Volete creare i giusti abbinamenti e presentare al meglio i vostri piatti sia dolci che salati?

In questo ricettario vi sveliamo tanti trucchi e suggerimenti per creare il piatto perfetto.

ufs.com

Unilever Food Solutions

PROFESSIONE CUOCO

Innovarsi per Crescere

Il piatto perfetto, esiste?

Nei menu è ormai consuetudine trovare proposte basate su ingredienti e abbinamenti inconsueti e particolari, trovare menù ricchi di svariate associazioni e contrasti di gusto che mi lasciano basito e perplesso.
Poi arriva il momento di scegliere e nella maggior parte dei casi la mia scelta ricade sulla cosa più strana che trovo, sull'abbinamento più curioso lontano dai soliti gusti comodi e da ingredienti scontati.

Ma perché? Quali sono i valori e quali i giusti abbinamenti di ingredienti che rendono un piatto unico e indimenticabile?

Quali sono le regole di base per non sbagliare?

Le risposte possono essere molteplici:
esistono diverse scuole di pensiero;
esiste l'esperienza del nostro palato "professionale" costruito con fatica e con tante ore passate davanti ai fornelli;
esiste una spasmodica crescente voglia di assaggiare nuovi ingredienti e sperimentare nuove strade;
esistono alcune regole di base che tutti noi mettiamo in pratica nel nostro quotidiano, regole semplici ma mai scontate per eseguire un abbinamento ideale.

In termini di abbinamenti, abbiamo voluto prendere in considerazione alcune scuole di pensiero, le stesse che io utilizzo più spesso:

1. Abbinamenti di ingredienti per Habitat

Con questo metodo vengono abbinati prodotti che vivono, convivono e crescono nello **stesso ambiente**. Per esempio la carne di cinghiale che vive nel sottobosco sposerà funghi, frutti di bosco, miele selvatico, erbe aromatiche, tuberi e radici.

2. Abbinamento di ingredienti per colore - monocromatico

Sempre più spesso nelle nostre cucine si utilizza l'abbinamento monocromatico. Pensiamo al rosso e a tutti gli ingredienti della **stessa tonalità**: pomodori, rape, frutti rossi, tonno, manzo, che in termine di gusto possono sposarsi perfettamente tra loro.

3. Abbinamento di ingredienti per stagionalità

Questa strada, molto apprezzata, non lascia spazio a nessuna sorpresa. In inverno, ad esempio, mi aspetto di gustare ricette a base castagne piuttosto che un piatto di fave, perché la nostra leva psicologica-emozionale interagisce con le nostre **aspettative** personali e ambientali.

4. Abbinamento di ingredienti per gusto

Nella cucina moderna questo è sicuramente lo strumento più utilizzato. Possiamo classificare la quasi totalità degli ingredienti come "basici" (più neutri) o come "acidi" (più aspri). Recenti ricerche scientifiche hanno individuato 5 tipi diversi di recettori gustativi: **dolce, amaro, acido, salato e umami** (una parola giapponese che significa letteralmente "sapore delizioso"). L'umami corrisponde alla sensazione di sapidità presente in particolare nel dado per brodo. Partendo da questi raggruppamenti, in cucina è uso comune abbinare ingredienti per similitudine o per contrasto.

5. Abbinamento di ingredienti storici, della tradizione

In questo caso parliamo di abbinamenti e ingredienti ereditati e tramandati da sempre. Possiamo definirle come una sorta di **consuetudini nate dal popolo** per il popolo, legate a fattori territoriali, fattori culturali o reali esigenze di "sopravvivenza". Nascono così i piatti della nostra tradizione, come fave e cicoria in Puglia, la cassoeula in Lombardia, i canederli in Trentino Alto Adige, la pasta con le sarde in Sicilia, la cima di vitello alla genovese solo per citarne alcune.

In questo ricettario, trovate una serie di proposte basate su abbinamenti di ingredienti più o meno ricercati, ma sempre con la stessa finalità: trovare la perfetta armonia di gusto.

Buon lavoro.

Chef Executive Giuseppe Buscicchio

Le salse

I fondi di cucina sono preparazioni liquide ottenute attraverso una bollitura prolungata di elementi nutritivi (ossa, parature di carne, spuntature, carcasse di pollame, lische e ritagli di pesce) ed aromatici (come cipolle, carote, sedano, alloro, rosmarino, timo, salvia, aglio, pomodori maturi ed in alcuni casi anche da vini).

I fondi si distinguono in Fondi Bianchi e Fondi Bruni.

I **Fondi Bianchi** hanno in comune gli aromi: acqua, gambi di sedano, carote, cipolla imbrunita, alloro, pomodori maturi, sale ed estratto di brodo;

I Fondi Bruni hanno in comune gli aromi: mirepoix, aglio in camicia, alloro, salvia, rosmarino, timo, sale, pepe, vino rosso, pomodori maturi, acqua (estratto di brodo) o fondo bianco comune con poco sale.

Sono considerati anche fondi: le glasse o gelatine, i roux, le marinate, le salamoie, le farce, il court-bouillon e i burri aromatizzati.

• Le glasse

Sono sostanze sciroppose che si ottengono dalla riduzione dei fondi bruni.

• Gli estratti o gelatine

L'estratto si ottiene dalla riduzione del fondo bruno, la gelatina dal brodo ristretto con alto contenuto di componenti collose (es. cotenne o garretto di vitello) che hanno effetto gelatinizzante.

• Le farcie

Sono preparazioni che hanno procedimenti diversi in base all'ingrediente principale (carne, ricotta, zucca) e sono realizzate a freddo o a caldo e servono principalmente per il ripieno.

• I roux che possono essere bianchi, biondi o bruni

La differenza sta nel metodo di cottura: il roux bianco si lascia cuocere qualche minuto, il biondo si lascia cuocere finché raggiunge una coloritura biondo scuro e si usa per legare le vellutate, il bruno si lascia cuocere finché raggiunge un colore bruno e si usa per legare fondi bruni e salse brune.

• Le marinate

Sono procedure utili a dare un particolare gusto e rendere più tenere e gustose le carni e i pesci. I metodi sono due:

Marinata a crudo che prevede l'utilizzo di ingredienti cui si aggiunge la carne a pezzo unico o in piccoli pezzi e viene conservata per 12/24 ore in base al peso della stessa;

Marinata cotta che prevede la cottura degli aromi con acqua, vino e aceto per alcuni minuti, per poi essere versata sull'alimento che si desidera marinare.

• Il court-bouillon

È un liquido aromatizzato per la lessatura di pesce e crostacei. È preparato con acqua, vino bianco (o aceto o limone), verdure, aromi e spezie.

• I burri aromatizzati

Sono burri ammorbiditi, lavorati a freddo con aggiunta di diversi ingredienti (erbe aromatiche, gamberetti cotti, acciughe tritate) e vengono utilizzati per guarnire sia le pietanze a base di pesce e carne alla griglia che verdure.

Le salse madri e le salse derivate

La salsa è un condimento
più o meno liquido,
caldo o freddo, che viene utilizzato
per cucinare, accompagnare
o completare determinate preparazioni.
Esistono tanti tipi di salse:
madre, derivate, emulsionate,
ma tutte devono avere caratteristiche
imprescindibili.

La salsa deve essere:

1. Lucida, cioè deve apparire gradevole alla vista;
2. Legata, cioè non deve essere assolutamente liquida;
3. Nappante, cioè deve avere una consistenza tale da ricoprire e decorare un cibo;
4. Priva di grumi all'interno, cioè deve essere perfettamente amalgamata in modo da non avere ammassi di sostanze solide;
5. Di colore appetibile, cioè non deve avere colori che suscitino nel commensale sensazioni poco piacevoli.

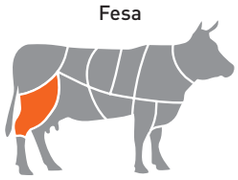
Ecco alcuni esempi

Fondo Bianco comune	+	Roux Bianco o biondo	=	Vellutata comune
Fumetto di Pesce	+	Roux Bianco o biondo	=	Vellutata di pesce
Fondo Bruno comune	+	Roux Bruno o amidi	=	Fondo Bruno legato
Latte	+	Roux Bianco	=	Salsa Besciamella
Verdure appassite	+	Pomodori	=	Salsa al Pomodoro

CARNE

In questa sezione troverete alcune delle tipologie di carne più usate nelle cucine professionali.
Per questa ragione abbiamo pensato di proporvi alcuni tra gli abbinamenti più significativi ed originali.

vitello
Fesa



limone
grappa o liquori barricati — gusto

noce moscata
paprika — tradizione

funghi
castagne — habitat

VITELLO IN CROSTA
DI CASTAGNE E CEREALI
con gâteau di carote
e patate e salsa alla grappa

maiale
Costolette

zucca
aceto
di lamponi — gusto

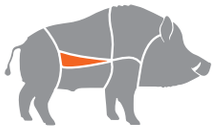
menta
zenzero
pecorino — tradizione

miele — habitat

senape — colore

COSTOLETTA DI MAIALE
CROCCANTE
con semi e zucca
in agrodolce

cinghiale
Filetto



mela — gusto

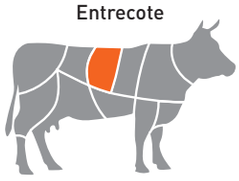
ginepro
vino rosso — tradizione

frutti di bosco
tartufo nero
funghi — habitat

cioccolato — colore

CINGHIALE LACCATO
AL VIN COTTO E SESAMO
con salsa ai frutti di bosco
e cioccolato

manzo
Entrecote



acciughe
ostrica
foglie di aglio
caffè — gusto

pera
cavolo nero — tradizione

erbe aromatiche
/spezie — habitat

SCOTTONA MARINATA
ALLE ERBE
con fagioli cannellini
all'arancia

Abbinamenti che abbiamo classificato in base alle modalità con cui sono stati fatti.
Pochi semplici gesti, l'aggiunta di un prodotto Unilever Food Solutions e la ricetta è servita!

agnello
Costolette

albicocca, arachidi } gusto
crostacei, asparagi mare, cannella } tradizione
asparagi } stagionalità
rape } colore

CARRÉ DI AGNELLO
CON GAMBERI,
quinoa al profumo di limone
e menta

pollo
Coscia

zafferano, bacon, lime } gusto
curry, cocco, avocado } tradizione
cavolo } habitat

TEGAME DI POLLO
CON CIPOLLE,
peperoni olive nere
e salsa di zafferano

anatra
Petto

ananas, salsa di soia } gusto
agrumi, prugne } tradizione
crescione, mais } habitat
pomodoro } colore

ANATRA ARROSTITA
CON CHUTNEY DI ANANAS
e peperoni, salsa all'anice

macinati

chiodi di garofano, formaggi freschi, peperoni, verze } gusto
uova, funghi porcini, pomodoro } tradizione

POLPETTE DI CHIANINA
AI PORCINI E MANDORLE
con dressing al pomodoro
e senape

VITELLO IN CROSTA DI CASTAGNE E CEREALI
con gâteau di carote e patate e salsa alla grappa

L'ispirazione del piatto nasce dalla stagionalità che coniuga due elementi prettamente autunnali: la grappa e le castagne.

Ingredienti per 10 porzioni

2,2 kg	fesa di vitello
300 gr	petto di pollo
200 ml	**Knorr Créme & Créme**
100 gr	pane in cassetta
100 gr	castagne sgusciate e bollite
70 gr	amaranto soffiato
70 gr	quinoa soffiata
q.b.	prezzemolo tritato
q.b.	**Knorr Brodo Elite Granulare**
q.b.	**Knorr Primerba Timo**
q.b.	sale e pepe

Per il gâteau

800 ml	acqua
400 ml	**Knorr Créme & Créme**
200 gr	**Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
150 gr	carote bollite
100 gr	tuorlo d'uovo
50 gr	Parmigiano Reggiano
q.b.	**Knorr Stacca Facile**
q.b.	sale e pepe

Per la salsa

500 ml	**Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
150 gr	castagne bollite
80 ml	grappa

Per la finitura

q.b.	verdurine di stagione saltate
q.b.	germogli

PREPARAZIONE

1 Per il vitello

Parare la fesa di vitello, ricavare dei lombi e insaporire con il Brodo Elite e con il Timo. Preparare la farcia passando al cutter il petto di pollo, il pane in cassetta ammollato nel latte, la Créme & Créme e le castagne. Regolare di sale e pepe. Con una pellicola alimentare avvolgere i lombi con la farcia e cuocere in forno vapore a 82°C in camera, a 62°C al cuore. Abbattere di temperatura, togliere la pellicola e passare i lombi nell'amaranto e nella quinoa soffiati. Rigenerare in forno a 180°C per 20 minuti.

