalogni nel Brodo Elite Knorr.
A parte, in una padella sciogliere lo zucchero di canna con l'aceto di vino e le spezie. Caramellare con questo composto gli scalogni. Filtrare il liquido e dissolvervi all'interno la Texture 1 Carte d'Or Professional e versare il composto in una bacinella quadrata.
Abbatte di temperatura.
A parte sbianchire le altre verdure e spadellare.

Per il servizio

Tagliare l'agnello in fette regolari e accompagnare con la sua salsa e con una striscia di gelée di scalogno caramellato su cui adagiare le verdure spadellate.

Allergeni

senape, uova, sedano, glutine, latte.

COSTO PORZIONE: 4,50€

Procedimento

Per l'agnello

Insaporire il lombetto d'agnello con olio extravergine d'oliva e cospargerlo di CreaMenu Senape e Miele Knorr.
Rosolare in forno a 220°C per circa 10/12 minuti.





Linguine con colatura di alici, code di gamberi e finocchietto.

Ingredienti per 4 persone

Per le linguine	
480g	Gamberi
380g	Linguine
80g	Pomodori canditi
20g	Ridotto di Astice Knorr
1pz.	Buccia di lime
q.b.	Finocchietto selvatico
q.b.	Primerba Aglio Knorr
q.b.	Colatura d'alicì
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale, Pepe macinato
q.b.	Pangrattato
q.b.	Basilico
q.b.	Zucchero

Cuocere a parte le linguine in abbondante acqua e saltarle in padella.

Per il servizio
Rosolare il pangrattato con la colatura di alici e il finocchietto.
Candire i pomodorini in forno a 100° per 1 ora spolverati con olio, sale, zucchero e basilico.

Allergeni

.....

crostacei, molluschi, pesce, glutine.

.....

COSTO PORZIONE: 2,80€

Lo sapevate che...
Esistono tre diversi tipi di marinature:
• *Aromatica*
con l'utilizzo di spezie o aromi naturali.
• *Lipidica*
con una parte di grasso che può essere olio, burro o altro.
• *Acida*
fatta con succo di limone, vino bianco, yogurt o aceto.

Procedimento

Per le linguine
Pulire, lavare e sgusciare i gamberi. Marinarli nel Ridotto di Astice Knorr con la buccia di lime, la colatura di alici e il Primerba Aglio Knorr.
Lasciare riposare per circa 30 minuti. Scolare.
In una padella far rosolare il Primerba Aglio Knorr, il finocchietto e il liquido della marinata.

Tartare di manzo al pane di segale con funghi cardoncelli, uovo marinato e maionese al timo e lime.

Ingredienti per 4 persone

Per la tartare	
280g	Manzo
280g	Funghi Cardoncelli
q.b.	Pepe Nero
q.b.	Primerba Timo Knorr

Per la salsa	
q.b.	Maionese Compatta Calvé
q.b.	Primerba Timo Knorr
1pz.	Lime

Per l'uovo marinato	
4pz.	Tuorli d'uovo
q.b.	Sale fino
q.b.	Pane di segale

Per la salsa
Amalgamare alla Maionese Compatta Calvé, le zeste di lime e il loro succo, il Primerba Timo Knorr e il prezzemolo, frullare il tutto ottenendo una salsa liscia.

Per l'uovo marinato
Adagiare i tuorli d'uovo su un letto di sale fino, ricoprirli di ulteriore sale e lasciarli riposare 20 minuti.
Sciacquarli in acqua corrente.

Per il servizio
Dressare la salsa su una fetta di pane di segale tostata, adagiarvi sopra la tartare, l'uovo marinato e i funghi cardoncelli.

Allergeni

.....

latte, uova, glutine.

.....

COSTO PORZIONE: 3,00€

Lo sapevate che...
Maionese Compatta Calvé assorbe il 20% dei liquidi e regge l'aggiunta di ingredienti acidi.

