



Secondi piatti e Piatti unici

Al centro del gusto.

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions



Secondi piatti e Piatti unici

Se amate preparare secondi piatti o piatti unici, in questo ricettario troverete una grande fonte d'ispirazione: 22 ricette a base di pesce, carne e cacciagione con le quali potrete misurarvi con ottimi risultati. Per conquistare e sorprendere in un modo mai banale.

Piccoli suggerimenti, nuove indicazioni, accostamenti insoliti ed invitanti, per rendere un successo ogni vostro menù.

Unilever Food Solutions ha voluto creare per voi questa collana di ricettari per supportarvi “piatto dopo piatto”.

Con questo prezioso ricettario scoprirete come rivisitare la tradizione, scegliere sapientemente le materie prime, sperimentare e utilizzare le spezie e le tecniche di cottura più disparate. Un terzo ricettario per aiutarvi a preparare secondi piatti e piatti unici eccellenti ed invitanti all'interno del vostro menù.

L'approfondimento di questo terzo ricettario è sul curry, un composto di spezie di origine indiana chiamato “masala” e ottenuto dal pestaggio con mortaio di diversi ingredienti.



il CURRY curiosità e uso in cucina

Gli **ingredienti del curry** sono pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco e peperoncino. Può essere piccante o molto piccante.

 L'ingrediente principale del curry è la **curcuma**, una pianta appartenente alla famiglia botanica delle Zingiberaceae nota per le sue proprietà anticancerogene, antinfiammatorie ed antiossidanti.

 In cucina il curry può essere utilizzato in molti modi: **nelle zuppe, con le verdure, con la carne e persino nei dolci**. Risulta ottimo per la preparazione di **biryani** e **risotti pulao**, tipici della cucina indiana e nella cucina cinese per accompagnare piatti a base di tofu.

 Il **masala** è un composto di spezie ottenuto dal pestaggio di diversi ingredienti.

I **masala** più famosi sono il **Garam masala** (una miscela di spezie tipica della cucina indiana e pakistana: il significato del nome è spezia calda, bollente, anche nel senso di piccante), il **Tandoori masala** (il curry per cucinare i cibi nel tandoor, un forno cilindrico di argilla tipico dell'India settentrionale) e il **Pav Bhaji masala**, usato invece per le verdure.

 Il curry non mantiene tanto a lungo il proprio aroma e una volta aperta la confezione è necessario richiuderla bene e riporla in un luogo privo di umidità e lontano da fonti di calore. Il curry esiste anche in pasta e ha tempi di conservazione più lunghi.



FILETTO DI AGNELLO

leggermente affumicato con chorizo e paprika



Lo sapevi che...

preparare le classiche “patate soffiate” richiede sicuramente del tempo. In questa ricetta vogliamo suggerire un metodo alternativo per realizzare velocemente questo delizioso contorno garantendo comunque un risultato eccellente.

Ingredienti per 10 persone

Agnello	5	filetti di agnello
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	Phase al Burro
Salsa	1	scalogno
	50 g	chorizo, poco stagionato
	1	peperone piccante, arrostito
	q.b.	olio extra vergine di oliva
Patate soffiate	300 ml	Knorr Professional Demi Glace
	1 kg	patate
	q.b.	chiara d'uovo
Guarnizione	q.b.	Maizena
	40 g	chorizo, stagionato
	100 g	cipolline
	100 g	fave
	100 g	ceci, già cotti
	10	asparagi bianchi, già cotti
	100 g	fagioli bianchi di Spagna, già cotti
	3	ravanelli a punta bianca
	1 conf.	germogli di fagioli
	1 conf.	germogli di piselli

Preparazione

Agnello

- Condire i filetti con sale e pepe.
- Con l'apposita attrezzatura, affumicare a freddo i filetti di agnello per circa 10 minuti.
- Quindi, rosolare in padella con il Phase, avendo l'accortezza di lasciare la carne al sangue di un bel colore rosa.

Patate soffiate

- Tagliare le patate a fettine sottili e stendere 20 fette su un tagliere.
- Cospargere con la Maizena e spennellare con la chiara d'uovo.
- Impilare le fette a coppia di due e lavorarle con uno scavino.
- Friggere in abbondante olio fino a completa doratura.

Salsa

- Tritare finemente lo scalogno, il chorizo e il peperone.
- Soffriggere in una casseruola, aggiungere la Demi Glace e poco prima di servire unire il peperone sminuzzato.

Guarnizione

- Pulire le cipolline e sbianchirle.
- Sbollentare le fave private dal loro baccello e togliere la pelle sia delle fave che dei i ceci.
- Tagliare gli asparagi a rondelle e stufare in una casseruola con le cipolline, le fave, i ceci e i fagioli bianchi.
- Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il chorizo sminuzzato e un cucchiaino di Demi Glace.
- A parte tagliare i ravanelli a fettine sottili.

Presentazione

- Scaloppare i filetti di agnello e disporli in un piatto di servizio con le verdure.
- Nappare con la salsa, aggiungere le patate soffiate e guarnire con i ravanelli e i germogli.
- Servire.

PICCIONE IN CROSTA DI SALE

con “Ras el Hanout”



Lo sapevi che...

la cottura in crosta di sale permette di cuocere in maniera uniforme gli alimenti contenuti al suo interno, grazie ad un graduale rilascio del calore. Il servizio prevede inoltre di rompere e rimuovere la crosta sempre davanti all'ospite che nel caso di questa ricetta verrà conquistato dai profumi inebrianti del “Ras el Hanout” o di altre spezie che vorrete utilizzare.

Ingredienti per 10 persone

Piccione	5	piccioni da 550 gr. cadauno
	q.b.	grasso d'oca
	q.b.	farina
	q.b.	bianco d'uovo
	q.b.	pane grattugiato
	q.b.	Phase al Burro
Salsa	3 kg	sale marino grosso
	150 g	Ras el Hanout o altri mix di spezie
	20 g	scalogno
	q.b.	Phase al Burro
	50 ml	salsa di spugnone
	350 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
Purè di pastinaca (daikon)	q.b.	burro
	300 g	pastinaca (daikon), pelata e tritata grossolanamente
	500 ml	latte
	100 g	burro
	50 g	crema di noci
	q.b.	sale e pepe
Polenta	175 g	farina per polenta
	10 g	Knorr Primerba Rosmarino
	350 g	latte
	350 g	Knorr Crème & Crème
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	parmigiano grattugiato
Chips di cardoncelli	q.b.	Phase al Burro
	q.b.	Staccafacile
	250 g	funghi cardoncelli
	q.b.	olio extra vergine di oliva
Guarnizione	q.b.	sale e pepe
	1	broccoli freschi sminuzzati
	4	cavolo rapa, baby
	q.b.	sale e pepe

Preparazione

Piccione

- Rimuovere le cosce del piccione, pararle e cuocere a bassa temperatura nel grasso d'oca per circa 3 ore (cottura confit). Lasciarle raffreddare e panare le cosce passandole prima nella farina, poi nella chiara d'uovo e quindi nel pane grattugiato. Friggere in olio d'oliva a 180°C.
- A parte versare il Phase al Burro in una padella, rosolare il busto del piccione su tutti lati e dividerlo a metà. Miscelare il sale con il “Ras el Hanout” e amalgamare con la chiara d'uovo. Ricoprire con il sale i mezzi busti di piccione, posizionarli in una teglia gastronomica e cuocere in forno a 180°C per 12 minuti. Togliere dal forno e lasciare “riposare” per almeno 45 minuti.

