



Con Creme e Zuppe Knorr puoi offrire una novità ogni giorno!

Ricettario Zuppe



Creme e Zuppe



Chi l'ha detto che una zuppa è solo una zuppa? Con Creme, Zuppe, Minestre e Passati Knorr è possibile sviluppare innumerevoli ricette per rinnovare continuamente le tue proposte e sorprendere i tuoi clienti.

Knorr ti offre delle basi versatili e funzionali che, oltre a fornirti una soluzione veloce per un piatto finito, ti consentono di rielaborare, arricchire e personalizzare tutte le ricettazioni più classiche.

Con le soluzioni Knorr, questo è possibile per tutto il menù: usa le nostre zuppe per antipasti, minestre, primi e secondi piatti e contorni.

Non ti resta che provare!



E se lasciassi UN PIZZICO DI CREATIVITÀ ai tuoi clienti?



Utilizza una zuppiera elettrica durante il servizio, offri la possibilità di inserire ingredienti aggiuntivi e permetterai ad ogni cliente di creare la sua zuppa!

CONSIGLI DI ABBINAMENTO E PERSONALIZZAZIONE

Per rendere ancora più appetitose le Zuppe Knorr vi suggeriamo una lista di ingredienti che potrete scegliere in base alla vostra creatività e ai gusti dei vostri clienti. Poche piccole variazioni e la più classica delle ricette si trasformerà in una ricetta invitante ed originale.



CREMA DI ASPARAGI, GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA, salsiccia a punta di coltello e stracciatella

La crema di asparagi ha un gusto molto caratteristico, si lega benissimo ad ingredienti dal sapore dolciastro ed intenso.



Per la crema di asparagi

In una pentola sciogliere la Crema di Asparagi Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

2 Per il condimento

Lessare gli gnocchetti di patate viola in acqua bollente salata e spadellarli con burro e salvia. Arrostire la salsiccia a punta di coltello con lo scalogno tritato e condire con olio, sale e pepe.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di asparagi

72 gr Knorr Crema di Asparagi acqua

q.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva

Per il condimento

400 gr gnocchetti di patate viola 400 gr salsiccia a punta di coltello 200 gr stracciatella

20 gr burro 10 gr

q.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b. scalogno, finocchietto selvatico



Per la finitura

Servire nella fondina la crema di asparagi. Completare il piatto con gli gnocchetti di patate viola, la salsiccia, la stracciatella ed il finocchietto selvatico.

MACCHERONCINO CON CREMA DI ASPARAGI salmone arrostito e limone candito

Le creme di verdure possono essere anche ottime basi per primi piatti, proprio come in questa gustosa ricetta.



PREPARAZIONE

Per la crema di asparagi

In una pentola sciogliere la Crema di Asparagi Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

Per il condimento

In una padella antiaderente rosolare olio, scalogno e pomodorini ciliegino tagliati a metà. Aggiungere il salmone a cubetti e le punte di asparagi sbollentate. Integrare la crema di asparagi e lasciar cuocere per qualche minuto.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di asparagi

72 gr	Knorr Crema di Asparagi
1 lt	acqua
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
Par il candi	mento

600 gr	maccheroncini al farro
400 gr	salmone fresco
200 gr	punte di asparagi
200 gr	pomodorino ciliegino
20 gr	limone candito
10 gr	Knorr Primerba Basilico
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
q.b.	scalogno

Il consiglio dello Chef Puoi sostituire il salmone con gamberetti, vongole o pesce spada.

Cuocere i maccheroncini al farro in abbondante acqua e mantecarli nella salsa.

Per la finitura

Servire in un piatto da portata i maccheroncini con crema di asparagi e salmone e decorare con il limone candito

CREMA DI FUNGHI PORCINI con ceci, fagioli rossi, capocollo croccante e chips di pane

Unire le zuppe ai legumi dona un gusto molto rustico alla portata; in questa ricetta ceci e fagioli esaltano bene il sapore dei porcini.



PREPARAZIONE

Per la crema di funghi porcini

In una pentola sciogliere la Crema di Funghi Porcini Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

2 Per il condimento

In una padella antiaderente spadellare i ceci bianchi ed i fagioli rossi precotti con olio, sale, pepe, scalogno e Primerba Basilico Knorr. Arrostire le fette di capocollo e tagliarle à la julienne.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di funghi porcini

Knorr Crema di Funghi Porcini

acqua q.b. pepe, olio extravergine di oliva

Per il condimento

400 gr ceci bianchi precotti 400 gr fagioli rossi precotti 200 gr capocollo a fette 200 gr chips di pane disidratato 20 gr rosmarino

10 gr Knorr Primerba Basilico

q.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b. scalogno

Abbinamento Consigliato 🚶 grissino sbriciolato 2 granella di nocciole 🕇 semi di sesamo

3 Per la finitura

Servire in una fondina la crema di funghi porcini e decorare con i ceci e fagioli rossi, il capocollo julienne, le chips di pane disidratato e i ciuffetti di rosmarino.