Procedimento

Per la tartare
Prendere la carne di manzo, togliere le parti in eccesso, tritare finemente al coltello e aggiungere il Primerba Timo Knorr e una macinata di pepe nero.
A parte, pulire e tagliare i funghi, scottarli in padella con olio extravergine d'oliva e Primerba Timo Knorr e lasciar raffreddare.





★
Tradizionale
2.0

Panna Cotta al peperoncino e cioccolato croccante su purea di frutto della passione.

Ingredienti per 4 persone

1L	Crème & Crème Knorr
1L	Latte
200g	Purea di frutto della passione
3pz.	Peperoncino fresco
1busta	Preparato per Panna Cotta Carte d'Or
q.b.	Topping Crunchy Cacao Carte d'Or
q.b.	Polvere di peperoncino
q.b.	Topping alla Fragola Carte d'Or

Adagiare la Panna Cotta e spolverare con il peperoncino.

Allergeni

latte, soia, glutine, uova, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 1,18€

Lo sapevate che...

L'abbinamento dolci e peperoncino è stato sdoganato negli ultimi anni. In realtà il binomio dolce -piccante è gradito da parecchi secoli al palato dell'uomo: pare infatti che anche i Maya consumassero una bevanda a base di semi di cacao, acqua, vaniglia e peperoncino. Accostare ingredienti insoliti è una vera sfida, ovviamente non basta scegliere a caso alcuni ingredienti. Sono tante le varianti da tenere in considerazione, è fondamentale ad esempio valutare la giusta concentrazione.

Aggiungendo anche un solo elemento variano i sapori e gli equilibri del piatto: l'ideale è avere sempre una teoria da cui partire ma ricordarsi anche che nessuna teoria potrà sostituire la sensibilità di un cuoco che nasce dal talento personale e dalla pratica costante.

Procedimento

Scaldare il latte aggiungendo i peperoncini freschi interi. Filtrare e procedere a preparare la Panna Cotta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Versare il composto all'interno di stampi semisferici e lasciar raffreddare per circa 3 ore.

Per il servizio

Sformare la Panna Cotta e rivestirla con il Topping Crunchy Cacao Carte d'Or. Lasciar indurire. Versare la purea di frutto della passione e il Topping alla Fragola Carte d'Or al centro del piatto e battere con un cucchiaino per dare un effetto schizzato.

Riccioli di calamaro arrostiti al timo con crema di patate e zafferano e olive taggiasche.

Ingredienti per 4 persone

500ml	Brodo di Pesce Knorr
100g	Preparato per Purè Pfanni
50g	Mise en place allo Zafferano Knorr

800g	Calamari
q.b.	Sale, Pepe macinato
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Primerba Rosmarino Knorr

q.b.	Olive taggiasche
q.b.	Patate rosse fritte
q.b.	Foglie di menta
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Capperi in fiore

Procedimento

Per la crema
Preparare il Brodo di Pesce Knorr, aggiungere il Preparato per Purè Pfanni e Mise en place allo Zafferano Knorr. Portare ad ebollizione e frullare il tutto.

Per i calamari
In una padella antiaderente rosolare i calamari tagliati all'orientale con olio extravergine d'oliva, Primerba Rosmarino Knorr, sale e pepe.

Per il servizio
Fare un fondo di crema di patate all'interno di una fondina e adagiarvi i riccioli di calamari, le olive taggiasche, i capperi in fiore e ultimare il tutto con chips di patate rosse fritte.

Allergeni

uova, latte, sedano, glutine, crostacei, molluschi, pesce.

COSTO PORZIONE: 3,24€

Lo sapevate che...

Il taglio dei calamari all'orientale conferisce un aspetto nuovo e originale al piatto. Il procedimento è semplice: occorre tagliare il calamaro a strisce oblique fino a formare una sorta di griglia. Per un ottimo risultato è necessario adoperare un coltellino affilato.