Salsa

- In una padella, soffriggere lo scalogno con il Phase al Burro.
- Deglassare con la salsa di spugnone e aggiungere il Fondo Chiaro.
- Portare a bollore, fare ridurre e filtrare. Terminare la salsa aggiungendo fiocchi di burro freddo.

Purè di pastinaca (daikon)

- Cuocere la pastinaca nel latte a fuoco medio, scolare e conservare il liquido di cottura.
- Con l'aiuto di un setaccio, passare la polpa fino a renderla a purea, aggiungere il burro e del liquido di cottura, se necessario, fino a raggiungere la cremosità desiderata.
- Unire per ultimo la crema di noci e regolare di sale e pepe.

Polenta

- Cuocere la polenta con il latte, la Crème & Crème e il Primerba al Rosmarino. Regolare di sale e pepe, portare a cottura e terminare con il parmigiano.
- In una teglia gastronomica spruzzare lo Staccafacile, versare la polenta e pareggiarla. Abbattere di temperatura.
- Con l'aiuto di un coppapasta formare dei piccoli cilindri e rosolarli con il Phase al Burro su entrambi i lati fino a completa doratura.

Chips di Cardoncelli

- Con l'ausilio di una mandolina, tagliare i cardoncelli a fette e posizionarli su di un tappetino antiaderente. Condire con olio di oliva, sale e pepe.
- Ricoprire con un secondo tappetino antiaderente e cuocere in forno a 130°C per 20 minuti.

Guarnizione

- Con un coltello molto affilato, sminuzzare la parte superiore dei broccoli.
- A parte sbianchire il cavolo rapa, scolarlo e condirlo con sale e pepe.

Presentazione

- Rompere la crosta di sale, rimuovere i mezzi busti del piccione, ricoprire con i broccoli sminuzzati e comporre il piatto con tutti gli altri componenti già precedentemente assemblati.

CAPESANTE

con cavolfiore, Ras el Hanout e levistico



Lo sapevi che...

il Ras el Hanout è un mix di spezie dal Nord Africa che può contenere più di venti diversi tipi di erbe e spezie. La maggior parte degli ingredienti sono prima tostati e poi macinati e, proprio come per il curry, del Ras el Hanout ne esistono innumerevoli varianti.

Ingredienti per 10 persone

Purè di cavolfiore	1	cavolfiore, di media pezzatura
	100 g	burro
	q.b.	sale e pepe
Salsa	300 ml	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
	3 g	levistico
	q.b.	olio extra vergine di oliva
Aria di Ras el Hanout	200 ml	latte
	20 g	Ras el Hanout
	2 g	lecitina di soia
Capesante	30	capesante
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	Phase al Burro
Guarnizione	1	vasch. crescione

Preparazione

Purè di cavolfiore

- Pulire il cavolfiore, e cuocerlo fino a renderlo molto tenero.
- Frullare il cavolfiore con fiocchi di burro e regolare di sale e pepe.

Salsa

- Portare a ebollizione il Fumetto di Crostacei con il levistico e lasciare ridurre.
- Filtrare e emulsionare con l'olio extra vergine di oliva.

Aria di Ras el Hanout

- Portare il latte a ebollizione, aggiungere il Ras el Hanout e lasciare insaporire.
- Aggiungere la lecitina, togliere dal fuoco e creare l'aria con l'aiuto di un frullatore a immersione.

Capesante

- Condire le capesante con sale e pepe e rosolarle su ambo i lati in una padella antiaderente con il Phase.

Presentazione

- In un piatto di servizio, porzionare il purè di cavolfiore e appoggiare le capesante.
- Nappare con la salsa di crostacei e decorare con qualche cucchiaino di aria di Ras el Hanout.
- Guarnire con le foglie di crescione e servire.

TRIGLIA ALLA GRIGLIA

con peperoni arrostiti, aneto e punte di finocchio



Lo sapevi che...

i fiori e i petali di fiori (quelli che si possono mangiare) non sono solo ideali per guarnire un piatto, ma anche per caratterizzare il gusto di una ricetta. Ad esempio il fiore del crescione conferisce una nota piccante. Inoltre i semi possono essere utilizzati sia a crudo che in marinature o salamoie.

Ingredienti per 10 persone

Peperoni	5	peperoni rossi piccanti
	q.b.	olio extra vergine di oliva
Triglia	10	triglie sfilettate, di media pezzatura
	q.b.	olio extra vergine di oliva
	q.b.	sale e pepe
Guarnizione	q.b.	aneto fresco
	10	fiori di crescione
	20	foglie di crescione
	250 g	piselli
	250 g	fave sgusciate
	10 g	Knorr Primerba Cipolla Rosolata
	q.b.	olio extra vergine di oliva
	150 ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette
Presentazione	5 g	polvere di olive nere
	5 g	granella di mandorle

Preparazione

Peperoni rossi

- Spennellare i peperoni con l'olio e cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti.
- Togliere dal forno e mettere i peperoni in un contenitore chiuso.
- Una volta freddi, togliere la buccia del peperone aiutandosi con uno spelucchino.

Triglia

- Condire i filetti con olio, sale e pepe e grigliare su ambo i lati.

Guarnizione

- Selezionare i fiori di crescione.
- Tagliare le foglie di crescione.
- Sbollentare i piselli e le fave.
- In una padella con dell'olio, scaldare lo scalogno e aggiungere i piselli e le fave.
- Aggiungere quindi la Vinaigrette di Agrumi e l'aneto tritato. Condire a piacere con pepe.

Presentazione

- In un piatto di servizio, disporre i peperoni e posizionare al loro fianco i filetti di triglia.
- Aggiungere i piselli e le fave e condire con la Vinaigrette.
- Guarnire con l'aneto fresco, i fiori e le foglie tritate del crescione.
- Decorare con la polvere di olive e le mandorle.
- Servire.