2 Per il gâteau

Preparare il Purè di patate come indicato sulla confezione. Unire le carote bollite, i tuorli d'uovo e il parmigiano. Regolare di sale e pepe. Oleare una placca da forno, posizionare un telaio e inserirvi l'impasto di patate. Cuocere in forno a 165°C per circa 35 minuti. Sformare e porzionare.

3 Per la salsa

Preparare il Fondo Bruno come indicato sulla confezione. Aggiungere la grappa e le castagne a pezzi.

4 Per la finitura

In un piatto di servizio, posizionare la fesa scaloppata, accompagnare con il gâteau di patate e le verdurine di stagione saltate. Nappare con la salsa alla grappa e decorare con i germogli.

COSTOLETTA DI MAIALE CROCCANTE
con semi e zucca in agrodolce

L'agrodolce è una tecnica che abbina un gusto dolce con uno acido. Tra le ricette più famose troviamo la caponata, piatto tipico della cucina siciliana, a base di melanzane preparate con aceto di vino e zucchero.

Ingredienti per 10 porzioni

10	costolette di maiale da 150 gr cadauna
200 gr	pane grattugiato
80 gr	semi di zucca
50 gr	**Maizena Amido di mais**
4	uova
q.b.	**Hellmann's Sauce Mustard**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	burro
q.b.	sale

Per la zucca in carpione

400 gr	zucca gialla
300 ml	aceto di vino bianco
200 ml	vino bianco
100 ml	**Knorr Brodo Elite Granulare**
70 gr	zucchero
50 gr	uva sultanina
q.b.	**Maizena Amido di mais**
q.b.	olio extravergine di oliva

Per la finitura

100 ml	**Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Honey Mustard - Senape e Miele**
q.b.	insalata di campo

PREPARAZIONE

1 Per le costolette

Battere leggermente la costoletta, insaporirla con della Senape e lasciarla marinare per circa 1 ora in frigorifero. Asciugarla dalla marinatura e panarla passandola prima nel composto di uova e Maizena e quindi nel pane grattugiato e semi di zucca. Cuocere in padella con burro e olio sino ad ottenere una completa doratura. Regolare di sale.

2 Per la zucca in carpione

Decorticare la zucca, privarla dei semi e tagliarla a fette irregolari. Passarla nella Maizena e friggere in olio. A parte portare ad ebollizione il brodo con l'aceto, il vino, l'uva sultanina e lo zucchero. Versare il liquido ottenuto sulla zucca e lasciare marinare per almeno 12 ore.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, posizionare la costoletta tagliata a metà e accompagnare con la zucca in carpione. Decorare con insalata di campo e la salsa Honey Mustard.

CINGHIALE LACCATO AL VIN COTTO E SESAMO
con salsa ai frutti di bosco e cioccolato

Il gusto della carne di cinghiale è molto struttutato e intenso. In questa ricetta viene ridimensionato per contrasto abbinando l'acidità dei frutti di bosco e la dolcezza del cioccolato.

Ingredienti per 10 porzioni

2 kg	filetto di cinghiale
100 ml	vino cotto
50 gr	sesamo
q.b.	scorza di arancia
q.b.	scorza di limone
q.b.	**Knorr Brodo Elite Granulare**
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	aceto di barolo

Per la salsa

500 ml	**Knorr Fondo Bruno in Pasta**
300 ml	aceto di lamponi
100 gr	frutti di bosco
70 gr	cioccolato 70%
50 gr	uva sultanina
30 gr	**Knorr Roux Bruno istantaneo granulare**

Per la finitura

10	patate alla cenere
q.b.	erbe di stagione

PREPARAZIONE

1 Per il filetto

Parare il filetto e aromatizzarlo con il vin cotto, il sesamo e l'olio extravergine di oliva. Regolare di sale e pepe. Unire la scorza degli agrumi grattugiata. Insaporire con il Brodo Elite e lasciare marinare il tutto per circa 4 ore. Quindi sgocciolare il filetto dalla marinatura, avvolgerlo nella pellicola da cottura creando un cilindro ben stretto. Cuocere il filetto in forno vapore a 78°C in camera sino a raggiungere la temperatura di 55°C al cuore del prodotto. Al termine della cottura, arrostire in padella e scaloppare.

2 Per la salsa

Preparare il Fondo Bruno come da indicazioni riportate sulla confezione e portare ad ebollizione. Unire i frutti di bosco, l'uva sultanina, togliere dal fuoco e unire il cioccolato e l'aceto di lamponi. Legare il fondo con il Roux sino a raggiungere la consistenza desiderata.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, posizionare la patata alla cenere, il filetto scaloppato e nappare con la salsa ai frutti di bosco. Decorare con erbe di stagione e servire.

SCOTTONA MARINATA ALLE ERBE
con fagioli cannellini all'arancia

La Scottona è la carne rossa di un bovino femmina che non ha mai partorito: morbida e tenerissima, è adatta a piatti veloci e facili da preparare, ma prelibati.

Ingredienti per 10 porzioni

2 kg	Entrecote di Scottona
200 ml	vino bianco
100 ml	olio extravergine di oliva
10 gr	**Knorr Primerba Rosmarino**
10 gr	**Knorr Primerba Timo**
10 gr	**Knorr Primerba Basilico**
q.b.	**Calvé Senape Top Down**

Per i fagioli

2 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
300 gr	fagioli cannellini secchi
100 gr	pomodorino giallo
100 ml	olio extravergine di oliva
50 ml	aceto di vino bianco
2	arance tagliate a vivo
1	cipolla rossa
1	peperone rosso alla griglia
q.b.	pepe nero
q.b.	cipollina
q.b.	prezzemolo tritato

Per la finitura

q.b.	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
q.b.	**Knorr Primerba Basilico**
q.b.	**Calvé Gastronomica Compatta**
q.b.	patate al forno

PREPARAZIONE

1 Per l'Entrecote

Tagliare la Scottona in tranci da 200 gr cadauno e lasciarli marinare per circa 2 ore in un composto preparato con il vino bianco, l'olio, i Primerba e la senape. Cuocere sulla griglia mantenendo rosata la carne al suo interno.

2 Per i fagioli

Ammollare i fagioli per circa 12 ore in acqua. Scolare e cuocere nel Brodo per circa 2 ore. Scolare, lasciare raffreddare e condire con l'aceto, l'olio e il pepe nero. Aggiungere il peperone tagliato a listarelle, i pomodorini gialli tagliati a metà, le arance e la cipolla rossa tagliata a rondelle. Insaporire con l'erba cipollina sminuzzata e il prezzemolo tritato.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, posizionare la scottona e aggiungere l'insalata di fagioli e le patate al forno. Servire accompagnando con una emulsione preparata con la Vinaigrette, il Primerba al Basilico e la maionese. Decorare con del sale grosso.

CARRÉ DI AGNELLO CON GAMBERI, quinoa al profumo di limone e menta

Mari e Monti è un abbinamento tradizionale da un lato, ma che riesce sempre a stupire i clienti. In questo caso l'agnello è stato abbinato ai gamberi.

Ingredienti per 10 porzioni

2 kg	carré di agnello
500 gr	gamberi freschi
q.b.	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	**Knorr Primerba Timo**
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva

Per la quinoa

500 gr	quinoa
500 gr	brunoise di carota, sedano, cetrioli, zucchine, peperoni rossi e gialli
3 lt	**Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine**
10	finocchietti
q.b.	zeste di limone
q.b.	foglie di menta

Per la finitura

q.b.	erbe fresche

PREPARAZIONE

1 Per l'agnello

Tagliare le costolette di agnello e rosolare in padella con un filo di olio. Decorticare i gamberi, eliminare il filo intestinale e aromatizzare con l'Aglio e il Timo. Regolare di sale e pepe.

2 Per la quinoa

Cuocere la quinoa nel brodo di manzo per circa 20 minuti. Scolare e condirla con la brunoise di verdura sbollentata.

Unire i finocchietti, le zeste di limone e le foglie di menta.

3 Per la finitura

Inserire in una tajine la quinoa con le verdurine, le costolette d'agnello, i gamberi e tutti gli altri ingredienti. Aggiungere il brodo di manzo, chiudere con il tipico coperchio e cucinare in forno preriscaldato a 165°C per circa 30 minuti.

TEGAME DI POLLO CON CIPOLLE, peperoni olive nere e salsa di zafferano

La ricetta originale prevede di utilizzare un tegame in terracotta, che essendo uno scarso conduttore di calore cuoce il pollo molto lentamente come una sorta di bassa temperatura.

Ingredienti per 10 porzioni

2 kg	cosce di pollo disossate
400 gr	peperoni gialli e rossi
300 gr	cipolla bianca tagliata a metà
300 gr	sedano, coste
300 gr	porro
300 gr	olive nere dolci
q.b.	**Knorr Professional Brodo di Pollo Gelatina**
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	vino bianco
q.b.	rosmarino

Per la salsa

400 ml	**Knorr Professional Fondo Chiaro**
50 gr	**Knorr Mise en Place allo Zafferano**
q.b.	**Maizena Amido di mais**

Per la finitura

q.b.	sale grosso
q.b.	rametti di rosmarino

PREPARAZIONE

1 Per il pollo

Tagliare le cosce di pollo a metà, metterle a marinare con il vino bianco, il Brodo di Pollo, i peperoni tagliati a losanghe, la cipolla, le coste di sedano, le olive nere, il porro e i rametti di rosmarino. Inserire il tutto in sacchetti da cottura sottovuoto, sigillare e cuocere in forno vapore a 80°C in camera per circa 90 minuti. Abbattere di temperatura e conservare.

2 Per la salsa

Portare ad ebollizione il Fondo di Pollo, unire lo Zafferano e legare con Maizena.

3 Per la finitura

Al momento del servizio, aprire la busta mettere tutto in teglia e rigenerare in forno alla temperatura di 185°C in camera per 20 minuti. Utilizzando un tegame di terracotta, servire il pollo con le sue verdure e accompagnare con la propria salsa.

Guarnire con sale grosso e decorare con rametti di rosmarino. Servire.

ANATRA ARROSTITA CON CHUTNEY DI ANANAS
e peperoni, salsa all'anice

In questa ricetta si colgono sapori tipici della cucina indiana. I fondi aromatizzati all'anice stupiranno i vostri clienti.

Ingredienti per 10 porzioni

1,8 kg	petto d'anatra con pelle
200 ml	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
100 ml	salsa di soia
4	mandarini

Per la Chutney

500 gr	ananas fresco decorticato
200 gr	peperoni gialli
100 ml	miele
100 ml	aceto bianco
50 gr	burro
q.b.	peperoncino
q.b.	sale

Per la salsa

250 ml	**Knorr Fondo Bruno in Pasta**
250 ml	**Knorr Fondo Chiaro in Pasta**
5 pezzi	anice stellato
2	mele
q.b.	burro
q.b.	**Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**

Per la finitura

q.b.	cubi di ananas fresco
q.b.	foglie di insalata romanella

PREPARAZIONE

1 Per l'anatra
Parare il petto d'anatra e incidere la pelle a rombo. Marinare con la Citrus, la salsa di soia e la scorza dei mandarini. Arrostire in padella e terminare la cottura in forno a 165°C fino a raggiungere i 55°C al cuore del prodotto.