CREMA DI FUNGHI PORCINI con bocconcini di manzo, mandorle salate e sfilacci di carne

È molto comune utilizzare le creme di verdure come base per realizzare piatti unici con carni o pesci per proporre un pasto completo in una sola portata.



PREPARAZIONE

Per la crema di funghi porcini

In una pentola sciogliere la Crema di Funghi Porcini Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

Per i bocconcini di manzo

Tagliare la carne a cubetti. In una casseruola rosolare la mirepoix di sedano, carote e cipolla. Aggiungere la carne e successivamente sfumare con il vino rosso. Lasciare cuocere ed insaporire con il Fondo Bruno Knorr Professional, l'alloro, il sale ed il pepe.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di funghi porcini

Knorr Crema di Funghi Porcini 1 lt acqua pepe, olio extravergine di oliva q.b. Per i bocconcini di manzo

600 gr fesa di manzo

mirepoix di sedano, carote e cipolle 200 gr a.b. alloro q.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva Knorr Professional Fondo Bruno

a.b. q.b.

Per il condimento

150 gr mandorle salate 100 gr sfilacci di carne essiccata sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b.

binamento Consigliato





] crostini di pane

2 peperane crusca

🏅 semi di succ

Far sobbollire per circa 2 ore aggiungendo altro Fondo Bruno se necessario.

3 Per la finitura

Servire in una fondina la crema di funghi porcini con i bocconcini di manzo e decorare con le mandorle salate, gli sfilacci di carne essiccata e dell'olio extravergine di oliva.

CREMA DI PISELLI con moscardini, mozzarella di bufala e olio al pomodorino arrostito

La dolcezza della mozzarella di bufala e del pomodorino arrostito sposano perfettamente i gusti delicati del pesce e della crema di piselli.



Per la crema di piselli In una pentola sciogliere la Crema di Piselli Knorr

in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

···· Ingredienti per 10 porzioni Per la crema di piselli

84 gr	Knorr Crema di Piselli	
1 lt	acqua	

q.b. pepe, olio extravergine di oliva Per i moscardini e le seppioline

600 gr moscardini e seppioline

100 gr mirepoix di sedano, carote e cipolle vino bianco a.b. erbe aromatiche

sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b.

Per il condimento

100 gr mozzarella di bufala 50 gr pomodorini ciliegino q.b. erba cipollina sale, pepe, olio extravergine di oliva

Abbinamento Consigliato

- 👤 granella di pistacchi
- 2 taralli sbriciolati
- 3 semi di finocchia

2 Per i moscardini e le seppioline

Tagliare i moscardini a pezzetti. In una casseruola rosolare la mirepoix di sedano, carote e cipolla. Aggiungere i moscardini e le seppioline e successivamente sfumare con il vino bianco. Lasciare cuocere ed insaporire le erbe aromatiche, il sale ed il pepe.

Far sobbollire per circa 1 ora.

Per la finitura

Servire in una fondina la crema di piselli con i moscardini e le seppioline e decorare con mozzarella di bufala a cubetti e pomodorini arrostiti in infusione nell'olio. Aggiungere un filo d'olio e spolverare con l'erba cipollina.

CREMA DI PORRI E PATATE ALLO ZENZERO con merluzzo brasato al timo

Lo zenzero dona un sapore delicato e stuzzicante alla ricetta tradizionale della crema di porri e patate.



PREPARAZIONE

Per la crema di patate e porri

In una pentola sciogliere la Crema di Porri e Patate Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

Per il merluzzo

Tagliare il filetto di merluzzo in porzioni. Rosolare in padella con olio e il Primerba Aglio Knorr, bagnare con il vino ed il Brodo di Pesce Granulare Knorr e lasciare cuocere per qualche minuto. Insaporire con lo zenzero, le erbe aromatiche, il sale ed il pepe.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di porri e patate

1 lt	acqua
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
Per il me	rluzzo
500 gr	filetto di merluzzo
q.b.	Knorr Brodo di Pesce Granulare
q.b.	aglio
q.b.	erbe aromatiche
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
q.b.	vino bianco

zenzero fresco

Knorr Crema di Porri e Patate

obinamento Consigliato 🤰 anelli di porro fritto 2 semi misti

3 Per la finitura

q.b. q.b.

Servire in un piatto da portata la crema di porri e patate alla base e posizionare il merluzzo brasato allo zenzero al centro. Decorare con erbe fresche e zenzero a lamelle.

CREMA DI POLLO AROMATIZZATA AL BACON con filetto di pollo croccante ai semi e grissino sbriciolato

La crema di pollo è molto versatile perché può essere utilizzata in un antipasto, in una zuppa o come salsa per un secondo piatto.