RIBEYE DI VITELLO

con verdure grigliate e salsa di aglio nero



Lo sapevi che...
l'aglio nero non solo conferisce a questa ricetta un piacevole gusto di aglio ma anche un leggero sapore di soia. L'utilizzo di aglio è sicuramente indicato in molte ricette a base di carne di vitello.

Ingredienti per 10 persone

Guarnizione	3	peperoni rossi
	1	melanzana
	q.b.	olio extra vergine di oliva
	5	carciofi, piccoli
	q.b.	succo di limone
	q.b.	sale e pepe
	5	scalogni
	5	patate, piccole
Ribeye	1	zucchine, baby
	15	pomodori datterini
	q.b.	fior di sale
Salsa	10	spicchi aglio nero "maturato"
	350	ml Knorr Professional Fondo Bruno
Presentazione	1/8	vasch. germogli di lenticchia
	1/8	vasch. germogli di basilico
	1/8	vasch. germogli di limone

Preparazione

- Guarnizione**
- Spennellare il peperone e le melanzana con l'olio.
 - Cuocere il peperone in forno a 200°C per circa 20 minuti.
 - Cuocere la melanzana in forno a 200°C per circa 30 minuti.
 - Mettere il peperone e le melanzane in un contenitore chiuso e fare raffreddare.
 - Pulire i carciofi, cuocere in acqua e succo di lime. Aggiustare di sale.
 - Pelare lo scalogno e le patate e tagliarle a fette.
 - Sbianchire le patate in acqua salata.
 - Affettare le zucchini e tagliare i datterini a metà.
 - Tagliare a spicchi i carciofi precedentemente cotti.
 - Spennellare con l'olio i carciofi, lo scalogno, le patate e le zucchini.
 - Grigliare le verdure su ambo i lati e condire con sale e pepe.
 - Pelare il peperone e con un coppa pasta realizzare dei dischi.
 - Sbucciare la melanzana, tritarne la polpa e condirla.

- Ribeye**
- Tagliare la carne realizzando delle costate molto basse. Scalzare dall'osso e renderle tonde.
 - Condire con una macinata di pepe e spennellare con olio.
 - Grigliare e condire con del fior di sale.

- Salsa**
- Scaldare il Fondo Bruno e aggiungere l'aglio nero tritato finemente.

- Presentazione**
- Con l'ausilio di un anello, porzionare la polpa di melanzana in un piatto di servizio.
 - Disporre la carne e le verdure grigliate.
 - Guarnire con i germogli e accompagnare con la salsa servita separatamente.

BRANZINO ALLA GRIGLIA

con insalata croccante e Wasabi



Lo sapevi che...
il Wasabi è ricavato dalla radice grattugiata della pianta del Wasabi, tuttavia, considerando la breve vita della pianta stessa, nel mercato troviamo alcune varianti preparate con le foglie di Wasabi, rafano, senape e ravanelli.

Ingredienti per 10 persone

Salsa	½	l	acqua
	45	g	Knorr Crema di Asparagi
	400	g	formaggio cremoso
	200	ml	Knorr Crème & Crème
	70	g	Calvè Top Down Senape
Insalata	4	g	Wasabi, pasta
	20		cipollotti
	½		finocchio
	10		ravanelli
	1		cetriolo
Branzino	30		spinaci in foglie
	2	kg	filetti di branzino puliti, monoporzione
	q.b.		sale e pepe
	q.b.		olio extra vergine di oliva
	100	ml	Hellmann's Citrus Vinaigrette

Preparazione

- Salsa**
- Portare l'acqua a ebollizione e aggiungere il preparato per Crema di Asparagi. Stemperare.
 - Aggiungere la Crème & Crème, il formaggio cremoso, la Senape e il Wasabi.
 - Filtrare, versare in un sifone, chiudere e caricare con due cartucce.
 - Conservare a bagnomaria.

- Insalata**
- Pulire i cipollotti, tagliare solo la parte verde in una julienne sottile e mettere in acqua e ghiaccio.
 - Con una mandolina affettare il finocchio, i ravanelli e il cetriolo e conservare sempre in acqua e ghiaccio.
 - Lavare accuratamente le foglie di spinaci.
 - Rimuovere tutte le verdure dall' acqua e ghiaccio e lasciare scolare bene.

- Branzino**
- Parare i filetti di branzino, condire con olio e pepe, grigliare su entrambi i lati e salare.
 - A parte condire i cipollotti con sale, pepe e olio. Grigliare su ambo i lati.

- Presentazione**
- In un piatto di servizio posizionare il branzino e i cipollotti grigliati.
 - Sifonare la salsa al Wasabi.
 - Ricoprire con l'insalata di verdure croccanti e condire con la Vinaigrette agli agrumi.
 - Guarnire con foglie di spinaci e la julienne preparata con parte verde dei cipollotti.
 - Servire.

PETTO D'ANATRA

con barbabietola, arancia e aceto balsamico



Lo sapevi che...
la barbabietola proposta in questa ricetta viene “passata” 3 volte nella macchina per sottovuoto. Con questo procedimento, la barbabietola assorbirà completamente il sapore dell’aceto balsamico. Inoltre, la scorza di arancia essiccata si sposa perfettamente con la barbabietola e l’anatra.

Ingredienti per 10 persone			
Anatra	5	petti d’anatra	
	q.b.	sale e pepe	
	q.b.	Phase al Burro	
Insalata di barbabietola	5	barbabietole, già cotte	
	150 ml	Knorr Ridotto all’Aceto Balsamico	
	100 ml	olio extra vergine di oliva	
Guarnizione	300 g	cavoletti di Bruxelles	
	q.b.	sale e pepe	
	q.b.	scorza di arancia essiccata	

Preparazione	
Anatra • Incidere la pelle del petto d’anatra formando dei rombi. • Condire con sale e pepe e rosolare in una padella con il Phase, sempre partendo prima dalla parte della pelle.	
Insalata di barbabietola • Tagliare la barbabietola, metterla in un contenitore e ricoprire con l’Aceto Balsamico e l’olio. • Posizionare il contenitore nella campana della macchina sottovuoto e effettuare un ciclo di vuoto. • Ripetere questa operazione per tre volte per fare assorbire al meglio tutto l’Aceto Balsamico.	
Guarnizione • Sbollentare i cavoletti in abbondante acqua salata, scolare e condire a piacere.	
Presentazione • Scaloppare il petto d’anatra e disporlo su un piatto di servizio. • Aggiungere la barbabietola, la sua salsa al balsamico e i cavoletti. • Cospargere con la scorza di arancia tritata e servire.	

