Menù propone una serie di ricette per il Natale ispirate a Banksy

dolce1-k-copia-917d729a

In occasione del Natale, Menù, azienda leader nella produzione di specialità alimentari per il foodservice, ha ideato una serie di ricette ispirate al tema della pace. Una limited edition di raffinate proposte culinarie che vogliono essere anche un modo per unire e portare conforto, attraverso il gusto, nei tempi tormentati che il mondo sta vivendo.

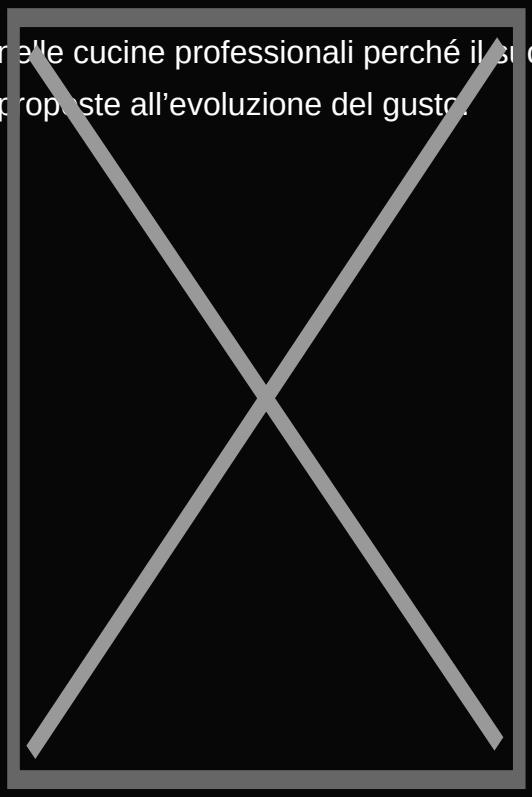
Le ricette proposte da Menù integrano **tradizione e innovazione** e vogliono essere fonte di ispirazione per tutti gli operatori della ristorazione che desiderano portare in tavola, per le prossime festività, un gusto nuovo.

Le ricette si ispirano al più grande street artist del millennio, **Banksy**, le cui opere, diventate ormai delle icone, affrontano temi diversi di grande attualità, quali la guerra, il consumismo, la povertà, ma parlano tutte il messaggio universale della pace.

La limited edition firmata Menù propone antipasti come **“Per un mondo migliore”** (Palloncini con Mini Yellow e Mini Red), primi piatti, come **“Toccare il cielo con il cuore”** (Spaghetti con crema di cavolo viola), secondi piatti come **“Una cometa di luce”** (Baccalà mantecato con pistacchi) e dolci come **“Verso un futuro sereno”** (Cheese-cake al pistacchio e amaretti).

Alla base c’è sempre la qualità **Menù** che il brand modenese porta nelle attività ristorative di tutta Italia da 90 anni. Le oltre 1000 referenze a catalogo sono prodotte a cominciare da un’accurata selezione delle migliori materie prime, di provenienza quasi esclusivamente italiana, nel rispetto della tradizione che, una volta giunte negli stabilimenti di Medolla, vengono lavorate con tecnologie all’avanguardia, alcune delle quali brevettate dall’azienda stessa, come la tecnologia Evolution. Condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert diventano un vero e proprio alleato

nelle cucine professionali perché il successo di Menù risiede proprio nel saper rispondere con nuove proposte all’evoluzione del gusto.



BACCALA’ MANTECATO CON PISTACCHI

Ricetta per 6 persone

Ingredienti Menù: 400 g di Èbaccalà, 3 g di Fiokki, 30 g di Salsa Tapenade rustica, Peperoncini in fili sottili q.b., 60 g di Granella di pistacchi verdi.

Ingredienti: 60 ml di olio di girasole, prezzemolo q.b., sale e pepe q.b., germogli q.b.

Procedimento: montare Èbaccalà in planetaria con i Fiokki di patate, prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe e l’olio di girasole. Comporre una pallina con il porzionatore da gelato e posizionarla sul piatto. Decorare la pallina con la Salsa Tapenade, i Peperoncini in fili e foglioline di germoglio. Ultimare posizionando a lato della preparazione una “cometa” di Granella di pistacchi verdi.