PREPARAZIONE

Per la crema di pollo

In una pentola sciogliere la Crema di Pollo Knorr in una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione. Coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con olio extravergine e pepe.

2 Per il condimento

Tagliare il petto di pollo a cubetti e passare nei semi di chia, successivamente rosolare

Arrostire il bacon in padella antiaderente.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di pollo

65 gr	Knorr Crema di Pollo
1 lt	acqua
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva

Per il condimento		
600 gr	petto di pollo	
200 gr	bacon	
q.b.	semi di chia	
q.b.	olio di semi per frittura	
q.b.	grissini	
q.b.	porro fritto	
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva	

Abbinamento Consigliato



3 aranella di nocci

3 Per la finitura

Servire la crema di pollo in una fondina e completare con il pollo in crosta di semi, il grissino sbriciolato, il porro fritto ed il bacon arrostito.

CREMA DI POMODORO con tortino di melanzane, basilico e fiocchi di latte

Tutte le creme di verdure, ma soprattutto quella di pomodoro, possono diventare la base perfetta per un antipasto dall'eccellente sapore.



PREPARAZIONE

Per la crema di pomodoro

In una pentola sciogliere la Crema di Pomodoro Knorr con una piccola parte di acqua fredda. Aggiungere la rimanente acqua bollente e mescolare. Riportare ad ebollizione; coprire e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

2 Per il tortino

Spadellare le melanzane pelate e tagliate a cubetti con olio, aglio, sale e pepe. Bagnare con il vino e far cuocere per qualche minuto, successivamente frullare con il frullatore ad immersione. Miscelare con tutti gli altri ingredienti e versare il composto negli stampini imburrati con Stacca Facile Knorr.

·····Ingredienti per 10 porzioni

Per la crema di pomodoro

77 gr	Knorr Crema di Pomodoro
1 lt	acqua
q.b.	pepe, olio extravergine di oliva
Per il tortir	10

i ny	IIIEtalizalie
200 gr	Parmigiano grattugiato
100 ml	Knorr Cuisine
5	uova
60 gr	pangrattato
q.b.	aglio, erbe aromatiche, vino bianco
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
q.b.	Knorr Stacca Facile
D1- 6:-	

r er ta mint	ii a
300 gr	fiocchi di latte
q.b.	basilico fresco
q.b.	buccia di melanzana fritta

consiglio dello Chef



Puoi sostituire i fiocchi di latte con mozzarella di bufala, ricotta fresca

Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti.

Per la finitura

con la Maizena

Mettere alla base del piatto la crema di pomodoro, posizionare il tortino di melanzana al centro del piatto e decorare con i fiocchi di latte, il basilico e la buccia di melanzana fritta

ZUPPA DI CIPOLLE con zucca caramellata, scorzetta di arance e farro

La zuppa di cipolle, con i pezzetti al suo interno, è ideale per accompagnare i cereali come farro, grano ed orzo.



PREPARAZIONE

Per la zuppa di cipolle

Versare la Zuppa di Cipolle alla Francese Knorr nell'acqua bollente e mescolare con cura. Riportare ad ebollizione e far cuocere a fuoco lento per 10 minuti tenendo il recipiente coperto. con olio, sale e pepe. Mescolare di tanto in tanto.

Condire con olio extravergine e pepe.

···· Ingredienti per 10 porzioni

Per la zuppa di cipolle

45 gr	Knorr Zuppa di Cipolle alla francese	
1 lt	acqua	
q.b.	pepe, olio extravergine di oliva	
Per il condimento		
600 ar	farro perlato precotto	

600 gr zucca a cubetti 20 gr zucchero integrale zeste di arance q.b. foglie di basilico fresco q.b. q.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva

binamento Consigliato 🤰 crostini di pane 2 granella di pistacchi 3 semi di chia

2 Per il condimento

Spadellare la zucca con lo zucchero integrale e le zeste di arancia.

Amalgamare al farro precotto e condire

Per la finitura

Servire la zuppa di cipolle in una fondina e completare con il farro, la zucca caramellata e le zeste di arancia

Decorare con foglie di basilico.

ZUPPA DI ORZO E LEGUMI con funghi Cardoncelli e gamberi al vapore

È una zuppa di orzo e legumi molto semplice da preparare e l'arricchimento con Cardoncelli e gamberi la rendono straordinariamente gustosa.



:... Ingredienti per 10 porzioni

Per la zuppa di orzo e legumi

Per il condimento

140 gr Knorr Zuppa di Orzo e Legumi 1 lt acqua sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b.