STUFATO DI CERVO

con patate, sedano e finferli



Lo sapevi che...
il gambo verde dei cipollotti si presta perfettamente per preparare oli aromatizzati. Non solo conferisce all’olio un intenso colore verde ma anche un tagliente gusto di cipolla.

Ingredienti per 10 persone			
Cervo	1.2 kg	polpa di cervo	
	q.b.	sale e pepe	
	q.b.	Phase al Burro	
	1 bott.	vino rosso	
	1 l	Knorr Professional Brodo di Manzo	
Guarnizione	2	cipollotti, gambi	
	100 ml	olio extra vergine di oliva	
	5 g	Knorr Primerba Aglio	
	5 g	Knorr Primerba Basilico	
	5 g	Knorr Primerba Timo	
	1	sedano	
	500 g	patate	
	500 g	finferli	
Presentazione	200 g	portulaca invernale (lattuga dei minatori)	

Preparazione	
Cervo • Condire il cervo con sale e pepe e rosolare in una casseruola con il Phase. • Deglassare con il vino rosso e unire il Brodo di Manzo. • Portare a ebollizione, coprire con un coperchio e lasciare cuocere lentamente per circa 2.5 ore.	
Guarnizione • Frullare i gambi del cipollotto con una parte di olio e passare la polpa ottenuta al setaccio. • Unire alla purea la restante parte di olio. • Pulire il sedano e tagliarlo a julienne, pelare le patate e tagliarle a fette. Sbianchire separatamente le verdure in acqua salata. • Pulire i finferli. • In una padella antiaderente, saltare le verdure con il Phase e regolare di sale e pepe. • In un'altra padella, saltare i funghi con il Phase e regolare di sale e pepe.	
Presentazione • Scaloppare la carne di cervo e disporre le fette in un piatto di servizio. • Aggiungere le verdure e i finferli. • Nappare con la salsa e terminare con un filo di olio aromatizzato e le foglie di portulaca.	

SGOMBRO ALLA GRIGLIA

con cous cous taboulè e Vadouvan



Lo sapevi che...

il Vadouvan è una miscela indiana di spezie fermentate. Come tutte le miscele di spezie, la composizione e l’abbinamento delle varie spezie può variare. In ogni caso la base del Vadouvan è composta da foglie di curry, cumino, fieno greco, cipolla, semi di senape e aglio.

Ingredienti per 10 persone

Scalogno in agrodolce	75	ml	aceto di riso
	50	g	zucchero
	4		scalogni
Cous Cous Taboulè	½	conf.	Knorr Cous Cous Taboulè
	500	ml	acqua
	50	ml	olio extra vergine di oliva
Salsa	50	ml	succo di arancia
	40	ml	succo di limone
	300	ml	acqua
	5	g	Wasabi, pasta
	1.5	g	Vadouvan
	q.b.		Knorr Roux Bianco
	45	g	burro
Sgombro	5		filetti di sgombro, di media pezzatura
	20	g	Knorr Primerba Rosmarino
	20	g	Knorr Primerba Timo
	q.b.		olio extra vergine di oliva
	q.b.		sale e pepe
Guarnizione	10		zucchine, baby
	10		peperoni rossi, di piccola pezzatura
	q.b.		Phase al Burro
Presentazione	½	conf.	germogli

Preparazione

Scalogno in agrodolce

- Portare a ebollizione l’aceto di riso e lo zucchero, lasciare raffreddare.
- Pulire gli scalogni e tagliarli a rondelle.
- Aggiungere gli scalogni alla miscela agrodolce e lasciare marinare per 12 ore circa.

Cous Cous Taboulè

- In una boul, versare l’acqua, l’olio e mezza confezione di Knorr Cous Cous Taboulè.
- Miscelare, coprire e riporre in frigorifero per almeno un’ora.

Salsa

- Portare a ebollizione il succo di arancia, il succo di limone e l’acqua.
- Aggiungere il Wasabi, il Vadouvan e il burro. Lasciare sobbollire per alcuni minuti.
- Addensare la salsa con del Roux, filtrare e versare in un sifone.
- Caricare il sifone con due cartucce.

Sgombro

- Rimuovere eventuali lisce dai filetti di sgombro e abbattere a temperature negativa.
- Togliere dall’abbattitore.
- Miscelare le erbe con l’olio.
- Condire i filetti con sale e pepe, con l’olio aromatizzato e grigliare su entrambi i lati.

Guarnizione

- Affettare le zucchine e tagliare a rondelle i peperoni.
- Saltare le verdure in padella con il Phase. Regolare di sale e pepe.

Presentazione

- In un piatto di servizio, sformare il Taboulè con l’aiuto di un coppa pasta. Posizionare quindi il filetto di sgombro. Aggiungere le verdure saltate in padella e lo scalogno in agrodolce. Nappare con la salsa e decorare con i germogli.
- Servire.

FILETTO DI ROMBO GRIGLIATO,

servito con chorizo e cavolo



Lo sapevi che...

lo zafferano, noto anche come oro rosso è una delle spezie più ricercate e più preziose al mondo. Una valida alternativa è quella di utilizzare lo zafferano in pasta che offre un risultato certo a costi molto contenuti.

Ingredienti per 10 persone

Rombo	1	kg	filetto di rombo
	q.b.		olio di semi di girasole
	q.b.		sale e pepe
Fondo	2		scalogni
	150	g	chorizo (salsiccia tipica messicana)
	q.b.		olio extra vergine di oliva
	400	ml	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
	50	g	Knorr Mise en Place allo Zafferano
Guarnizione	q.b.		burro
	5		patate rosse, grandi
	2	mazzi	cipollotti
	q.b.		Phase al Burro
	2		cavoli a punta
	100	g	Calvè Gastronomica Compatta
	20	g	Knorr Mise en Place allo Zafferano
Presentazione	10	g	Knorr Primerba Aglio
	60	g	insalata portaluca o spinaci in foglia

Preparazione

Rombo

- Sezionare il rombo e ottenere 10 filetti.
- Condire con un filo di olio e con sale e pepe.
- Grigliare i filetti su ambo i lati.

Fondo

- Affettare lo scalogno e tagliare in dadolata il chorizo.
- Soffriggere lo scalogno con un po’ di olio d’oliva e aggiungere metà della dadolata di chorizo.
- Aggiungere la Mise en Place allo Zafferano, il Fumetto di Crostacei e lasciare addensare.
- Passare il fondo al colino e legare con qualche fiocco di burro.