2 Per la Chutney
In una casseruola sciogliere il burro, unire il peperone a brunoise e l'ananas tagliato a cubi. Aggiungere il miele, l'aceto, il peperoncino ad anelli e lasciare cuocere fino a raggiungere una consistenza sciropposa. Regolare di sale.

3 Per la salsa
Preparare i fondi come da indicazioni riportate sulla confezione. Unirli e aggiungere l'anice stellato. A parte, in un sautè con del burro saltare le mele precedentemente sbucciate e tagliate a dadi. Legare i fondi con del Roux e aggiungere le mele.

4 Per la finitura
In un piatto di servizio, posizionare l'anatra scaloppata, aggiungere la Chutney e nappare con la salsa. Terminare con i cubi di ananas e decorare con foglie di insalata romanella. Servire.

POLPETTE DI CHIANINA AI PORCINI E MANDORLE
con dressing al pomodoro e senape

Le polpette, tipico piatto della cucina casalinga, sono qui proposte in chiave street food gourmet con l'utilizzo della carne Chianina.

Ingredienti per 10 porzioni

1,5 kg	polpa scelta di Chianina tagliata al coltello
500 gr	porcini
300 gr	mandorle intere
150 gr	Grana grattugiato
2	uova
q.b.	granella di mandorle
q.b.	**Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
q.b.	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	**Knorr Primerba Timo**
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	olio per friggere

Per il dressing

200 ml	**Hellmann's Real Tomato Ketchup Top Down**
200 ml	**Hellmann's Sauce Mustard**
q.b.	**Knorr Primerba Cipolla rosolata**

Per la finitura

q.b.	sale fino

PREPARAZIONE

1 Per le polpette
Saltare in padella i porcini con un filo di olio e insaporire con Aglio e Timo. Impastare la carne con i porcini, le mandorle il Grana, le uova e le patate in fiocchi. Regolare di sale e pepe. Formare delle polpettine e impanare con fiocchi di patate e granella di mandorle. Friggere in abbondante olio.

2 Per Il dressing
Amalgamare il Ketchup, la Senape e la Cipolla rosolata. Porzionare in ciotoline.

3 Per la finitura
Servire le polpettine in una cartoccio o con della carta da fritto. Servire accompagnando con la salsa.

PESCE

Volete scoprire tutto sul pesce ed i suoi abbinamenti? In questo utilissimo schema troverete tante buone idee per gli abbinamenti più classici ma anche per quelli più insoliti ed accattivanti.

gambero

+

- nocciole, lime, passion fruit } gusto
- coriandolo, curry, zenzero } tradizione
- alghe } habitat
- pomodoro } colore

+

=

GAMBERI CRISPY
ALLE NOCCIOLE
con intingolo al passion fruit
e lattuga al basilico

polipo seppie

+

- pomodoro } gusto
- menta, piselli } tradizione
- ricci di mare } habitat
- olive nere, peperoni, lamponi } colore

+

=

POLPO AL VAPORE
con gazpacho di pomodoro,
zenzero e menta

cozze vongole

+

- grappa/ vino bianco, pompelmo, zucca } gusto
- origano, panna, pomodorini, formaggio stagionato } tradizione
- finocchietto marino } habitat

+

=

ZUPPETTA DI COZZE
IN VASOCOTTURA
con pomodorini gratinati
e crostini di pane all'origano

sgombro alici aringhe sarde

+

- burrata, pinoli } gusto
- cipolla rossa, aceto, aglio } tradizione
- puntarelle } stagionalità

+

=

INVOLTINO DI SGOMBRO
con salsa di cipolle
in saor con burratina
e puntarelle

Consigli da utilizzare per prelibati piatti a base di pesce. Tanti spunti creativi per preparare ricette di sicuro successo. Ovviamente sempre supportati dai prodotti Unilever Food Solutions.

merluzzo baccalà

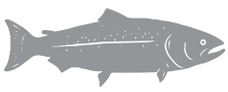
+ limone, topinambur, carciofi } gusto
+ polenta, olive } tradizione
+ capperi al sale } habitat
+ latticini } colore

+

=

BACCALÀ MANTECATO CON CAPPERI, purè di patate al limone, olive nere e salsa di carpione

salmone



+ frutta esotica, liquirizia radice, cereali tostati } gusto
+ melagrana } tradizione
+ ribes } habitat
+ spinaci, barbabietola } colore

+

=

SALMONE CONFIT ALLA LIQUIRIZIA con insalata esotica e dressing acido

orata o spigola

+ finocchietto, vino bianco, sesamo, salsa di soia } gusto
+ crostacei, sale } habitat
+ zafferano } colore

+

=

BRANZINO IN CROSTA ALLA BRACE con spaghetti di verdure, salsa soia e sesamo

tonno

+ sale affumicato, ananas } gusto
+ maionese } tradizione
+ nero di seppia } habitat
+ fegato, anguria, pomodoro } colore

+

=

TATAKI DI TONNO ROSSO AL SALE AFFUMICATO, insalata di orzo perlato e dressing al nero

GAMBERI CRISPY ALLE NOCCIOLE
con intingolo al passion fruit e lattuga al basilico

Il passion fruit ha un gusto dolce acidulo ed è così chiamato in quanto il fiore della pianta presenta alcuni simboli della passione di Gesù Cristo come i chiodi e la corona di spine.

Ingredienti per 10 porzioni

50	gamberi rossi freschissimi
300 gr	nocciole in granella
200 ml	acqua fredda gassata
200 gr	**Maizena Amido di mais**
50 gr	cereali soffiati
10 gr	**Knorr Ridotto di Brodo Astice**
q.b.	**Knorr Primerba Basilico**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale fino
q.b.	olio per frittura

Per l'intingolo

500 gr	**Calvé Gastronomica Compatta**
100 ml	succo passion fruit

Per la finitura

q.b.	foglie di lattuga, cuore

PREPARAZIONE

1 Per i gamberi
Preparare una pastella con la Maizena e l'acqua gassata. Decorticare i gamberi e marinare con il Ridotto di brodo, Basilico e olio per almeno 20 minuti. Tagliere i gamberi dalla marinatura e asciugarli accuratamente. Passare i gamberi nella pastella e, in sequenza, nei cereali soffiati e nella granella di nocciole. Friggere in abbondante olio bollente, asciugare e salare.

2 Per l'intingolo
Preparara la salsa miscelando la Gastronomica e il succo di passion fruit.

3 Per la finitura
Servire i gamberi nella carta per fritto, accompagando con la salsa.
Decorare con foglie di lattuga e servire.

POLPO AL VAPORE
con gazpacho di pomodoro, zenzero e menta

Il pomodoro, tipico frutto estivo, conferisce la giusta nota di acidità e dolcezza al polpo esaltandone le caratteristiche di gusto.

Ingredienti per 10 porzioni

10 lt	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
3 kg	polpo congelato pezzatura 500/600
10	foglie di alloro
2	limoni

Per il Gazpacho

500 gr	pomodori rossi maturi
200 gr	cetriolo perlato
1	cipolla tagliata a pezzi
q.b.	zenzero
q.b.	foglie di menta
q.b.	aceto di vino bianco
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	**Pfanni Preparato per Purè di patate in Fiocchi**
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	insalata di pomodoro
q.b.	rucola
q.b.	olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Per il polpo
Decongelare il polpo, lavarlo e cuocerlo nel Brodo aromatizzato con il limone e le foglie di alloro. Riportare a bollore e lasciare cuocere per circa 10 minuti. Spegnere il fuoco e lasciare il polpo all'interno del Brodo fino a completo raffreddamento. Scolare il polpo e tagliarlo a pezzi.

2 Per il Gazpacho
In un mixer unire tutti gli ingredienti e frullare per alcuni minuti sino ad ottenere una salsa omogenea.

3 Per la finitura
In un piatto di servizio, posizionare il polpo, aggiungere il gazpacho e accompagnare con l'insalata di pomodoro e la rucola. Guarnire con un filo di olio extravergine di oliva e servire.

ZUPPETTA DI COZZE IN VASOCOTTURA
con pomodorini gratinati e crostini di pane all'origano

La zuppa di cozze è un piatto tradizionale della cucina napoletana che con i suoi ingredienti lo rendono un piatto unico completo.

Ingredienti per 10 porzioni

5 kg	cozze
2 lt	**Knorr Fondo di Crostacei in pasta**
500 ml	vino bianco
300 gr	pomodorini
10 gr	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	pepe
q.b.	foglie di prezzemolo

Per i pomodori

20	pomodori rossi piccoli
q.b.	**Knorr Base per Gratin granulare**
q.b.	olio extravergine di oliva

Per i Crostini

10	fette di pane raffermo
q.b.	origano
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	foglie di prezzemolo
q.b.	olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Per le cozze
In una casseruola, rosolare l'Aglio con l'olio. Aggiungere le cozze puilte, il vino bianco, le foglie di prezzemolo, i pomodorini, una macinata di pepe.
Ricoprire con il Fondo di Crostacei precedentemente preparato seguendo le modalità riportate sulla confezione. Cuocere per 10 minuti o comunque fino all'apertura di tutti i mitili.

2 Per i pomodori
Tagliare i pomodorini a metà, insaporirli con l'olio e posizionarli in una placca da forno. Cospargere con il preparato per gratin e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

3 Per i crostini
Tagliare le fette di pane a cubi e tostare in padella antiaderente con l'origano ed un filo d'olio.

4 Per la finitura
In un piatto di servizio, posizionare le cozze con la loro salsa e accompagnare con i pomodorini gratinati ed i crostini di pane. Guarnire con le foglie di prezzemolo ed un filo di olio extravergine di oliva.

INVOLTINO DI SGOMBRO
con salsa di cipolle in saor con burratina e puntarelle

Nato per conservare il pesce nei lunghi viaggi per mare, il saor è una tecnica povera, che si serviva in origine del pesce più abbondante, cipolle degli orti e un goccio d'aceto. In questo piatto le tipiche sarde in saor veneziane vengono rivisitate con l'impiego dello sgombro.

Ingredienti per 10 porzioni

20	filetti di sgombro
1 lt	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
400 ml	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
100 gr	sale
100 gr	lamponi freschi
q.b.	olio extravergine di oliva

Per la finitura

10	burratine
300 gr	puntarelle
200 gr	lattuga
50 gr	cipolla rossa all'aceto
1	arancia pulita a vivo
1	cetriolo

PREPARAZIONE

1 Per lo sgombro
Preparare una salamoia con il Brodo di Pesce e il sale e inserirvi i filetti precedentemente parati e spinati. Lasciare insaporire per circa 10 minuti. Sgocciolare i filetti di sgombro, arrotolarli e posizionarli in teglia e cuocere in forno vapore a 80°C in camera per circa 10 minuti. Con l'aiuto di un blender, preparare la salsa emulsionando la Vinaigrette e i lamponi.

2 Per la finitura
In un piatto da servizio, posizionare gli involtini di sgombro, accompagnare con burrattine, insalatina di lattuga, puntarelle, arance e cetrioli. Nappare con l'emulsione al lampone e servire.

BACCALÀ MANTECATO CON CAPPERI, purè di patate al limone, olive nere e salsa di carpione

Baccalà e stoccafisso provengono dal medesimo pesce, il merluzzo, ma si differenziano per la tecnica di conservazione in quanto il primo viene messo sotto sale, mentre lo stoccafisso essiccato.

Ingredienti per 10 porzioni

1 kg	baccalà ammollato
500 ml	**Knorr Créme & Créme**
500 ml	latte
20 gr	**Knorr Primerba Aglio**
2	alloro foglie

Per il purè

800 ml	acqua
400 ml	latte
200 gr	**Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
q.b.	sale
q.b.	noce moscata
q.b.	scorza di limone grattugiata

Per la salsa

100 gr	cipolla rossa
300 ml	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
200 ml	aceto di vino Bianco
100 ml	vino bianco
30 gr	zucchero semolato
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	**Maizena Amido di mais**

Per la finitura

q.b.	olive nere
q.b.	crostini di pane tostati
q.b.	foglie di prezzemolo
q.b.	capperi in fiore

PREPARAZIONE

1 Per il baccalà
Eliminare la pelle del baccalà e tagliarlo a pezzi. Metterlo in casseruola con la Créme & Créme, il latte, l'aglio e le foglie di alloro e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Scolarlo e mantecarlo con l'ausilio di un frusta sino ad ottenere una struttura morbida e cremosa.