600 gr gamberi mazzancolle funghi Cardoncelli 500 gr erbe aromatiche a.b. sale, pepe, olio extravergine di oliva

bbinamento Consigliato 🚶 lamelle di gengero 2 taralli sbriciolati 🥇 semi di sesamo

PREPARAZIONE

Per la zuppa di orzo e legumi

Versare la Zuppa di Orzo e Legumi Knorr nell'acqua bollente e mescolare con cura. Riportare ad ebollizione e far cuocere a fuoco lento per 20 minuti, coprendo il recipiente. Mescolare di tanto in tanto.

Condire con olio extravergine e pepe.

2 Per il condimeto

Cuocere al vapore i gamberi e spadellare i Cardoncelli tagliati a pezzetti con olio, sale, pepe ed erbe aromatiche.

3 Per la finitura

Servire la zuppa di orzo e legumi in una fondina e guarnire con i gamberi al vapore ed i Cardoncelli spadellati. Decorare con le erbe aromatiche.

PASSATO DI VERDURE. broccoletti, polpettine di carne e cialde di Parmigiano

Il modo migliore per arricchire un passato di verdure è aggiungerne di fresche cotte a pezzetti per valorizzarne la consistenza.



PREPARAZIONE

Per il passato di verdure

Versare il Passato di Verdure Knorr in acqua bollente e mescolate con cura.

Riportare ad ebollizione e far cuocere a fuoco lento per 5 minuti tenendo coperto il recipiente. Mescolare di tanto in tanto.

Condire con olio extravergine, sale e pepe.

2 Per il condimento

Sbollentare i broccoletti e spadellarli con olio all'aglio, sale e pepe. Cuocere le polpettine in brodo di verdure e formare delle cialde col Parmigiano grattugiato.

Ingredienti per 10 porzioni

acqua

Per il passato di verdure

95 gr Knorr Passato di Verdure

sale, pepe, olio extravergine di oliva

Per il condimento		
500 gr	broccoletti verdi e cavolfiori romaneschi	
800 gr	polpettine di carne pronte	
200 gr	pomodorini infornati	
10	cialde di Parmigiano	
q.b.	Knorr Primerba Aglio	
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva	

Abbinamento Consigliato 🚶 frisella sbriciolata 2 semi di zucca ろ granella di mandorl

3 Per la finitura

Servire il passato di verdure in una fondina con polpettine, pomodorini, broccoletti e cavolfiori. Completare con le cialde spezzettate di Parmigiano.

GULASCH con topinambur, patate e carciofi alla giudia

La croccantezza del carciofo alla giudia dona al gulash un gusto rinnovato ed un sapore ricco ed armonioso.



····· Ingredienti per 10 porzioni

patate

Per il gulasch

400 gr

1 kg	Knorr Minestra Gulasch
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva
Par il condi	mento

200 gr	topinambur
10	carciofi
q.b.	olio per frittura
q.b.	sale, pepe, olio extravergine di oliva

Abbinamento Consigliato 🤰 semi di zucca 2 bacche di goji 3 zucca a cubetti

PREPARAZIONE

1 Per il gulasch

Versare in un pentolino la Minestra Gulasch Knorr e far bollire per qualche minuto. Condire con olio extravergine, sale e pepe.

2 Per il condimento

Tagliare e sbollentare il topinambur e le patate

Pulire i carciofi e friggerli in abbondante olio bollente per due volte.

3 Per la finitura

Servire il gulasch in una fondina e decorare con il topinambur, le patate a cubetti ed i carciofi alla giudia.

La nostra gamma

Knorr mette a disposizione degli chef diverse tipologie di prodotto che permettono di creare ogni giorno qualcosa di nuovo in modo facile e veloce. Le Creme, le Zuppe, il Passato e la Minestra sono un ottimo punto di partenza per una cucina sempre più ricca ed innovativa.

LE CREME



Knorr Chef's Crema di Asparagi

Peso: 900 gr Resa per confezione: 50 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Crema di Funghi Porcini

Peso: 850 gr Resa per confezione: 50 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Crema di Piselli

Peso: 990 gr Resa per confezione: 48 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Crema di Porri e Patate

Peso: 970 gr Resa per confezione: 50 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Crema di Pomodoro

Peso: 1 kg Resa per confezione: 52 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Crema di Pollo

Peso: 1,04 kg Resa per confezione: 65 porzioni Pezzi per confezione: 6

LE ZUPPE

IL PASSATO E LA MINESTRA



Knorr Chef's Zuppa di Cipolle alla francese

Peso: 560 gr Resa per confezione: 50 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Zuppa di Orzo e Legumi

Peso: 900 gr Resa per confezione: 26 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Passato di Verdure Peso: 940 gr

Peso: 940 gr Resa per confezione: 50 porzioni Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's Minestra Gulasch

Peso: 2,9 kg Resa per confezione: 12 porzioni da 240 gr Pezzi per confezione: 6