Tradizionale
2.0





I tagli di carne tipici del periodo pasquale sono l'agnello, il capretto e la selvaggina. Sono carni ex povere, poiché quest'usanza nasce proprio dall'abitudine di consumare durante la festività carni di animali allevati in casa. La tradizione può essere riproposta o anche reinterpretata offrendo in alternativa ai propri ospiti una carne che oggi è considerata economica, come quella di maialino.

Flan di cardi con brodetto di capretto e spuma di formaggio caprino.

Ingredienti per 4 persone

Per il flan

2L	Brodo dell'Orto Knorr
500g	Cardi o gobbi
250ml	Crème & Crème Knorr
100g	Preparato per Purè Pfanni
100g	Ricotta
80g	Formaggio grana
4pz.	Uova
q.b.	Staccafacile ALSA

Per il brodetto

1L	Brodo delle Feste Knorr
500g	Capretto
100g	Sedano
100g	Carote
100g	Cipolla
q.b.	Alloro
q.b.	Vino bianco
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale, Pepe macinato

Per la spuma

100g	Caprino
100ml	Acqua
40g	Texture 2 Carte d'Or Professional

Procedimento

Per il flan

Pelare i cardi e cuocerli nel Brodo dell'Orto Knorr per 1 ora. Frullarli aggiungendo la Crème & Crème Knorr, le uova, il formaggio grana, la ricotta e il Preparato per Purè Pfanni. Regolare di sale e pepe. Vaporizzare lo Staccafacile ALSA sugli stampini d'alluminio, riempire con il composto e cucinare in forno a vapore a 98°C per 40 minuti.

Per il brodetto

Fare una mirepoix di sedano, carote e cipolla e rosolarvi il macinato di capretto. Tostare la carne, sfumando con vino bianco. Unire l'alloro. Cucinare per 2 ore bagnando con Brodo delle Feste Knorr.

Per la spuma

Montare in una planetaria la Texture 2 Carte d'Or Professional con l'acqua e amalgamare il caprino. Riporre in un sac-a-poches. Servire il flan di cardi accompagnato dal brodetto di capretto, adagiando in cima la spuma di caprino e qualche pezzetto di carne.

Allergeni

latte, soia, glutine, uova, senape, sedano.

COSTO PORZIONE: 4,30€



Pasqua





Pasqua

Filetto di maialino farcito con radicchio su fonduta di taleggio e cavoletti di Bruxelles.

Ingredienti per 4 persone

- 800g Filetto di maialino
- 500g Cavoletti di Bruxelles
- 200ml **Fondo Bruno in pasta Knorr**
- 200g Radicchio tardivo
- 100g Taleggio
- 50g Pecorino
- 1pz. Tuorlo
- q.b. Burro
- q.b. **Crème & Crème Knorr**
- q.b. **Brodo Elite Knorr**
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale, Pepe macinato
- q.b. Semi di lino e girasole
- q.b. Sedano
- q.b. Ravanello

Per le fondute

Per la fonduta di Cavoletti di Bruxelles:
Lavare i cavoletti e cuocerli in abbondante acqua. Una volta cotti, scolarli e versarli all'interno del Fondo Bruno in pasta Knorr, aggiungere burro, Crème & Crème Knorr, pecorino grattugiato e poi frullare il composto.

Per la fonduta di Taleggio:

Sciogliere il formaggio a bagnomaria con la Crème & Crème Knorr, frullare il composto aggiungendo un tuorlo d'uovo e aggiustare di sale.

Per il servizio

Stendere le due salse sul fondo del piatto, adagiarvi il trancio di maialino e decorare con ravanello e sedano croccante.

Procedimento

Per il filetto

Creare una tasca all'interno dei filetti di maialino e farcire con del radicchio tardivo stufato in padella e cubetti di formaggio taleggio. Richiudere il filetto e condire con Brodo Elite Knorr e semi vari. Rosolarlo in padella con olio da tutti i lati e cuocere in forno per 20/25 minuti a 160°C.

Allergeni

latte, glutine, uova, frutta a guscio, sedano, soia.