2 Per il purè
Preparare il Purè di patate seguendo le modalità riportate sulla confezione e personalizzare con l'aggiunta di noce moscata e la scorza di limone. Regolare di sale.

3 Per la salsa
In una casseruola rosolare la cipolla tagliata in julienne con un filo di olio, unire lo zucchero e sfumare con vino bianco e aceto. Unire il Brodo di pesce e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Filtrare e legare la salsa con la Maizena.

4 Per la finitura
In un piatto da servizio, posizionare spuntoni alternati di purè e di baccalà mantecato. Guarnire con olive nere e decorare con i crostini di pane tostato, capperi e foglie di prezzemolo. Servire con la salsa di carpione.

SALMONE CONFIT ALLA LIQUIRIZIA con insalata esotica e dressing acido

Questo abbinamento vi lascerà stupiti. La liquirizia infatti dona quel tocco di freschezza e leggera amarezza al sapore rotondo del salmone.

Ingredienti per 10 porzioni

10	darne di salmone da 150 gr cadauna
1 lt	**Knorr Professional Fumetto di Crostacei**
100 gr	sale
q.b.	polvere di liquirizia

Per il dressing

300 gr	**Hellmann's Caesar Dressing**
200 gr	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**

Per la finitura

q.b.	pitaya bianca
q.b.	cocco
q.b.	mango
q.b.	carambola
q.b.	ananas
q.b.	radice di liquirizia

PREPARAZIONE

1 Per il salmone
Preparare una marinatura con il Fumetto di Crostacei, il sale e la liquirizia. Posizionare le darne all'interno della marinatura e lasciare insaporire per circa 10 minuti. Cuocere in forno a vapore a 50°C fino a raggiungere i 44°C al cuore del prodotto.

2 Per il dressing
Miscelare la salsa Caeser e la Citrus Vinaigrette.

3 Per la finitura
In un piatto di servizio, posizionare le darne di salmone e accompagnare con tutta la frutta tagliata a cubi. Nappare con il dressing e decorare con la radice di liquirizia.

BRANZINO IN CROSTA ALLA BRACE
con spaghetti di verdure, salsa soia e sesamo

La salsa di soia si ottiene dalla fermentazione della soia con il grano tostato, l'acqua ed il sale. Tipica della cucina orientale viene sempre più utilizzata per creare dei contorni originali.

Ingredienti per 10 porzioni

10	darne di branzino da 150 gr cadauno
2 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
200 gr	**Knorr Base per Gratin**
200 gr	carote
200 gr	zucchina
200 gr	daikon
10 gr	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	prezzemolo
q.b.	sale

Per la salsa

500 ml	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
80 ml	salsa di soia
30 gr	sesamo bianco
q.b.	**Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**

Per la finitura

q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	foglie di prezzemolo
q.b.	spicchi di lime

PREPARAZIONE

1 Per il branzino
Parare le darne di branzino e passarle prima nell'olio e poi nel gratin.
Segnarli sulla griglia e cuocerli in forno a 180°C in camera per 12 minuti.
A parte con l'apposita attrezzatura realizzare gli spaghetti di verdura e cuocere nel Brodo dell'Orto.
Scolare e saltare in padella con olio e prezzemolo. Regolare di sale.

2 Per la salsa
Portare ad ebollizione il Brodo di Pesce, unire la salsa di soia e il sesamo.
Legare la salsa con il Roux.

3 Per la finitura
In un piatto di servizio, disporre gli spaghetti di verdura saltati, posizionare la darna di branzino e nappare con la salsa.
Condire con un filo di olio e decorare con foglie di prezzemolo e lime. Servire.

TATAKI DI TONNO ROSSO AL SALE AFFUMICATO,
insalata di orzo perlato e dressing al nero

Il tataki è una tecnica di preparazione tipica della cucina giapponese, usata prevalentemente con il tonno. Il pesce viene prima marinato e poi arrostito per pochi secondi su una piastra rovente.

Ingredienti per 10 porzioni

1,2 kg	Tonno rosso
100 ml	salsa di soia
50 gr	**Knorr Primerba Basilico**
q.b.	olio extravergine di oliva

Per l'insalata

300 gr	orzo perlato
2 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
300 gr	ananas decorticato
300 gr	cetrioli
q.b.	erba cipollina
q.b.	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
q.b.	sale e pepe

Per il dressing

300 gr	**Calvé Gastronomica Compatta**
50 ml	aceto di mele
30 gr	nero di seppia

Per la finitura

q.b.	tagliatella di cetrioli
q.b.	fiori di cavolo cappuccio
q.b.	sfere di mela

PREPARAZIONE

1 Per il tonno
Parare il tonno e ricavare dei cubi e lasciarli in marinatura per 40 minuti con olio, salsa di soia e Basilico. Scottare quindi i cubi di tonno su tutti i lati in una padella antiaderente rovente. Raffreddare in acqua e ghiaccio.
Scolare, asciugare e scaloppare.

2 Per l'insalata
Mettere in ammollo l'orzo per circa 12 ore, quindi scolare e cuocere nel brodo.
Scolare e lasciare raffreddare.
Unire all'orzo l'ananas tagliato a cubetti, i cetrioli tagliati "a tagliatella" e l'erba cipollina sminuzzata. Regolare di sale e pepe e condire con la Vinaigrette.

3 Per il dressing
Preparare la salsa aggiungendo alla Gastronomica l'aceto di mele e il nero di seppia. Lavorare accuratamente sino ad ottenere un colore omogeneo.

4 Per la finitura
In un piatto di servizio, mettere al centro del piatto un cucchiaio di dressing al nero e schiacciarlo con un batticarne per ottenere una sorta di "effetto corallo".
Impiattare alternando l'insalata di orzo, il tataki di tonno e le tagliatelle di cetriolo.
Decorare con fiori di cavolo cappuccio e con le sfere di mela. Servire.

VERDURE

Le verdure, regine incontrastate della nostra tavola, sono perfette in ogni situazione e si prestano ad essere abbinate praticamente con tutto. Ottime nelle ricette di prelibati primi piatti, sia di pasta che di riso,

carote

anice
arachide
cannella
timo
mela
} gusto

maiale
} habitat

arancia
} colore

CREMA DI CAROTE
E CANNELLA
con maialino arrostito
al timo

piselli

rafano
anice
} gusto

uovo
frutti di mare
} tradizione

asparago
} habitat

menta
} colore

CREMA DI PISELLI E MENTA
con gnocchi di patate
alle seppie

patate

formaggio
stagionato
cumino
cavolfiore
} gusto

uova
} tradizione

tartufo
} habitat

zafferano
} colore

acciuga
} similitudine

SFORMATO DI PATATE
ALLO ZAFFERANO
E CAVOLFIORI su fonduta
di caciocavallo

carciofi

guanciale
aglio
} gusto

agnello
} tradizione

agrumi
} stagionalità

menta
prezzemolo
} colore

porro
} similitudine

CHEESECAKE SALATA
DI CARCIOFI
con mostarda di pomodori
e arancia

valorizzano anche i secondi più appetitosi sia di carne che di pesce. Con il prezioso ausilio degli ingredienti Unilever Food Solutions, le verdure garantiscono risultati eccellenti ed ottime prestazioni in cucina.

broccoli

bacon
cacao
pinoli
} gusto

acciuga
peperoncino
} tradizione

gamberi
} colore

RIGATONI CON CREMA
DI BROCCOLI
e bocconcini di coniglio
all'olio piccante

spinaci

acciuga
pastinaca
pompelmo
senape
} gusto

formaggi
freschi
} tradizione

crostacei
} colore

TORTINO MORBIDO
DI SPINACI E SCAMPI
in vellutata di crostacei

fagiolini

mandorla
formaggio
frutti di mare
} gusto

pomodoro
aceto
aglio
} tradizione

avocado
} colore

SPAGHETTI INTEGRALI
con mandorle, fagiolini
e guazzetto di vongole

funghi

mela
rosmarino
} gusto

capesante
} tradizione

castagne
mirtillo
} habitat

zucca
} colore

CAPESANTE SU PUREA
DI MELA VERDE,
funghi marinati
e agrumi

CREMA DI CAROTE E CANNELLA
con maialino arrostito al timo

La cannella è uno degli ingredienti della cucina araba e in Italia è spesso utilizzata per preparazioni dolci ma ha grande potenzialità anche in ricette salate. In questo caso viene utilizzata per esaltare e fare esplodere il gusto della carota.

Ingredienti per 10 porzioni

400 gr	carote
2 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
300 gr	patate
80 gr	cipolla
1	stecca di cannella
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale

Per il maialino

2 kg	filetto di maiale
2 kg	cicoria di campo
500 gr	puntarelle catalogna
30 gr	**Knorr Primerba Rosmarino**
10 gr	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	peperoncino
q.b.	polvere di cannella
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	stecche di cannella
q.b.	erbe aromatiche

PREPARAZIONE

1 Per le carote
Pulire le carote e le patate e tagliarle a cubi. A parte, in una casseruola rosolare la cipolla tagliata in julienne con l'olio, unire le patate e le carote, coprire con il Brodo, unire la stecca di cannella e cuocere per circa 35 minuti. Regolare di sale, eliminare la stecca e con l'aiuto di un mixer rendere il tutto a crema.

2 Per il maialino
Parare il filetto, insaporirlo con il Primerba al Rosmarino e la polvere di cannella. Arrostirlo in padella antiaderente e terminare la cottura in forno con camera a 175°C fino a raggiungere al cuore del prodotto i 55°C.
A parte pulire e cuocere separatamente le cicorie e le puntarelle nel Brodo dell'Orto a saltare in padella con l'olio, il Primerba all'Aglio e il peperoncino. Regolare di sale e pepe.

3 Per la finitura
In un piatto di servizio, posizionare il filetto scaloppato, accompagnare con la crema di carote e le verdure. Decorare con erbe aromatiche e stecche di cannella.

CREMA DI PISELLI E MENTA
con gnocchi di patate alle seppie

La crema di piselli è una base molto veloce ma di grande impatto visivo nei piatti. Dona infatti vivacità di colori all'intera preparazione.

Ingredienti per 10 porzioni

1 lt	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
400 gr	piselli
200 gr	patate
70 gr	scalogno
30 gr	foglie di menta
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale

Per gli gnocchi

1 conf.	**Knorr Preparato per Gnocchi di patate**
1,5 lt	acqua
1 lt	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
500 gr	seppia
200 ml	vino bianco
200 ml	vino bianco
50 gr	**Knorr Mise en Place allo Zafferano**
40 gr	prezzemolo
10 gr	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

100 gr	piselli lessati
q.b.	germogli di piselli
q.b.	olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Per i piselli
Rosolare in olio lo scalogno tagliato a julienne. Unire i piselli, le patate pelate e tagliate a cubi, le foglie di menta e ricoprire con il Brodo. Regolare di sale e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Con l'ausilio di un mixer rendere il tutto a crema.

2 Per gli gnocchi
Preparare gli gnocchi come da indicazioni riportate sulla confezione aggiungendo al composto le teste delle seppie finemente sminuzzate e lo Zafferano diluito con acqua. Formare gli gnocchi. A parte, in un casseruola rosolare l'Aglio con olio, aggiungere il corpo delle seppie tagliate a julienne e il prezzemolo tritato. Lasciare cuocere a fiamma alta per alcuni minuti e sfumare con il vino bianco. Regolare di sale e pepe e unire il Brodo di Pesce.
Cuocere la salsa per circa 10 minuti.

3 Per la finitura
Al momento del servizio cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli e condire con la salsa alle seppie e i piselli interi precedentemente sbollentati. Sul fondo di un piatto di servizio, posizionare la crema di piselli, aggiungere gli gnocchi e decorare con i germogli di piselli ed un filo di olio extravergine di oliva. Servire.