Guarnizione

- Sbucciare le patate e con un levatorsoli realizzare dei cilindri. Tagliare quindi i cilindri in sezioni alte 2 cm circa.
- Fare bollire le sezioni di patate in acqua leggermente salata, o preferibilmente nel Fumetto di Crostacei.
- Pulire i cipollotti e grigliarli velocemente.
- Saltare il padella con il Phase la restante dadolata di chorizo fino a farla diventare croccante.
- Tagliare il cavolo e cuocere a vapore.
- A parte preparare la salsa con la Maionese, l’aglio e lo Zafferano in pasta precedentemente sciolto in un po’ di acqua calda. Lavorare la salsa fino ad ottenere un composto liscio.

Presentazione

- In un piatto di servizio posizionare i filetti di rombo, i cilindretti di patate e il cavolo.
- Mettere la salsa a base di maionese sulle patate e terminare aggiungendo i cipollotti grigliati.
- Nappare con il Fondo di Crostacei e guarnire con l’insalata portaluca.
- Servire.

GUANCE DI MAIALE

con salsa piccalilli e corn flakes



Lo sapevi che...

questa ricetta viene accompagnata con un “piccalilli” di verdure. Ma che cosa è il piccalilli? Si tratta di un metodo di preparazione e conservazione delle verdure molto simile ai nostri sott’aceti, ma con una consistenza simile ad una confettura, con pezzetti di verdure acidule. Inoltre questo piatto viene servito con corn flakes per creare un contrasto croccante alle tenerissime guance di maiale.

Ingredienti per 10 persone

Guancette di maiale	20 g	sale rosa dell'Himalaya
	20 g	sale
	1 l	acqua
	20	guance di maiale
	q.b.	olio extra vergine di oliva
Salsa	q.b.	pepe
	50 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
	500 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
	80 ml	Knorr Crème & Crème
	115 g	piccalilli (confettura di verdure acidule)
Guarnizione	50 g	burro
	q.b.	Maizena
	q.b.	zesta di limone grattugiata
	25 g	corn flakes, salati
	700 g	verdure miste: fagiolini bianchi, fagiolini, cavolfiore, cetriolini, sedano, zucchine baby, cipolline, peperoni verdi baby
	q.b.	Knorr Professional Brodo di Verdure

Preparazione

Guance di maiale

- Preparare la salamoia facendo bollire l’acqua e i differenti tipi di sale.
- Fare raffreddare.
- Nella salamoia mettere per 24 ore le guance di maiale precedentemente parate.
- Rimuovere la carne, sciacquarla e asciugarla accuratamente.
- Condire con pepe, inserire le guancette in un sacchetto sottovuoto e fare il vuoto.
- Cuocere il forno a vapore a 90°C in camera per 3.5 ore circa.
- Rimuovere la carne dal sottovuoto e rosolarla in una padella antiaderente insaporendo con il Fondo Chiaro.

Salsa

- Portare a ebollizione il Fondo Chiaro, aggiungere la Crème & Crème, le verdure (piccalilli) e la zesta di limone grattugiata. Addensare con la Maizena.
- Togliere dal fuoco, aggiungere metà del burro e rendere tutto a purea con l’ausilio di un frullatore ad immersione.
- Filtrare la salsa, versare in un sifone, chiudere e mandare in pressione utilizzando due cariche.

Guarnizione

- Pulire le verdure e tagliarle.
- Sbollentare tutte le verdure separatamente nel Brodo di Verdure e condire con la rimanente parte di burro.

Presentazione

- In un piatto di servizio, disporre le guance di maiale e spolverare con i corn flakes sbriciolati.
- Aggiungere tutte le verdure.
- Sifonare la salsa ai piccalilli e servire.

PETTO DI FAGIANO

con verdure invernali



Lo sapevi che...

il fagiano è generalmente preparato intero, cucinato con olio o altri tipi di grasso, e poi finito in forno. Tuttavia questo tipo di cottura richiede parecchio tempo. Ed è per questo motivo che abbiamo deciso di utilizzare solo i petti, che consentono una preparazione veloce (espressa) accorciando notevolmente i tempi di attesa dell’ospite in sala.

Ingredienti per 10 persone

Fagiano	10	petti di fagiano
	q.b.	sale e pepe
	q.b.	Phase al Burro
Verdure invernali	150 g	sedano rapa
	150 g	carote
	150 g	rutabaga o rapa bianca
	150 g	patate
	250 g	finferli
	10 ml	Phase al Burro
	20 g	Knorr Primerba Cipolla Rosolata
Salsa	½	verza
	300 ml	Knorr Professional Demi Glace
	40 g	Madeira
	50 g	purea di tartufo
	100 ml	Knorr Crème & Crème
Guarnizione	1 vasch.	foglie di shiso rosso

Preparazione

Fagiano

- Condire i petti di fagiano con sale e pepe e rosolare in padella con il Phase, avendo l’accortezza di lasciare la carne al sangue di un bel colore rosa.

Verdure invernali

- Tagliare a brunoise la rapa, le patate e le carote già pelate.
- Sbollentare separatamente le verdure in acqua salata.
- Pulire i finferli.
- Rosolare le patate con il Phase, aggiungere gli altri vegetali, i finferli e per ultimo la Cipolla Rosolata.
- Tagliare a julienne la verza e sbianchire.

Salsa

- Scaldare la Demi Glace con il Madeira e la purea di tartufo.
- Aggiungere la Crème & Crème e lasciare cuocere per alcuni minuti.

Presentazione

- Scaloppare i petti di fagiano e disporli in un piatto di servizio con la julienne di verza.
- Spargere quindi le verdure invernali e nappare con la salsa.
- Decorare con le foglie di shiso e servire.

QUAGLIA IN TERIYAKI, asparagi e cavolo cinese



Lo sapevi che...

il teriyaki è una tecnica di cottura giapponese dove gli ingredienti vengono prima marinati con mirin, zucchero e cavolo cinese e poi fritti. Questo particolare processo, garantisce una perfetta laccatura del pesce o della carne che verrà utilizzata. Nella marinatura è stato utilizzato il mirin, una sorta di sakè dolce giapponese, preparato con riso glutinoso cotto a vapore e liquore di riso.