COSTO PORZIONE: 4,16€

Lasagne con funghi porcini, provola fumè e pancetta arrotolata.

Ingredienti per 4 persone

- 1L **Brodo ai Funghi Porcini Knorr**
- 500ml Latte
- 400g Sfoglia per lasagna
- 320g Funghi porcini freschi
- 200g Formaggio grattugiato
- 200g Provola affumicata
- 100g Pomodoro concassè
- 80g **Roux Bianco Knorr**
- 8pz. Fette di pancetta arrotolata
- q.b. **Brodo Elite Knorr**
- q.b. **Primerba Aglio Knorr**
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale, Pepe macinato

Montare la lasagna alternando strati di pasta precedentemente sbollentata, asciugata, coppata e frita, a strati di salsa ai funghi porcini, porcini trifolati, cubetti di provola fumè, pomodoro concassè, pancetta arrotolata a listarelle e formaggio parmigiano grattugiato. Si consigliano 3 strati di sfoglia per lasagna.

Per servizio

Servire calda e guarnire con foglie di sedano fritto.

Allergeni

glutine, uova, latte, sedano.

COSTO PORZIONE: 3,20€

Procedimento

Trifolare i funghi porcini precedentemente lavati e tagliati a fette con il Primerba Aglio Knorr. Spolverare con il Brodo Elite Knorr e con prezzemolo tritato.

Portare a ebollizione il Brodo di Funghi Porcini Knorr aggiungendo il latte e legare questa salsa con il Roux Bianco Knorr, in base alla densità che si vuole ottenere. Regolare di sale e pepe.

Lo sapevate che...

In alternativa al Roux per addensare una salsa potreste usare la Maizena, che essendo senza glutine, renderà la salsa adatta anche ai celiaci. La Maizena, ovvero l'amido di mais, viene ricavata dal chicco del mais attraverso un accurato processo di macinazione ad umido. Si presenta sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, solubile in acqua fredda.





Pasqua

Torta di nocciole e cioccolato con meringa flambata alla frutta fresca.

Ingredienti per 4 persone

200g Zucchero semolato
200g Frutta candita
200g Frutta fresca
200g Zucchero a velo
120g **Texture 2 Carte d'Or Professional**
1 busta **Torta Nocciole e Cioccolato Carte d'Or**
q.b. **Staccafacile ALSA**

Lasciar raffreddare e servire su un'alzatina.

Allergeni

soia, latte, uova, glutine, frutta a guscio.

COSTO PORZIONE: 2,08€

Procedimento

Preparare la Torta di Nocciole e Cioccolato seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
Imburrare una tortiera (o in alternativa uno stampo per colomba pasquale) con abbondante Staccafacile ALSA e infornare come da indicazioni.

Una volta cotta, lasciare raffreddare.
A parte montare la Texture 2 Carte d'Or Professional in planetaria con acqua e zucchero.

Rivestire la torta con la meringa, decorare con la frutta candita e fresca; spolverare con lo zucchero a velo e infornare per 1 ora a 100°.

Lo sapevate che...

Quella della Colomba pasquale è una tradizione molto antica: vi sono leggende che vorrebbero far risalire questo dolce all'epoca longobarda, addirittura narrano che il re Alboino, alla metà del VI secolo, ricevette in dono un pan dolce a forma di colomba in segno di pace, durante l'assedio di Pavia.

La Colomba rivisitata è un vero trend del momento: permette infatti di offrire agli ospiti nel periodo delle feste pasquali il piacere di condividere un dolce tradizionale con i propri cari e al tempo stesso la golosità della scoperta di nuovi sapori e consistenze, in coerenza con i più attuali mood del mondo del dessert.



Durante le feste, è importante proporre dolci deliziosi per il palato ma che siano anche in grado di celebrare il valore della condivisione e dello stare insieme.

A Pasqua, un valore aggiunto è certamente quello di rivisitare i dolci tradizionali con creatività, stupendo i propri ospiti, ad esempio, con un'inedita versione di colomba pasquale.