SFORMATO DI PATATE ALLO ZAFFERANO E CAVOLFIORI su fonduta di caciocavallo

Potrebbe essere divertente servire in abbinamento a questo piatto una birra di malto d'orzo ad alta fermentazione, per pulire con stile il palato dal gusto intenso della fonduta.

Ingredienti per 10 porzioni

1 lt	acqua
500 ml	latte
500 gr	patate congelate a cubetti
500 gr	cavolfiori verdi
500 ml	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
350 gr	**Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi**
100 gr	**Knorr Mise en Place allo Zafferano**
100 gr	parmigiano grattugiato
3	uova
q.b.	sale
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	**Knorr Stacca Facile**

Per la fonduta

500 ml	**Knorr Créme & Créme**
500 ml	latte
500 gr	caciocavallo grattugiato
200 gr	burro
q.b.	**Knorr Primerba Rosmarino**

Per la finitura

q.b.	pane grattugiato
q.b.	germogli di cavolo

PREPARAZIONE

1 Per lo sformato

Reidratare i fiocchi di patate con l'acqua e il latte a temperatura ambiente. Sbollentare le patate in abbondante acqua salata con lo Zafferano. Scolare. Sbollentare il cavolfiore lavato e mondato nel Brodo. Scolare. Unire le verdure ai fiocchi di patate insieme a tutti gli altri ingredienti. Versare l'impasto in una teglia oleata con lo Staccafacile e cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

2 Per la fonduta

In una casseruola scaldare la Créme & Créme e il latte. Unire il Rosmarino e lasciare ridurre di 2/3. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare, unire quindi il burro e il caciocavallo e con l'ausilio di un mixer ad immersione rendere il tutto a crema. Conservare a bagnomaria.

3 Per la finitura

In un piatto da servizio, stendere la fonduta posizionare lo sformato di patate e spolverare la superficie con pane grattugiato tostato. Decorare con i germogli e servire.

CHEESECAKE SALATA DI CARCIOFI con mostarda di pomodori e arancia

In questa ricetta l'elemento contrastante è dato dalla presenza della mostarda di pomodori e arancia. Questa preparazione si sposa benissimo anche come accompagnamento di formaggi o carni bollite.

Ingredienti per 10 porzioni

700 gr	**Hellmann's Cream Cheese**
300 gr	carciofi
200 gr	pane bianco per tramezzini
150 gr	**Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**
1	limone, scorza grattugiata
q.b.	acqua fredda
q.b.	erba cipollina
q.b.	sale e pepe

Per la mostarda

500 gr	pomodoro tipo ciliegino
400 gr	zucchero
300 gr	cipolla rossa
200 ml	arancia, succo
200 ml	aceto di vino rosso
q.b.	arancia, scorza
q.b.	bacche di cardamomo
q.b.	lemon grass
q.b.	senape in grani

Per la finitura

q.b.	cruditè di verdure di stagione
q.b.	**Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Sundried Tomato with basil - Pomodori secchi**

PREPARAZIONE

1 Per la cheesecake

Sciogliere in un po' di acqua tiepida la Texture Gelatinosa e aggiungerla alla Cream Cheese. Amalgamare accuratamente e aggiungere il limone, l'erba cipollina sminuzzata ed i carciofi precedentemente bolliti e tagliati a pezzi. Prendere il pane bianco, stenderlo con il mattarello e grigliarlo su di una piastra rigata. Rivestire con il pane in una tortiera a cerniera e riempire con il composto di formaggio e carciofi. Riporre in abbattitore a temperatura positiva per almeno 2 ore.

2 Per la mostarda

Unire tutti gli ingredienti in una casseruola. Porre sul fuoco e fare ridurre fino ad ottenere la consistenza di una confettura.

3 Per la finitura

Tagliare un trancio di cheesecake, posizionarla in un piatto di servizio accompagnando con la mostarda di pomodoro e arancia, la cruditè e la salsa ai pomodori secchi.

RIGATONI CON CREMA DI BROCCOLI
e bocconcini di coniglio all'olio piccante

Una delle tecniche più interessanti legate al mondo dell'agriturismo è quello di servire i piatti con olii aromatizzati e preparati in casa. Generalmente in questa tecnica "per infusione" si porta l'olio ad una temperatura non superiore ai 60°C prima di aggiungere gli aromi.

Ingredienti per 10 porzioni

800 gr	rigatoni
500 gr	broccoli
500 ml	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
300 gr	patate
20 gr	acciuga
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale

Per i bocconcini

500 gr	coniglio disossato e tagliato a bocconcini
200 ml	vino bianco
100 gr	pomodoro in concassea
q.b.	sedano, carota, cipolla tritati
q.b.	**Knorr Professional Fondo Chiaro**
q.b.	prezzemolo tritato
q.b.	**Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	olio al peperoncino
q.b.	cavolfiori gratinati

PREPARAZIONE

1 Per la crema di broccoli
In una casseruola con olio e acciuga, rosolare le patate precedentemente sbucciate e tagliate a cubi. Aggiungere i broccoli lavati e mondati, regolare di sale e ricoprire di Brodo. Lasciare cuocere 35 minuti circa e con l'ausilio di un mixer rendere il tutto a crema.

2 Per i bocconcini
In una casseruola rosolare con olio sedano, carota e cipolla. Unire i bocconcini di coniglio, lasciare cuocere alcuni minuti e sfumare con il vino bianco. Unire la concassea di pomodoro, il Fondo Chiaro e regolare di sale e pepe. Lasciare cuocere la salsa per circa 50 minuti. Legare la salsa con il Roux e terminare con una spolverata di prezzemolo tritato.

3 Per la finitura
Cuocere i rigatoni in abbonadante acqua salata. Scolare e saltare in padella con i bocconcini di coniglio. Sul fondo di un piatto da servizio, stendere la crema di broccoli, posizionare i rigatoni. Guarnire con il cavolfiore e condire con l'olio al peperoncino. Servire.

TORTINO MORBIDO DI SPINACI E SCAMPI
in vellutata di crostacei

Per evitare l'ossidazione degli scampi, specialmente quando usiamo quelli congelati, è consigliabile conservarli sempre immersi nel latte.

Ingredienti per 10 porzioni

800 ml	**Knorr Créme & Créme**
800 gr	ricotta
300 gr	spinaci gelo
300 gr	scampi sgusciati
8	uova
q.b.	sale e pepe
q.b.	**Knorr Stacca Facile**

Per la vellutata

500 ml	**Knorr Salsa Vellutata ai Crostacei Granulare**
10	scampi interi

Per la finitura

q.b.	erbe di stagione
q.b.	foglie di spinaci

PREPARAZIONE

1 Per il tortino
Miscelare la Créme & Créme con la ricotta e le uova. Unire gli spinaci precedentemente sbollentati, strizzati e tritati. In una padella antiaderente, rosolare gli scampi e una volta raffreddati aggiungerli al composto. Regolare di sale e pepe. Oleare degli stampi monoporzione, riempire con il composto e cuocere in forno a 110°C in camera a bassa ventilazione per 30 minuti circa.

2 Per la vellutata
Preparare la Vellutata come da indicazioni riportate sulla confezione. Pulire gli scampi e cuocerli direttamente nella vellutata per 8 minuti.

3 Per la finitura
In un piatto di servizio posizionare la Vellutata e porvi sopra il tortino. Decorare con scampi, erbe di stagione e foglie di spinaci.

SPAGHETTI INTEGRALI CON MANDORLE, fagiolini e guazzetto di vongole

La continua attenzione al benessere ed alla salute hanno ridato il giusto valore a tutti quei prodotti a base di cereali integrali che per molto tempo sono stati considerati cibi poveri.

Ingredienti per 10 porzioni

5 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
800 gr	spaghetti integrali
500 gr	fagiolini
300 gr	pomodoro a concassea
q.b.	pepe
q.b.	olio extravergine di oliva

Per il guazzetto

500 ml	**Knorr Brodo ai Frutti di Mare Granulare**
400 gr	vongole
10 gr	**Knorr Primerba Aglio**
q.b.	prezzemolo
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	pepe

Per la finitura

200 gr	mandorle a filetti, tostate
q.b.	erbe fresche
q.b.	olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Per gli spaghetti

Mondare i fagiolini, tagliarli a pezzi. Portare ad ebollizione il Brodo, cuocere gli spaghetti e a metà cottura aggiungere i fagiolini. Scolare. In una padella, rosolare l'Aglio con l'olio, aggiugere la pasta con i fagiolini e il pomodoro a concassea. Regolare di pepe.

2 Per il guazzetto

In una casseruola, fare aprire le vongole con olio, Aglio e prezzemolo. Regolare di pepe. Aggiungere il Brodo ai Frutti di Mare e lasciare insaporire per circa 5 minuti.

3 Per la finitura

In un piatto fondo, mettere il guazzetto di vongole e al centro posizionare un nido di spaghetti. Guarnire con un filo di olio e decorare con erbe fresche e mandorle tostate. Servire.

CAPESANTE SU PUREA DI MELA VERDE, funghi marinati e agrumi

In questo piatto la mela verde bilancia perfettamente il gusto rotondo delle capesante.

Ingredienti per 10 porzioni

10	capesante grandi
20 gr	**Knorr Primerba Timo**
1	limone, scorza grattugiata
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la purea

5	mele verdi
q.b.	cannella
q.b.	lemon grass
q.b.	limone, scorza

Per la finitura

500 gr	funghi Cardoncelli
100 ml	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
q.b.	erba cipollina
q.b.	sale e pepe
q.b.	arance pelate a vivo
q.b.	mele verdi tagliate a julienne

PREPARAZIONE

1 Per le capesante

Mettere a marinare le capesante con l'olio, il limone e il Timo per almeno 60 minuti. Scottare velocemente in padella antiaderente per caramellare la parte esterna, lasciando il cuore "morbido". Regolare di sale e pepe.

2 Per la purea

Pelare e privare le mele dal torsolo e tagliarle a spicchio. Mettere gli spicchi in un sacchetto per cottura sottovuoto con la cannella, il lemon grass e il limone. Sigillare e cuocere in forno vapore 100°C per circa 15 minuti. Fare raffreddare, scolare dal sacchetto, togliere gli aromi e passare al setaccio fine.

3 Per la finitura

Mondare i cardoncelli, tagliarli a julienne e metterli a marinare con la Vinaigrette e l'erba cipollina. Regolare di sale e pepe. In un piatto di servizio, stendere la purea di mela a specchio, posizionare l'insalatina di Cardoncelli, la capasanta scottata e guarnire con spicchi di arancia a vivo e bastoncini di mela. In alternativa utilizzate le conchiglie delle capesante come base e inserite tutti gli ingredienti all'interno.

FARINACEI, CEREALI E LEGUMI

I farinacei ed i cereali sono tra gli ingredienti più versatili in cucina. Perfetti per ogni tipo di condimento si prestano alla realizzazione dei piatti della migliore tradizione gastronomica italiana.

pasta all'uovo

\+ ragù di pollo +

=

TAGLIATELLE
AL RAGÙ DI POLLO
e crema di peperoni gialli

gnocchi

\+ ortiche +

=

GNOCCHI ALLE ORTICHE
e crema di formaggio

pasta secca

\+ pesce spada +

=

FUSILLI TRAFILATI
AL BRONZO
con bocconcini di pesce spada,
caviale di melanzane e pinoli

orzo
farro
grano

\+ riccioli
di calamari +

=

ZUPPA DI FARRO
con patate, cardoncelli
e riccioli di calamari

Spaghetti alla bolognese, carbonara, riso alla milanese, trofie al pesto, sono solo alcuni degli abbinamenti più utilizzati e di maggior successo.

ceci + aringa +

=

CREMA DI CECI
con verdure di campo,
aringa e formaggio
di pecora

riso + zafferano +

=

RISOTTO
ALLO ZAFFERANO,
acciughe e asparagi

pasta fresca + pomodoro +

=

LASAGNETTA
DI GRANO ARSO
con verdure primaverili,
tofu e passatina di pomodoro

cous cous + peperone +

=

SUPPLÌ DI COUS COUS
ALLE VERDURE
con salsa di peperone
e tabasco

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI POLLO
e crema di peperoni gialli

La tipica tagliatella rimanda alla cucina della nonna. Una delle ricette per preparare questo genere di pasta fresca è quello di utilizzare 450 g di uova circa per ogni chilo di farina. Il segreto: aggiungere sale nella preparazione dell'impasto.