Ingredienti per 10 persone

Teriyaki	35 g	zucchero
	20 g	mirin
	5	quaglie
	q.b.	semi di sesamo
	q.b.	salsa di soia
Guarnizione	20	asparagi bianchi, cotti
	3	cavoli cinesi, baby
	q.b.	Phase al Burro
	150 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette
	q.b.	salsa di soia
Presentazione	20	rametti germogli di piselli

Preparazione

Teriyaki

- Portare a ebollizione lo zucchero con il mirin e la salsa di soia. Fare cuocere la marinatura per alcuni minuti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- Sezionare la quaglia dividendo il petto dalle cosce.
- Parare il petto di quaglia, dividerlo in due e inserirlo in un sacchetto per cottura sottovuoto con metà dalla marinatura. Sigillare e cuocere in forno a convezione/vapore a 67°C in camera per 20 minuti.
- Strinare e pulire le cosce di quaglia, inserirle in un sacchetto per cottura sottovuoto con la rimanente marinatura. Sigillare e cuocere in forno a convezione/vapore a 67°C in camera per 40 minuti.
- A parte tostare i semi di sesamo.
- Rimuovere i petti e le cosce di quaglia dai sacchetti per cottura sottovuoto.
- Rosolare la carne in una padella antiaderente, glassare con la marinatura dei sacchetti e cospargere con i semi di sesamo.

Guarnizione

- Pulire gli asparagi e tagliarli a losanghe.
- Tagliare il cavolo cinese in julienne.
- In un sauté, saltare a fiamma alta gli asparagi e il cavolo cinese con il Phase.
- Aggiungere metà della Vinaigrette al Basilico e insaporire con un po' di salsa di soia.

Presentazione

- In un piatto di servizio, posizionare gli asparagi e il cavolo cinese.
- Appoggiare le quaglie al teriyaki e guarnire con i germogli di piselli.
- Servire.

FILETTO DI SOGLIOLA e verdure in tempura



Lo sapevi che...

la tempura è una preparazione tipica della cucina giapponese ma originariamente inventata dai portoghesi. L'impasto, a base di acqua ghiacciata, farina e spesso anche uova, ha la particolarità di essere preparato velocemente senza miscelare troppo gli ingredienti, in modo che il glutine contenuto nella farina non “fuoriesca” addensando troppo la pastella.

Ingredienti per 10 persone

Guarnizione	10	cipollotti
	20	asparagi verdi
	1	melanzana
	1	zucchini
	20	funghi
	10	filetti di sogliola
Salsa	40 ml	salsa di soia
	20 g	curcuma
	5 g	Knorr Primerba Aglio
	10 g	salsa agrodolce
	20 g	sciroppo di zenzero
	200 ml	Knorr Professional Demi Glace
Tempura	5 g	semi di sesamo tostati
	250 g	farina “00”
	100 g	semola
	150 g	Maizena
	320 g	acqua ghiacciata
	10 g	baking
	15 g	miele
	q.b.	sale

Preparazione

Guarnizione

- Pulire le verdure.
- Tagliare i cipollotti e gli asparagi a metà; tagliare la melanzana e la zuccina a bastoncino.
- Incidere una croce sulla superficie dei funghi e tagliare i filetti di sogliola in strisce larghe.

Salsa

- Unire la salsa di soia, la curcuma, l'Aglio, la salsa agrodolce, lo sciroppo di zenzero e portare a bollore. Unire la Demi Glace e i semi di sesamo tostati. Lasciare ridurre alcuni minuti e spegnere la fiamma.

Tempura

- Miscelare tutti gli ingredienti.
- Passare le verdure e i filetti di sogliola nella pastella e friggere velocemente in abbondante olio bollente. Togliere la tempura dall'olio e lasciare scolare su carta assorbente.

Presentazione

- Disporre la tempura in un piatto di servizio e servire immediatamente accompagnando con la salsa di soia servita a parte.

INSALATA NIZZARDA

con tonno grigliato



Lo sapevi che...

se la classica insalata Nizzarda è famosa in tutto il mondo, invece in pochi conoscono il “Pan Bagnat”. Come per l’insalata, anche questo sandwich nasce a Nizza e utilizza per la farcitura gli stessi ingredienti fatta eccezione del tonno.

Ingredienti per 10 persone

Insalata	300 g	patate novelle, piccole
	800 g	fagiolini
	10	uova di quaglia, sode
	3	peperoni rossi
	800 g	tonno fresco in tranci
	2	cipolla rossa
	30 g	capperi
	10 g	Knorr Primerba Basilico
	250 g	olive nere
	q.b.	sale e pepe
Presentazione	250 ml	Hellmann’s Basil Vinaigrette
	350 g	foglie di lattuga
	q.b.	Knorr Ridotto all’Aceto Balsamico

Preparazione

- Insalata**
- Lavare le patate, tagliarle a metà e sbianchirle in acqua salata.
 - Pulire i fagiolini e sbianchirli in acqua salata.
 - Sgusciare le uova sode e tagliarle a metà.
 - Condire il tonno con sale e pepe e grigliarlo.
 - Tagliare il peperone a julienne, la cipolla a brunoise e il tonno in dadolata.
 - In una ciotola mettere le patate, i fagiolini, il peperone, la cipolla, i capperi, il Basilico e condire con la Vinaigrette e qualche goccia di Aceto Balsamico.
- Presentazione**
- In un piatto di servizio, disporre l’insalata con il tonno e le uova di quaglia.
 - Terminare con i fogli di lattuga e un filo di Vinaigrette.
 - Servire.

ASTICE SCOTTATO

e insalata di mango verde con vinaigrette al basilico



Lo sapevi che...

un mango verde e poco maturo è la base per preparare questa insalata. La consistenza del mango, con questo grado di maturazione, permette di realizzare perfetti tagli “juilienne” e mantenerne così la giusta croccantezza e un “colpo d’occhio” impattante.

Ingredienti per 10 persone

Astice	5	astici
	q.b.	Phase al Burro
Insalata di Mango	1	mango verde poco maturo
	1 stecca	lemongrass
	1	lime
	50 ml	Hellmann’s Basil Vinaigrette
	q.b.	salsa di soia
	q.b.	salsa tabasco
	1/4 mazzo	coriandolo
	1/8 mazzo	menta

Preparazione

- Astice**
- Sbollentare gli astici in acqua bollente, raffreddarli in acqua e ghiaccio e tagliarli a metà.
 - In una padella antiaderente scottare con il Phase le due metà.
- Insalata di mango verde**
- Pelare il mango e tagliare a juilienne con l’ausilio di una mandolina.
 - Tagliare il lemongrass a rondelle sottili e spremere il lime.
 - In una bout, miscelare il succo di lime con la Vinaigrette al Basilico, la salsa di soia e qualche goccia di tabasco.
 - Condire la juilienne di mango con il coriandolo e la menta tritati, unire il lemongrass e una parte di dressing.
- Presentazione**
- In un piatto di servizio, posizionare l’insalata di mango, l’astice e condire con la rimanente parte del dressing.
 - Cospargere di zeste di lime e servire.