Pianifica il tuo menù



L'ingegneria del menù combina l'analisi matematica con la psicologia: serve a conoscere nel dettaglio quanto ogni singola pietanza renda in termini di profitto, per guidare i clienti in modo impercettibile ed inconscio nella scelta di quei piatti che vuoi spingere di più.

Il menù deve emozionare: solo così guadagnerai l'interesse del lettore, che attribuirà al piatto un valore aggiunto e, conseguentemente, sarà meno influenzato dal prezzo.

Leggendo il titolo del piatto, il commensale dovrebbe riuscire ad attivare le papille gustative!

Tutto questo in massimo 5 minuti: il tempo che è stato calcolato essere determinante nella scelta del piatto.

Per creare un buon menù bisogna tenere in considerazione i seguenti aspetti:

1

Tipologia locale

Tutto deve essere coerente con la tua offerta e con lo stile del locale. Per fare un esempio pratico, un ristorante di alto livello dovrà utilizzare, per il proprio menù, elementi di grande impatto, a partire dal tipo di carta utilizzato, dal font, dalle dimensioni e dalle immagini. Questa strategia non si addice, invece, ad un fast food, dove i clienti si aspettano un'offerta più semplice.

2

Numero dei coperti

Se il numero di coperti è limitato e solitamente fai solo un lungo turno, ti puoi permettere di creare un menù più articolato, con maggiori dettagli; se al contrario hai un'alta rotazione dei tavoli, il consiglio è di predisporre una carta più semplice, di facile e immediata lettura.

3

Target della clientela

Se hai una clientela giovane puoi permetterti una modalità di scrittura innovativa, l'utilizzo di box, font e colori diversi ed accesi per incuriosire e mantenere alta l'attenzione. Se, invece, la tua clientela è prevalentemente quella degli uffici in pausa pranzo, dovresti prevedere un menù semplice, con poche portate, possibilmente leggere.

4

Territorialità

Il tuo ristorante fa cucina regionale o locale? Riporta questa territorialità anche nel menù in modo da evocare subito le tipicità. Evidenzia nel tuo menù l'origine degli ingredienti, indicando se i prodotti sono DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) o STG (Specialità Tradizionale Garantita).

5

Stagionalità

Massima importanza, poi, va data alla stagionalità delle pietanze: questo ricettario nasce proprio con l'intento di valorizzare tale aspetto. Non fossilizzarti su un unico menù per tutto l'anno, variando di tanto in tanto solo la proposta del giorno. Offri alla tua clientela quella che viene definita la "cucina del microclima", una cucina che cambia parallelamente allo scorrere delle stagioni, utilizzando gli ingredienti nella loro massima espressione in termini di gusto e colore.

Trucchi per realizzare un menù perfetto

Come scrivere i titoli delle portate

Una ricerca ha evidenziato come i menù descrittivi riescano ad incrementare le vendite del piatto circa il 30% in più di quelli tradizionali. Inoltre, aumentano la frequenza di riacquisto e la percezione di qualità, sia di una specifica pietanza che del locale nella sua totalità. Gli elementi che non devono mancare sono il nome dell'ingrediente principale, la tecnica di cottura, il contorno e la salsa di accompagnamento.

Esempio primo piatto

Un esempio di primo piatto può essere la sostituzione di *"Spaghetti al pomodoro"* con *"Pasta di grano duro trafilata con pomodori freschi e basilico"*; il secondo titolo è indubbiamente più evocativo e invitante.

Esempio secondo piatto

Il classico petto di pollo assume un valore percepito di gran lunga maggiore come *"Petto di pollo alla griglia con salsa al Barolo e verdure"*. Allo stesso modo la *"tagliata di manzo"* può diventare *"tagliata di Chianina su letto di rucola e grana padano DOC stagionato 30 mesi con riduzione di aceto balsamico"*.

