

VOL. 3
PESCE

SCEGLI I MIX VINCENTI.

**SCOPRI COME ESALTARE
IL SAPORE DEI TUOI PIATTI.**





MAIONESE COCCO E LIME

Il mix perfetto tra il dolce del cocco e l'aspro del lime per impreziosire i tuoi piatti di pesce.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g
Crème & Crème Knorr, 10 ml
Latte di cocco, 50 ml - Lime, 1
Cocco rapè, 10 g - Coriandolo fresco, q.b.

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere il latte di cocco freddo, il succo di lime, il cocco rapè, la Crème & Crème Knorr e il coriandolo fresco grattugiato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Pesci
e crostacei
fritti o alla
griglia



MAIONESE ALL'ASTICE

Il condimento ideale per i tuoi piatti a base di crostacei.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g
Ridotto di Brodo Astice Knorr, 20 ml
Burro pomata o mascarpone, 50 g
Erba cipollina fresca, q.b.
Cipollotto fresco, q.b.

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere il burro pomata, il Ridotto di Brodo Astice Knorr, l'erba cipollina sminuzzata e il cipollotto fresco sminuzzato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

In abbinamento
con crostacei
al vapore o arrostiti,
panini con
aragosta



SALSA SPEZIATA

La salsa dal gusto speziato per dare originalità ai piatti di pesce.

INGREDIENTI

Spicy Red Bell Pepper Hellmann's, 200 g
Ridotto di Brodo Pesce Knorr, 20 ml
Peperoncino secco, 10 g
Miele d'acacia, 10 ml - Lime, 1
Coriandolo fresco, q.b.

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Spicy Red Bell Pepper Hellmann's, aggiungere il Ridotto di Brodo Pesce Knorr, il peperoncino secco tritato, il miele d'acacia, il succo di lime e il coriandolo tritato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Pesce
alla
griglia



CAESAR ALLO ZENZERO E SOIA

Una salsa dal sapore orientale che si sposa perfettamente con il pesce crudo.

INGREDIENTI

Caesar Dressing Hellmann's, 220 g
Ridotto di Brodo Pesce Knorr, 10 g
Zenzero in polvere, 10 g
Soia, 10 ml

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Caesar Dressing Hellmann's, aggiungere il Ridotto di Brodo Pesce Knorr, lo zenzero e la soia. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Sushi
e
sashimi



MAIONESE CAFFÈ E RICCI DI MARE

La salsa dal contrasto inaspettato e dal gusto sorprendente.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 220 g
Polpa di ricci di mare, 20 g
Caffè in polvere, 1 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la polpa di ricci di mare e miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Spolverare con il caffè.

Insalate
di pesce come
molluschi



VINAIGRETTE BALSAMICO E LAMPONI

Un condimento che combina il profumo degli agrumi e l'acidità dell'aceto balsamico e dei lamponi.

INGREDIENTI

Citrus Vinaigrette Hellmann's, 200 ml
Aceto balsamico, 50 ml
Lamponi, 15

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Citrus Vinaigrette Hellmann's, aggiungere l'aceto balsamico e i lamponi freschi emulsionando il tutto con un mixer ad immersione. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Insalate
di pesce
e molluschi
arrostiti tipo polpo,
seppie
e calamari



MAIONESE AL LIMONE E VANIGLIA

L'accompagnamento perfetto per il tuo pesce azzurro.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g
Confettura di limoni, 20 g
Baccello di vaniglia, 1/4

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la confettura di limoni e i semi di vaniglia ottenuti tagliando a metà il baccello. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Pesce
azzurro
al vapore
o alla
griglia



SALSA MARITTIMA

Il sapore del mare racchiuso in una salsa raffinata e delicata.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g
Citrus Vinaigrette Hellmann's, 10 ml
Zenzero in polvere, 5 g
Uova di pesce rosso, 20 g
Alghe disidratate, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la Citrus Vinaigrette Hellmann's, lo zenzero, le uova di pesce rosso e le alghe disidratate sminuzzate. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Tartare
di pesce, pesce
alla
griglia
carpacci
di pesce, burger
di pesce



VINAIGRETTE AL TAMARINDO E MENTA

Una spezia dal sapore tra dolce e acidulo per donare alle pietanze un gusto tropicale.

INGREDIENTI

Citrus Vinaigrette Hellmann's, 200 ml
Tamarindo, 50 g
Menta fresca, 6 foglie

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Citrus Vinaigrette Hellmann's, aggiungere la polpa di tamarindo, la menta fresca e frullare il tutto con un mixer ad immersione.

Insalate
di molluschi
carpacci
e tartare
di pesce



MAIONESE AGLI AGRUMI

Un tocco agrumato ai tuoi piatti fritti.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 220 g
Citrus Vinaigrette Hellmann's, 20 g
Crema di aceto balsamico, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's e la Citrus Vinaigrette Hellmann's. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Decorare con la crema di aceto balsamico.

Pesce
azzurro,
crostacei,
insalate,
tempere



TANTE BUONE RAGIONI PER SCEGLIERE HELLMANN'S.



ufs.com



Unilever
Food
Solutions