Ingredienti per 10 porzioni

3 lt	**Knorr Fondo Chiaro in pasta**
1,2 kg	tagliatelle fresche all'uovo
600 gr	polpa di coscia di pollo tagliata al coltello
200 ml	vino bianco
20 gr	**Knorr Primerba Timo**
q.b.	**Knorr Fondo Bruno in pasta**
q.b.	sedano, carota e cipolla tritati
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale

Per la crema

1,5 lt	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
300 gr	peperoni gialli
50 gr	porro
40 ml	olio extravergine di oliva
q.b.	**Pfanni Preparato per Purè di Patate in Fiocchi**
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	parmigiano grattugiato
q.b.	rametti di rosmarino

PREPARAZIONE

1 Per il pollo

In una casseruola rosolare sedano, carota e cipolla con l'olio. Aggiungere la polpa di pollo, lasciare cuocere alcuni minuti, sfumare con il vino bianco e aggiungere il Timo. Unire quindi il Fondo Chiaro e insaporire con una noce di Fondo Bruno. Lasciare cuocere il ragù per circa 2 ore a fuoco basso.
A parte cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e condire con il ragù.

2 Per crema

Rosolare in olio il porro tagliato a julienne, unire i peperoni privati dei semi e tagliati a pezzi e regolare di sale e pepe. Ricoprire con il Brodo e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Legare leggermente con i fiocchi di patate e con l'ausilio di un mixer rendere a crema.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, stendere sul fondo la crema di peperoni e posizionare le tagliatelle "a nido".
Spolverare con parmigiano grattugiato, decorare con rametti di rosmarino e servire.

GNOCCHI ALLE ORTICHE
e crema di formaggio

Abbinare gli ingredienti per colore dando equilibrio al piatto è un modo originale per creare una ricetta. Qui il verde tenue delle fave si abbina perfettamente al verde delicato dato dagli gnocchi alle ortiche.

Ingredienti per 12 porzioni

1 conf.	**Knorr Preparato per Gnocchi di patate**
1,5 lt	acqua
400 gr	foglie di ortica sbollentata
q.b.	sale

Per la crema

800 ml	**Knorr Créme & Créme**
200 gr	caciocavallo
200 gr	cavolfiore
100 gr	fave fresche
100 gr	cime di rapa
100 gr	parmigiano grattugiato
q.b.	**Brodo dell'Orto Granulare**
q.b.	**Knorr Roux Bianco istantaneo granulare**
q.b.	sale

Per la finitura

q.b.	parmigiano grattugiato
q.b.	foglie di ortica
q.b.	peperoncino rosso fresco tagliato ad anelli

PREPARAZIONE

1 Per gli gnocchi

Preparare gli gnocchi come da indicazioni riportate sulla confezione aggiungendo al composto le foglie di ortica finemente sminuzzate. Formare gli gnocchi.

2 Per la crema

Preparare la crema di formaggio, portando ad ebollizione la Créme & Créme con il parmigiano e il caciocavallo e legare con il Roux. Mondare le cime di rapa e pulire il cavolfiore, ricavarne delle cimette e cuocerle nel Brodo dell'Orto. Scolare. Sgranare le fave, cuocerle nel Brodo e scolare.

3 Per la finitura

Al momento del servizio cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con le verdure. Posizionare la crema di formaggio, aggiungere gli gnocchi e spolverare con il parmigiano. Decorare con foglie di ortica e gli anelli di peperoncino. Servire.

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO
con bocconcini di pesce spada, caviale di melanzane e pinoli

Scegliere la pasta secca, quella trafilata in bronzo, permette alla pasta di assorbire il sugo preparato grazie alla superficie porosa.

Ingredienti per 10 porzioni

800 gr	fusilli trafilati al bronzo
300 gr	pesce spada
300 gr	pomodorini
20 gr	**Knorr Primerba Aglio**
2	zucchine verdi
q.b.	basilico, foglie
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	**Knorr Brodo di Pesce Granulare**
q.b.	**sale e pepe**

Per il caviale di melanzane

5	melanzane tonde
1	limone
q.b.	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
q.b.	sale affumicato, fiocchi

Per la finitura

100 gr	pinoli
q.b.	pepe
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	basilico, foglie

PREPARAZIONE

1 Per i fusilli

Tagliare il pesce spada a cubi e scottarlo in padella con olio, Aglio e basilico. Aggiungere le zucchine tagliate a brunoise e regolare di sale e pepe. A parte tagliare i pomodorini a spicchi e condire brodo di pesce, basilico, Aglio e olio. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare e unire tutti gli alimenti.

2 Per il caviale di melanzane

Lavare le melanzane e bucare la pelle con uno stuzzicadenti. Condire con la Vinaigrette e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti. Lasciare raffreddare qualche minuto, spellare e condire con sale affumicato, la Vinaigrette e il succo del limone. Con l'aiuto di un cucchiaio, rimuovere delicatamente la polpa della melanzana per ottenere una purea simile alla consistenza del caviale.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, stendere il caviale di melanzana, aggiungere i fusilli e decorare con pinoli e foglie di basilico. Terminare con un filo di olio e una spolverata di pepe.

ZUPPA DI FARRO
con patate, cardoncelli e riccioli di calamari

Il farro è il più antico tipo di frumento coltivato ed insieme ad altri cereali come l'orzo e il grano è sempre più richiesto da quei consumatori attenti a menu bilanciati e salutari.

Ingredienti per 10 porzioni

2 lt	**Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine**
500 gr	farro
300 gr	funghi Cardoncelli
300 gr	patate
300 gr	spinaci
200 gr	sedano, carota e cipolla tagliati a brunoise
150 gr	pomodori rossi
q.b.	prezzemolo tritato
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

300 gr	calamari puliti e tagliati a julienne
q.b.	foglie di prezzemolo
q.b.	olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Per il farro

In una casseruola fare un fondo di olio, aggiungere sedano, carote, cipolle, le patate a cubetti, i funghi cardoncelli e lasciare rosolare. Aggiungere il farro precedentemente cotto nel brodo di verdure senza glutine per circa 40 min. Terminare con le foglie di spinaci e i pomodori tagliati a concassè. Regolare di sale e pepe.

2 Per la finitura

In una fondina, porzionare la zuppa di farro, aggiungere i riccioli di calamaro scottati in padella antiaderente e decorare con qualche foglia di prezzemolo. Condire con un filo di olio e servire.

CREMA DI CECI
con verdure di campo, aringa e formaggio di pecora

I legumi, delicati e quasi dolci al palato, si abbinano molto bene con tutti i pesci azzurri dalle note salate e marine.

Ingredienti per 10 porzioni

2 lt	**Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine**
500 gr	ceci
200 gr	bietole
200 gr	carote
200 gr	zucchine
100 gr	**Pfanni Preparato per Purè di patate in Fiocchi**
q.b.	**Knorr Primerba Rosmarino**
q.b.	**Knorr Primerba Cipolla rosolata**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

5	filetti di aringa
200 gr	ricotta di pecora
q.b.	erba cipollina
q.b.	pepe nero
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	cime di cicoria

PREPARAZIONE

1 Per la crema di ceci

Mettere ad ammollo i ceci per circa 12 ore in acqua. Scolare e cuocerli nel Brodo per almeno 60 minuti. Tenere da parte alcuni ceci interi e con l'aiuto di un mixer ad immersione rendere la parte rimanente a crema. Setacciare, regolare di sale, pepe e olio extravergine di oliva. Addensare la crema a proprio piacimento aggiungendo i fiocchi di patate.
Tagliare le verdure a losanghe e saltarle in padella antiaderente con olio extravergine di oliva, aggiungere il Rosmarino, la Cipolla rosolata e regolare di sale e pepe.

2 Per la finitura

In una fondina, porzionare la crema di ceci, adagiare il nido di verdure.
Decorare con una quenelle di ricotta lavorata con l'erba cipollina sminuzzata.
Posizionare sopra il filetto di aringa e decorare con le cime di cicoria.
Servire con una macinata di pepe nero e un filo di olio extravergine di oliva.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO,
acciughe e asparagi

Knorr Mise en Place allo Zafferano è un validissimo aiuto in cucina. Trattasi di un insaporitore in pasta con zafferano. Ideale per primi piatti, carne, pesce, contorni e salse. Ottimo per i risotti allo zafferano.

Ingredienti per 10 porzioni

1,8 lt	**Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine**
600 gr	**Knorr Riso Carnaroli**
200 ml	vino bianco
200 gr	burro
100 gr	parmigiano grattugiato
80 gr	**Knorr Mise en Place allo Zafferano**
70 gr	acciughe sminuzzate
20 gr	**Knorr Cipolla Rosolata**

Per gli asparagi

600 gr	asparagi
50 gr	burro
50 gr	parmigiano
q.b.	sale

Per la finitura

10	cialde di parmigiano
q.b.	**Hellmann's Caeser Dressing**
q.b.	prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Per il risotto

In una casseruola, brillare il riso e sfumare con il vino bianco. Iniziare ad aggiungere il Brodo poco alla volta come da preparazione classica del risotto. Aggiungere la Cipolla rosolata, lo Zafferano e le rondelle di asparagi cotte separatamente. A cottura ultimata mantecare con burro, parmigiano e acciughe.

2 Per gli asparagi

Pulire gli asparagi, decorticare il gambo e tagliare a rondelle avendo l'accortezza di lasciare le punte intere. Saltare in padella con il burro e regolare di sale.
A fine cottura spolverare di parmigiano.

3 Per la finitura

In un piatto di servizio, porzionare il riso e decorare con le punte di asparagi, le cialde di parmigiano, la salsa Caeser e foglie di prezzemolo. Servire.

LASAGNETTA DI GRANO ARSO
con verdure primaverili, tofu e passatina di pomodoro

Questa ricetta si presenta come una rivisitazione di una classica lasagna, sia per gli ingredienti utilizzati sia per essere servita come una lasagna scomposta realizzata con una sfoglia fresca di grano arso.

Ingredienti per 10 porzioni

1 lt	salsa di pomodoro
500 gr	sfoglia di pasta all'uovo a base di grano arso (20%)
500 ml	**Knorr Créme & Créme**
500 gr	tofu
300 gr	zucchine
300 gr	carote
300 gr	bietola, foglia
200 gr	piselli
200 gr	fave novelle
q.b.	**Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per la finitura

q.b.	verdure fresche
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	cipolla rossa ad anelli

PREPARAZIONE

1 Per le verdure

Mondare e tagliare le carote e le zucchine "a tagliatella" con l'apposito strumento. Scottarle velocemente in padella con un filo di olio extravergine di oliva e insaporire spolverando del Brodo dell'Orto.
A parte lavare e scottare le bietole nel Brodo di Verdure bollente insieme ai piselli e alle fave novelle. Quindi scolare e unirle alle altre verdure. Regolare di sale e pepe.

Per la preparazione della salsa miscelare il pomodoro con la Créme & Créme.
Tagliare il tofu a cubetti.

2 Per la finitura

In un piatto di servizio, montare direttamente la lasagna alternando strati di pasta precedentemente sbollentata con strati di verdure, tofu e salsa. Decorare con verdure fresche, anelli di cipolla rossa e un filo di olio extravergine di oliva. Servire.

SUPPLÌ DI COUS COUS ALLE VERDURE
con salsa di peperone e tabasco

Il cous cous è un ingrediente che si presta a molte preparazioni, dall'antipasto al dolce, come ricco piatto unico o in piccoli assaggi come in questa ricetta di supplì.