Attenzione alle preposizioni

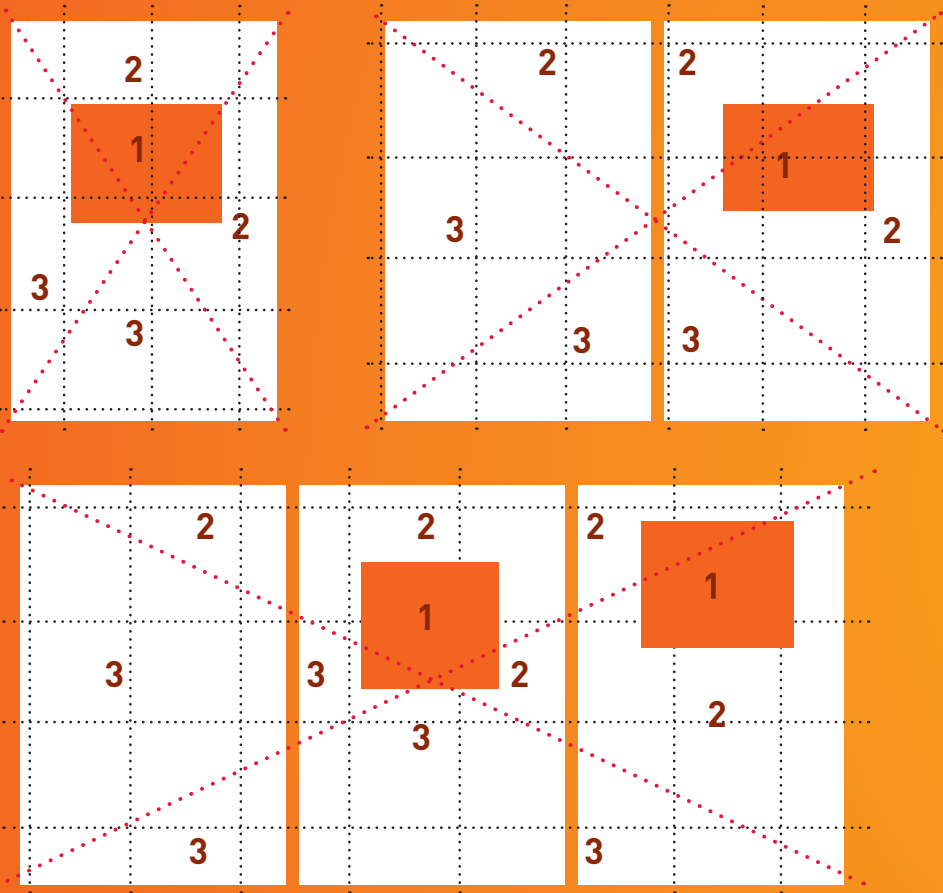
Vi siete mai soffermati a riflettere sulle preposizioni da utilizzare nella presentazione dei piatti? Un dettaglio così piccolo infatti può fare una grande differenza.

- Pannacotta **AI** lamponi: fa pensare ad un dessert con l'aroma dei lamponi.
- Pannacotta **CON** lamponi: evoca invece una pannacotta al cui interno o come accompagnamento sono presenti pezzi di lamponi.
- Pannacotta **DI** lamponi: qui il frutto diventa il vero protagonista e l'associazione alla purea di frutti freschi è immediata.

Più emozione riuscirete a trasmettere, più il costo passerà in secondo piano e più profitto riuscirete a ricavarne.

Che ordine grafico dare al menù

Esistono nel menu alcune posizioni "strategiche" dove i piatti sono più visibili: qui è consigliabile inserire i piatti che si desidera spingere.



Il lettore infatti fa scorrere la vista dal centro destra verso sinistra e dall'alto verso il basso, come indicato nei riquadri.

Se il menù è a tre ante utilizzate la facciata esterna della terza pagina (riquadro bianco nell'immagine di seguito) come area promozionale, dove inserire i menù degustazione, i piatti particolari o il piatto del giorno.