SPIEDINI DI AGNELLO

con Taboulè, melograno e anguria



Lo sapevi che...

l'anguria in realtà non è un vegetale, ma un frutto della famiglia dei cetrioli. Il suo nome inglese “watermelon (melone d’acqua)” è perfettamente azzeccato considerando che il 95% dei suoi componenti è costituito da semplice acqua.

Ingredienti per 10 persone

Cous cous Taboulè	½ conf.	Knorr Cous Cous Taboulè
	½ l	acqua
	50 ml	olio extra vergine di oliva
Spiedini di agnello	1 kg	polpa di agnello, macinata
	10 g	Knorr Primerba Aglio
	10 g	curry in pasta
	4 g	cumino in grani
	2 g	cannella macinata
	2 g	paprika macinata
	q.b.	sale e pepe
	30 g	chiara d'uovo
	q.b.	pane grattugiato
	q.b.	Phase al Burro
Guarnizione	¼	melograno
	¼	anguria
	100 ml	Hellmann's Basil Vinaigrette
	50 g	cipolla rossa in agrodolce
	6 rametti	coriandolo
	3 rametti	menta fresca
	125 ml	yogurt magro (1 vasetto)
Presentazione	150 ml	Hellmann's Caesar Dressing
	q.b.	germogli misti

Preparazione

Cous Cous

- In una boul, versare il contenuto della confezione di Cous Cous Taboulè.
- Aggiungere l'acqua, l'olio e miscelare accuratamente.
- Coprire con della pellicola e riporre in frigorifero per almeno un'ora.

Spiedini di agnello

- Miscelare il macinato con tutte le spezie, condire con sale e pepe e aggiungere le chiare d'uovo.
- Amalgamare bene l'impasto e dividerlo in 20 parti.
- Passare ogni singola parte nel pane grattugiato e formare dei “salsicciotti”.
- Infilarle le salsicce di agnello su spiedini di legno e cuocere in padella con il Phase fino a completa rosolatura.

Guarnizione

- Decorticare l'anguria e tagliare in grossi cubi da cui ricavare delle fette sottili.
- Marinare le fette con il melograno e la Vinaigrette al Basilico.
- A parte sfogliare il coriandolo e la menta, avendo l'accortezza di tenere qualche rametto intero da utilizzare come guarnizione.
- Tritare finemente le erbe e aggiungerle alla Salsa Caesar e lo yogurt.
- Miscelare.

Presentazione

- Disporre il Taboulè nei piatti di servizio.
- Aggiungere il melograno con l'anguria marinata e le cipolle rosse in agrodolce.
- Posizionare gli spiedini di agnello e guarnire con i rametti di erbe e qualche germoglio misto.
- Servire con il Caesar Dressing allo yogurt.

BACON CON BARBABIETOLE

e cipolla rossa



Lo sapevi che...

per la preparazione di questa ricetta utilizziamo la tecnica di cottura in sottovuoto a bassa temperatura. Prima di iniziare, suggeriamo sempre di parare la pancia di maiale e incidere con dei tagli trasversali la parte della pelle più grassa. Questa operazione consentirà al grasso di sciogliersi in maniera uniforme e renderà la carne croccante una volta cotta.

Ingredienti per 10 persone

Pancia di maiale	1 kg	pancia di maiale o bacon fresco
	2	anice stellato
	60 g	Hoisin sauce (mix di 5 spezie composto da anice stellato, semi di finocchio, chiodi di garofano, cannella e pepe di Sichuan)
	40 g	sciroppo di zenzero
	20 g	miele
Salsa	35 g	salsa di soia
	35 g	tabasco o altra salsa piccante
	q.b.	Phase al Burro
	300 ml	Knorr Professional Fondo Chiaro
	q.b.	fondo di cottura della pancia
Guarnizione	30	barbabietole, baby
	3	barbabietole grandi, già cotte
	50	cipolle rosse, caramellate
	q.b.	sale e pepe
	100 g	foglie di barbabietola
	q.b.	crostini di pane al prosciutto, preferibilmente patata negra

Preparazione

Pancia di maiale

- Rimuovere la cotica dalla pancia del maiale e inciderne la pelle. Schiacciare l'anice stellato.
- A parte miscelare la salsa di Hoisin con lo sciroppo di zenzero, il miele, la salsa di soia e la salsa piccante.
- Mettere la marinatura, l'anice e il maiale in un sacchetto per cotture sottovuoto e fare il vuoto.
- Cuocere in forno a vapore a 90°C in camera per circa 2.5 ore.
- Aprire il sacchetto, rimuovere il bacon, tagliare a cubi e rosolare in una padella antiaderente con il Phase.
- Conservare il liquido di cottura del sacchetto sottovuoto.

Salsa

- In una casseruola scaldare il fondo chiaro.
- Aggiungere metà del liquido di cottura del sacchetto sottovuoto.
- Fare ridurre la salsa fino alla consistenza desiderata.

Guarnizione

- Sbollentare le baby barbabietole in acqua salata e pelarle una volta cotte.
- Tagliare a cubi le barbabietole grandi.
- Saltare in padella con il Phase entrambe le barbabietole con le cipolle rosse caramellate e condire a piacere.

Presentazione

- Disporre tutti gli ingredienti in un piatto di servizio terminando con le foglie di barbabietole.
- Alla fine guarnire con i crostini di pane al prosciutto e servire.

FILETTO DI FAGIANO

con “tarte tatin” di cicoria e funghi



Lo sapevi che...

se solo le sorelle Tatin sapessero quanto oggi sia ancora famosa la loro torta! In questa ricetta troviamo una variante salata a base di cicoria, che può benissimo essere preparata tutto l’anno utilizzando altri ingredienti di stagione.

Ingredienti per 10 persone

“Tarte Tatin”	200 g	zucchero
	30 q.b.	
Salsa	300 ml	Knorr Professional Fondo Bruno
	30 g	
Fagiano	150 ml	Knorr Crème & Crème
	q.b.	
Guarnizione	400 g	finferli
	q.b.	

Preparazione

“Tarte Tatin”

- Caramellare lo zucchero.
- Versare lo zucchero caramellato negli stampi (Ø 12 cm).
- Tagliare a metà i gambi di cicoria e disporli sopra lo zucchero.
- Stendere la pasta sfoglia e con l’ausilio di un coppapasta creare dei dischi (Ø 12 cm).
- Con l’apposito rullo, bucare la superficie della pasta.
- Ricoprire la cicoria con i dischi di pasta sfoglia.
- Cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti.

Salsa

- Fare ridurre il Fondo Bruno di due terzi.
- Aggiungere la Crème & Crème, le spugnone e lasciare ridurre fino alla consistenza desiderata.
- Regolare di sale e pepe.