Ingredienti per 20 porzioni

1 conf.	**Knorr Cous Cous Taboulé Insalata fredda disidratata**
1 lt	acqua
100 ml	**Hellmann's Citrus Vinaigrette**
100 gr	carote, brunoise
100 gr	fave
100 gr	zucchine, brunoise
5	acciughe, filetti
q.b.	prezzemolo
q.b.	curry, polvere
q.b.	olio per friggere
q.b.	sale

Per la salsa

1 conf.	**Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Spicy Red Bell Pepper with Tabasco Sauce - Peperone rosso piccante**
100 ml	**Hellmann's Caesar dressing**

Per la finitura

q.b.	carta per fritti

PREPARAZIONE

1 Per il cous cous

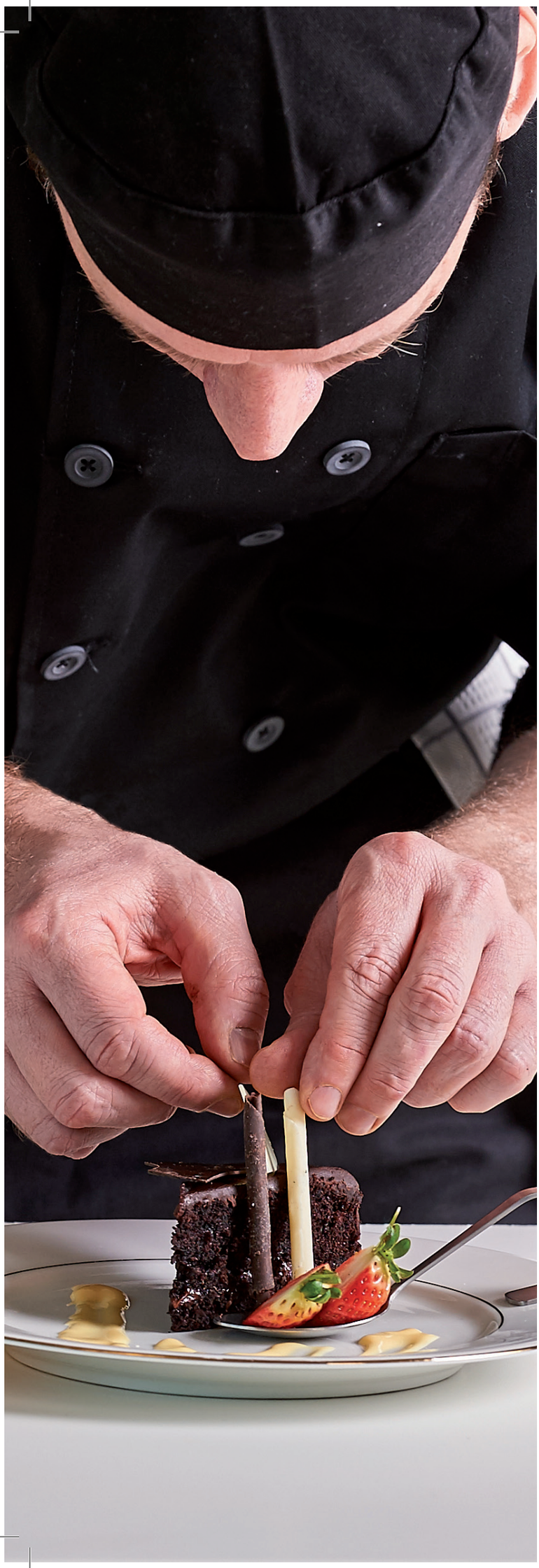
Preparare Il Cous Cous Taboulé come da indicazioni riportate sulla confezione, sostituendo la parte di olio con la Vinaigrette. Lasciare reidratare per circa 40 minuti. Aggiungere quindi al cous cous le carote, le fave fresche, le zucchine, le acciughe sminuzzate, il prezzemolo tritato e il curry. Formare delle mini sfere e infilzarle con degli stecchi da gelato. Friggere le sfere in abbondante olio e salare.

2 Per la salsa

Preparare la salsa miscelando le due salse Hellmann's fino ad ottenere una crema omogenea.

3 Per la finitura

Servire i supplì di cous cous su carta da fritti o personalizzate la presentazione a vostro piacimento, accompagnando con la salsa al peperone e tabasco.



Dessert: mangiare con gli occhi. Tecniche di decorazione e presentazione.

Il concetto di dessert è da sempre associato a sensazioni piacevoli, e la sua continua evoluzione viaggia al passo con la tecnologia e l'innovazione.

Le nuove scoperte, e le esigenze sempre più difficili da soddisfare, hanno trasformato l'ultima portata in un'espressione artistica. Per regalare la giusta emozione risulta necessario conoscere gli elementi che contraddistinguono un dessert di buona qualità, considerando che si tratta sempre di elementi che devono essere in sinergia. Sia che si abbia un'idea del dessert che si vuole realizzare, sia che se ne abbia un'idea vaga, è sempre meglio fare uno schizzo.

Ultima tendenza è il **"mood board"** (dall'inglese mood "umore" e board "tavola"). Utilizzata in diversi campi del design, consiste in un collage di immagini, disegni, colori, texture e qualsiasi altra cosa che consenta di definire la direzione che vogliamo dare al nostro progetto. **La forma del dessert è di solito geometrica: rettangoli, triangoli, motivi a scacchiera.**

GUSTO

Il suo concetto trascende da quello che leggiamo sul menù (cioccolato, lampone, fragola ecc.). La nostra lingua è predisposta a recepire informazioni da quello che mangiamo.

CONSISTENZA

Le sensazioni espresse dal gusto devono assecondare le aspettative che il nostro cervello si pone prima della degustazione. Quando immaginiamo di mangiare un determinato alimento evidenziamo anche la sua **struttura e consistenza**. Visualizzeremo una crema come qualcosa di morbido e vellutato che avvolge il nostro palato. Risulta quindi indispensabile giocare

con le varie consistenze nello stesso piatto, per dare emozioni diverse e rendere meno monotona la degustazione del dessert.
Un dolce ben ideato avrà bisogno di parti croccanti accostate a composti cremosi, spumosi o gelatinosi. La loro combinazione ci permetterà di creare sempre qualcosa di creativo e piacevole.

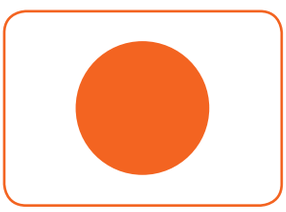
TEMPERATURE

Diversificare le temperature in una portata vuol dire mandare in estasi il commensale. Accostare qualcosa di caldo a una cosa fredda, o ghiacciata, crea una piacevole escursione termica che, unita alla diversificazione delle consistenze e del gusto, mandano letteralmente in tilt il nostro cervello, dandoci la percezione che quello che stiamo degustando non sia solo un dolce, ma una vera e propria esperienza da raccontare.

FORMA E COLORI

Ogni alimento viene prima di tutto **gustato con gli occhi**, e la presentazione del piatto gioca un ruolo fondamentale. Per quanto buona possa essere una creazione, se la sua mise en place risulta dozzinale, la sua qualità verrà screditata ancor prima di essere degustata.
Per prima cosa è bene avere da subito le idee chiare, che risultato vogliamo ottenere. Il piatto da tondo comincia ad avere varie forme, che ben si addicono all'estro dello chef.

Anche il modo di impiattare cambia:
in principio la mise en place si concentrava al centro del piatto, oggi si tende a occupare solo un terzo.

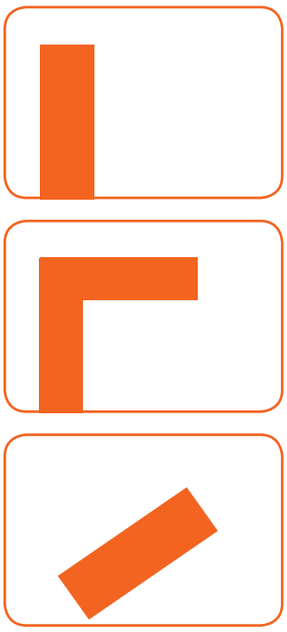


Stile classico

Utilizzazione del bordo del piatto

Possiamo utilizzare vari stampi per dare nuova forma anche a dolci tradizionale, rendendoli così moderni e più invitanti.

Un esempio di mise en place utilizzando 1/3 del piatto



Per quanto riguarda i colori, possiamo utilizzare la **monocromaticità** o ispirarci alla **stagionalità**.

MONOCROMATICITÀ

Si usa come filo conduttore del nostro piatto.
Tutte le preparazioni ruotano intorno a uno **stesso colore.** Possiamo utilizzare il colore rosso per esprimere la freschezza di tutti i frutti rossi che vogliamo inserire nel nostro dessert.

STAGIONALITÀ

Si usano **i colori tipici della stagione** in cui si opera.

Il dessert deve essere strutturato unendo diverse consistenze, alternando quattro tipologie di texture:

- la parte cremosa, costituita da mousse, ganache, panne cotte, creme, ecc;
- la parte croccante, costituita da frolle, meringhe, croccanti, cioccolato;
- la parte gelata costituita da gelato, sorbetti, granite, parfait, ecc.
- la parte calda costituita da cake, tortini, spume,ecc.

Un esempio pratico: mousse al cioccolato bianco con crumble alle mandorle, gelato ai lamponi e cake caldo al cioccolato amaro.

DESSERT

Il mondo dei dessert riserva sempre grandi sorprese. Le combinazioni sono infinite: dagli abbinamenti più classici a quelli più innovativi e di tendenza. A dettare legge sono la creatività e la scelta di ingredienti di primissima qualità. I prodotti Unilever Food Solutions in questo caso rappresentano una vera e propria ciliegina sulla torta!

panna cotta

\+ melagrana, agrumi, arachidi salati } gusto

latte di mandorla, frutti di bosco, fragole } colore

\+

=

PANNA COTTA AI MIRTILLI
con pop corn
al caramello salato

crema catalana

\+ frutti di bosco, arancia, pera e cioccolato, liquori } gusto

basilico, frutta esotica } colore

\+

=

CATALANA
AL LIMONCELLO,
fragole e basilico

tiramisù

\+ fichi, te verde } gusto

castagne, caffè, cacao } tradizione

mandorle/noci } colore

\+

=

TIRAMISÙ
"espresso"

tortino al cioccolato

\+ ananas, mandarino } gusto

frutta secca, peperoncino } tradizione

more, zucchero a velo } colore

\+

=

BROWNIE
con ananas arrostita
al miele e peperoncino

Tecniche di decorazione

Per realizzare un **dessert** di successo può essere utile preparare prima uno **schizzo**. Generalmente il dessert segue una **linea geometrica**, ma sempre più spesso si lascia spazio alla creatività dello chef. La **scelta del piatto** è fondamentale anche con **forme e materiali** inusuali. L'impiattamento classico è quello centrale, ma l'ultima tendenza è di occupare solo un terzo del piatto. **I colori** devono stuzzicare l'appetito. Non dimentichiamo **i contrasti**: la copertura morbida o dura, croccante o cremosa, l'accostamento tra qualcosa di freddo con il caldo, una vera esperienza di gusto. Per **la decorazione** finale si può utilizzare una figura di cioccolato, un crumble, una meringa.

sorbetto gelato

\+ melagrana, prosecco (gusto, tradizione) + menta, cetrioli, zenzero, lampone (colore)

=

SORBETTO AL LIMONE,
melagrana e menta

pan di Spagna

\+ rosmarino, bagne, limone, mele (gusto) + cioccolato, amarene, mandorle (colore)

=

TORTA DI MELE,
mandorle e rosmarino

mousse

\+ zenzero, arancia, liquori (gusto, tradizione) + frutti di bosco, cocco, caffè (colore)

=

LINGOTTO DI CIOCCOLATO
rum agricolo
con gelèe di caffè

cheesecake

\+ cioccolato, limone (gusto) + frutti di bosco, vino (tradizione) + pera, lavanda (colore)

=

CHEESECAKE
con pere al vino
e cioccolato

PANNA COTTA AI MIRTILLI
con pop corn al caramello salato

La panna cotta è sicuramente un dei dolci "italiani" più conosciuto al mondo. Il sapore delicato di questo dessert si sposa con i più diversi abbinamenti, come ad esempio servita con salsa agrodolce o con degli elementi salati come in questo caso.

Ingredienti per 24 porzioni

1	**busta**	**Carte d'Or prepararto per Panna Cotta**
1	**lt**	**Knorr Créme & Créme**
800	ml	latte
200	gr	purea di mirtilli
200	gr	mais, chicchi
q.b.		**Carte d'Or Topping Caramello**

Per la finitura

q.b.	frutti di bosco freschi
q.b.	mirtilli freschi
q.b.	menta, foglie

PREPARAZIONE

1 Per la panna cotta

Portare ad ebollizione il latte e nello stesso latte ancora in ebollizione sul fuoco versare il contenuto della busta di preparato e mescolare per circa 30 secondi fino al completo dissolvimento del prodotto. Togliere dal fuoco, aggiungere la Créme & Créme e la purea di mirtilli. Versare in vasetti di vetro monoporzione e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

A parte, versare il mais in una padella, coprire e agitare continuamente a fiamma alta finché tutti i pop corn non si saranno aperti.

2 Per la finitura

Guarnire la panna cotta con i frutti di bosco, i mirtilli e le foglie di menta. Accompagnare il dessert con i pop corn aromatizzati con il Topping al caramello.

CATALANA AL LIMONCELLO,
fragole e basilico

La Crema Catalana Carte d'Or ha gusto, colore e consistenza caratteristici della ricetta originale spagnola. Per questo è la migliore per gli Chef.

Ingredienti per 10 porzioni

1	**busta**	**Carte d'Or prepararto in polvere per Crema Catalana**
500	**ml**	**Knorr Créme & Créme**
400	ml	latte
100	ml	limoncello

Per la finitura

500 gr	fragole
1	limone
q.b.	**Carte d'Or Topping Frutti di Bosco**
q.b.	basilico, foglie
q.b.	zucchero di canna
q.b.	**Carte d'Or Topping Caramello**

PREPARAZIONE

1 Per la catalana

Versare il contenuto della busta in un recipiente e aggiungere il latte, la Créme & Créme e il limoncello. Stemperare con una frusta fino a completo dissolvimento.
Versare la crema in coppette monoporzione e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.

2 Per la finitura

Lavare e tagliare a pezzi le fragole, metterle in un recipiente con le foglie di basilico sminuzzate, aggiungere il succo del limone e Il Topping ai frutti di bosco. Lasciare insaporire per almeno 60 minuti. Utilizzare l'apposito stampo in silicone per creare delle decorazioni creative versandovi all'interno il Topping al caramello e cuocendo in forno a 180°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare e sformare la decorazione dallo stampo. Porla sul dessert al posto del solito strato di zucchero caramellato. Servire accompagnando con le fragole marinate. Questa presentazione della crema catalana è consigliata per servire più piatti contemporaneamente senza il problema di doverla caramellare al momento.

TIRAMISÙ “espresso”

Il tiramisù è uno dei dolci più amati al mondo e la sua bontà è racchiusa nella crema al mascarpone. Il Preparato Carte d’Or ha una nuova ricetta con mascarpone ed è certificato senza glutine.

Ingredienti per 10 porzioni

1 busta	**Carte d’Or preparato per Tiramisù**
1 lt	panna fresca

Per la finitura

50 gr	caffè in polvere
50 gr	savoiardi
20 gr	cacao in polvere
4	chicchi di caffè

PREPARAZIONE

1 Per il tiramisù

Versare in un recipiente la panna ed aggiungere il preparato per Tiramisù.
Montare per circa 2 minuti con una frusta elettrica a media velocità.
Versare la crema di Tiramisù in sac-à-pochè con la duglia rigata e riempire una tazzina.

2 Per la finitura

Utilizzare una caffettiera monoporzione e smontarla nelle tre parti: utilizzare la base per contenere i savoiardi, il filtro per presentare il cacao miscelato ai savoiardi sbriciolati e la parte superiore riempita con una tazza di caffè zuccherato.
Decorare con chicchi di caffè.

BROWNIE
con ananas arrostita al miele e peperoncino

Il brownie è una torta al cioccolato che prende il nome dal suo colore scuro. Provate a prepararlo con il Preparato per Tortino al Cioccolato Carte d’Or.

Ingredienti per 10 porzioni

1 busta	**Carte d’Or preparato per Tortino al Cioccolato**
3	uova
200 gr	miele
200 gr	frutta secca
100 gr	burro
½	ananas, polpa cubettata
q.b.	**Knorr Stacca Facile**
q.b.	rum
q.b.	peperoncino in polvere

Per la finitura

q.b.	**Knorr Créme & Créme**
q.b.	**Carte d’Or Topping Cacao**
q.b.	zucchero a velo
q.b.	menta, foglie
q.b.	fiori eduli, petali

PREPARAZIONE

1 Per il brownie

In un terrina stemperare il contenuto della busta di preparato con le uova.
Unire la frutta secca e lavorare accuratamente l’impasto. Oleare delle stagnole - mis.15 x 20cm -, stendere l’impasto al cioccolato e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 14 minuti. Togliere dal forno, sformare immediatamente e lasciare raffreddare. Tagliare a quadrotti.

A parte, in una padella fare sciogliere il burro, aggiungere l’ananas e flambare con il rum. Aggiungere il peperoncino e il miele. Lasciare caramellare.

2 Per la finitura

In un piatto da dessert, posizionare il brownie accompagnare con l’ananas e decorare con ciuffi di panna montata, Topping al cacao, foglie di menta e petali di fiore.
Spolverare con zucchero a velo e servire.

SORBETTO AL LIMONE, melagrana e menta

La melagrana dal gusto aspro si abbina perfettamente con il sorbetto al limone e lo rende un dessert fresco e dissetante.

Ingredienti per 50 porzioni

1 busta	**Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone**
2 lt	succo di melagrana
1 lt	acqua

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Frutti di Bosco**
q.b.	menta, foglie
q.b.	melagrana, sgranata

PREPARAZIONE

1 Per il sorbetto

Stemperare il contenuto della busta per preparato al Sorbetto con il succo di melagrana e l'acqua. Versare nella Frozen Machine ed attendere sino all'ottenimento di un prodotto cremoso.

2 Per la finitura

Una volta pronto (circa 1 ora), versare il sorbetto all'interno dei bicchieri accompagnando con Topping, melagrana e foglie di menta.

TORTA DI MELE, mandorle e rosmarino

Le mandorle, così ricche di proprietà, sono tra le regine della frutta secca, apportando numerosi benefici all'organismo oltre che deliziare il palato. Utilizzate generalmente nella preparazione di fantasiosi dessert ma ideali anche da aggiungere ad insalate e primi piatti.

Ingredienti per 12 porzioni

1 busta	**Carte d'Or preparato per Pan di Spagna**
400 gr	mele renetta
250 ml	acqua
150 gr	mandorle filetti
30 gr	**Knorr Primerba Rosmarino**
q.b.	**Knorr Stacca Facile**

Per la finitura

q.b.	zucchero a velo
q.b.	rametti di rosmarino
q.b.	fette di mela disidratata
q.b.	**Carte d'Or Crema al gusto di Vaniglia**

PREPARAZIONE

1 Per la torta

Versare in una terrina il contenuto della busta di preparato per Pan di Spagna. Aggiungere l'acqua e miscelare per 5 minuti con una frusta elettrica alla massima velocità. Unire all'impasto il Rosmarino e le mele tagliate a fette irregolari. Amalgamare. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera oleata da 26 cm di diametro e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti. Lasciare raffreddare.

2 Per la finitura

In un piatto di servizio, posizionare una fetta di torta e accompagnare con la salsa alla vaniglia. Terminare con una spolverata di zucchero a velo e decorare con rametti di rosmarino e fette di mela disidratata.

LINGOTTO DI CIOCCOLATO
rum agricolo con gelèe di caffè

Tradizionalmente il rum si ottiene dalla fermentazione e distillazione della canna da zucchero ed il suo gusto si sposa perfettamente con quello del cioccolato.

Ingredienti per 12 porzioni

1 busta	**Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Ciccolato**
500 ml	latte intero
50 ml	riduzione di rum agricolo

Per la gelatina al caffè

500 ml	caffè
100 gr	zucchero semolato
100 gr	**Carte d'Or Professional Texture Gelatinosa**

Per le meringhe al lime

200 ml	acqua, tiepida
200 gr	zucchero semolato
200 gr	zucchero a velo
80 gr	**Carte d'Or Professional Texture Spumosa**
1	lime, scorza

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Crunchy Topping Cacao Croccante**
q.b.	frutti di bosco
q.b.	biscotti, sbriciolati
q.b.	fiori eduli

PREPARAZIONE

1 Per la mousse
Versare il contenuto della busta del preparato per Mousse in planetaria e montare con il latte per circa 2 minuti. Aggiungere il ristretto di rum e incorporare. Versare il composto all'interno di stampi in silicone rettangolari e abbattere di temperatura a -18°C.

2 Per la gelatina al caffè
Preparare il caffè, unire lo zucchero e la Texture Gelatinosa. Dissolvere e lasciare riposare qualche minuto e poi versare il composto in un contenitore rettangolare. Lasciare gelificare in frigorifero per almeno 60 minuti. Sformare e tagliare a cubetti.

3 Per le meringhe al lime
In una planetaria versare l'acqua, unire lo zucchero semolato, la Texture Spumosa, il succo e la scorza di lime grattugiata. Montare per circa 5 minuti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Incorporare la restante parte di zucchero a velo e formare delle meringhette. Cuocere in forno a 80°C per circa 2 ore. Lasciare raffreddare in uno scaffale a temperatura ambiente.

4 Per la finitura
Versare il Topping Cruchy sul fondo di stampi rettangolari e lasciare rassodare in frigorifero. In un piatto di servizio, montare il dessert alternando strati di cioccolato con frutti di bosco, meringhe e cubetti di gelatina al caffè. Posizionare il lingotto di cioccolato e decorare a piacere. Servire freddo.

CHEESECAKE
con pere al vino e cioccolato

Il Preparato Carte d'Or per New York Cheesecake vi permetterà di preparare questo dolce di tendenza con estrema facilità e sicurezza di risultato.

Ingredienti per 10 porzioni

1 busta	**Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake**
750 ml	panna fresca
250 ml	latte intero
50 ml	acqua
25 ml	burro
q.b.	sesamo nero

Per le pere al vino

500 ml	vino rosso
100 gr	zucchero semolato
5	pere tipo "coscia" (taglia piccola)
q.b.	agrumi, scorza
q.b.	chiodi di garofano

Per la finitura

q.b.	**Carte d'Or Topping Cacao**
q.b.	basilico, foglie
q.b.	biscotti, sbriciolati
q.b.	fiori eduli

PREPARAZIONE

1 Per il cheesecake
Mescolare il preparato per la base assieme al burro ammorbidito, al sesamo e all'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto sul fondo di stampi circolari da 10 cm di diametro.
A parte mettere il preparato per la crema in un recipiente assieme al latte freddo e alla panna e mescolate delicatamente per un minuto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Versare la crema all'interno degli stampi e infornare a 130°C (con la ventilazione al minimo) per circa 45 minuti, finche la superficie della torta non sarà dorata. Riporre in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

2 Per le pere al vino
Sbucciare le pere, tagliarle a metà, privarle dei semi, inserirle in un sacchetto per cottura sottovuoto, aggiungere tutti gli altri ingredienti e sigillare. Cuocere in forno vapore 99°C in camera per circa 8 minuti. Lasciare raffreddare, sgocciolare le pere e tagliarle a ventaglio.

3 Per la finitura
In un piatto da dessert, versare sul fondo del Topping e posizionare il cheesecake precedentemente sformato. Ricoprire la superficie con i biscotti e terminare con le pere. Nappare con altro Topping al cacao e decorare con le foglie di basilico e i fiori. Servire.

LE MIE NOTE

ufs.com

Unilever Food Solutions

Unilever
Food
Solutions