Fagiano

- Condire i filetti di fagiano con sale e pepe e rosolare in padella con il Phase, avendo l’accortezza di lasciare la carne al sangue di un bel colore rosa.

Guarnizione

- Pulire i funghi e saltarli in padella con il Phase. Regolare di sale e pepe.

Presentazione

- Sformare le Tarte Tatin in un piatto di servizio.
- Scaloppare il filetto di fagiano e posizionarlo sopra la torta.
- Aggiungere i funghi e nappare con salsa.
- Servire.

COLOMBACCIO

con cavoletti di Bruxelles, pastinaca e finferli



Lo sapevi che...

la pastinaca, meglio conosciuta con il nome Daikon, è tornata di moda. Questo vegetale, dal caratteristico color avorio, ha un sapore intenso ma allo stesso tempo aromatico e speziato. È ideale per preparare puree, da stufare in padella o più semplicemente fritto.

Ingredienti per 10 persone

Colombaccio	5 q.b.	colombacci di allevamento
Guarnizione	3 q.b.	pastinaca
	q.b.	
Salsa	50 ml	Knorr Crème & Crème
	300 ml	
Presentazione	60 g	Phase al Burro

Preparazione

Colombaccio

- Strinare il colombaccio, pulirlo, sezionare le cosce e il petto.
- Condire i petti del colombaccio con sale e pepe, dividerli a metà e mettere tutti i pezzi all’interno di un sacchetto sottovuoto.
- Sigillare e cuocere in forno a vapore a 62°C in camera per 20 minuti.

Guarnizione

- Pelare la pastinaca (daikon), tagliarla a pezzi e cuocere in abbondante acqua salata con un po’ di Crème & Crème, finchè i pezzi non saranno diventati teneri.
- Scolare e con l’aiuto di un frullatore ad immersione preparare una purea, aggiungendo del Phase e dell’acqua di cottura per creare la giusta cremosità.
- Pulire le cipolline, i cavoletti e sbollentare in acqua salata. Scolare, condire con sale e pepe e con un po’ di Phase.

Salsa

- Togliere i petti dal sacchetto e rosolare in padella con il Phase, partendo sempre dalla parte della pelle. Aggiungere i funghi precedentemente puliti e lasciare cuocere per alcuni minuti.
- Rimuovere tutti gli ingredienti dalla padella, deglassare con il Madeira, aggiungere il Fondo Chiaro e il liquido di cottura rimasto nel sacchetto sottovuoto.
- Lasciare addensare e filtrare.

Presentazione

- Cospargere le cosce del colombaccio con la granella di nocchie.
- In un piatto di servzio posizionare la carne, formare con una sac-à-poches alcuni spuntini di purè di pastinaca, aggiungere le cipolline, i cavoletti di Bruxelles e i funghi.
- Nappare con la salsa e servire.

ROGNONI DI VITELLO

con salsa al pepe e verdure primaverili



Lo sapevi che...
se il rognone è ricoperto dal grasso, deve essere rimosso ma non gettato. Infatti, lo stesso grasso andrà fatto sciogliere lentamente a fuoco basso e utilizzato per cucinare il rognone stesso.

Ingredienti per 10 persone			
Purè	400 g	carote	Knorr Professional Brodo di Verdure
	50 g	burro	
	q.b.		
Guarnizione	700 g	asparagi verdi, cipolline, ceci, piselli, ravanelli	
Rognone di vitello	3	rognone di vitello	Knorr Primerba Cipolla Rosolata
	q.b.	sale	
	20 g	pepe in grani, macinato al momento	
	20 g	succo di mela	
	50 ml	Knorr Professional Fondo Bruno	
Presentazione	250 ml		1 vasch. germogli di lenticchia

Preparazione

Purè

- Pelare, lavare e tagliare le carote a pezzi.
- Fare bollire nel Brodo di Verdure finché non saranno diventate tenere.
- Scolare, aggiungere alcuni fiocchi di burro e con l'aiuto di un frullatore trasformare tutto a purea.

Guarnizione

- Lavare e pulire tutte le verdure, tagliarle a pezzi.
- Sbianchirle separatamente e condirle.

Rognone di vitello

- Pulire i rognoni di vitello e tagliarli a fette.
- Condire con sale, scottare in padella con il Phase (e grasso del rognone se disponibile) e mantenere la cottura della carne al sangue.
- Togliere il rognone e conservare al caldo.
- Sgrassare il sauté, aggiungere la Cipolla Rosolata e il succo di mela.
- Unire il Fondo Bruno e la macinata di pepe. Lasciare ridurre.

Presentazione

- In un piatto di servizio, posizionare le verdure alternando con il purè di carote. Sistemare le scaloppe di rognone, nappare con la salsa e decorare con i germogli.
- Servire.

PESCE LUPO

con pastinaca, nocciole e aceto balsamico



Lo sapevi che...
tostare le nocciole ne accentua il sapore. In questa ricetta, il gusto delle nocciole tostate è molto piacevole e si combina perfettamente con tutti gli ingredienti.

Ingredienti per 10 persone			
Pesce lupo	1 kg	filetto di pesce lupo	Phase al Burro
	q.b.	sale e pepe	
	q.b.		
Guarnizione	3	pastinaca (daikon)	Knorr Crème & Crème
	q.b.	cipolline, pelate	
	60	nocciole	
	100 g	pane bianco in cassetta	
Presentazione	2 fette		Hellmann's Basil Vinaigrette
	100 g	portulaca (lattuga dei minatori)	
	200 ml	Knorr Ridotto all'Aceto Balsamico	
	50 ml		

Preparazione

Pesce lupo

- Ricavare dal pesce lupo 10 porzioni.
- Condire con sale e pepe e rosolare con il Phase.
- Aggiungere le cipolline.
- Ultimare la cottura in forno a 145°C.

Guarnizione

- Pelare la pastinaca e tagliarla a cubi.
- Cuocere in acqua bollente con un po' di Crème & Crème e un pizzico di sale finché la pastinaca non sarà diventata tenera.
- Scolare e frullare aggiungendo del Phase e dell'acqua di cottura sino a rendere la purea cremosa.
- Tostare le nocciole in forno, farle raffreddare e tritarle grossolanamente.
- Cubettare il pane in cassetta e tostare i crostini in forno con del Phase.

Presentazione

- In un piatto di servizio, con l'aiuto di una sac-à-poche porzionare la purea di pastinaca.
- Disporre il pesce lupo, le cipolline e aggiungere i crostini.
- Terminare con la vinaigrette al basilico emulsionata con il Ridotto all'Aceto Balsamico, le nocciole tostate e le foglie di portulaca.
- Servire.

