Doppia new entry per Menù, arrivano la Grancrema di Taleggio Dop e la Crema di Friarielli

20241105151723menuduo-3d49f3a3

Ci sono due new entry nella linea di creme ai formaggi Menù, la **Grancrema di Taleggio Dop** e la **Crema di Friarielli**. Pronte all'uso e prodotte con la speciale tecnologia in asettico. permettono di arricchire le preparazioni in cucina grazie a un **gusto intenso e avvolgente**. La consistenza cremosa rende entrambe le referenze **ideali come farciture di pizze, panini, tigelle, bruschette e torte salate**.

In particolare la Grancrema di Taleggio Dop si presta anche per **arricchire piatti di polenta** e **primi piatti** come risotti, gnocchi e paste al forno. Inoltre **può essere utilizzata per secondi piatti di carne e verdure** e per farcire preparazioni di macelleria come involtini, hamburger e fagottini.

Realizzata con cime di rapa fresche 100% italiane, patate, olio e un pizzico di peperoncino, la **Crema di Friarielli** si caratterizza per una consistenza cremosa e il sapore avvolgente. Tipiche sono le note pungenti delle cime di rapa, mentre il colore è verde intenso. Questo prodotto è perfetto per condire primi e secondi piatti, per farcire panini gourmet e pizze, e per arricchire bruschette, donando a ogni preparazione un tocco di autenticità.

LE RICETTE

Risotto con Grancrema di Taleggio Dop, salsa di noci e gocce di zafferano

Ingredienti:

40 g Salsa alle noci Menù
60 g Grancrema di Taleggio Dop Menù

6 g Superbrodo vegetale granulare Menù
80 g Riso Carnaroli Menù
q.b. Zafferano in pistilli Menù
15 g burro
q.b. cipolla
60 ml vino bianco
350 ml acqua
30 g gocce di zafferano
circa 50 g maizena
q.b. sale

Procedimento (per 1 porzione):

Preparare un brodo utilizzando il Superbrodo vegetale granulare. A parte sciogliere la maizena in abbondante acqua in modo che non faccia grumi. In un pentolino mettere 100 g. di acqua, lasciare bollire e aggiungere pian piano la maizena e mescolare con la frusta, fino a raggiungere una densità simile a quella di una vellutata. Lasciare raffreddare appena e quando il composto è intorno ai 50°c, inserirvi i pistilli di zafferano, travasare in un biberon e lasciare in infusione. In una padella rosolare la cipolla con il burro senza farla imbiondire, aggiungere il riso Carnaroli e tostare, bagnare poi con il brodo. A cottura quasi ultimata, mantecare il risotto con la Grancrema di Taleggio DOP. Servire il risotto in un piatto piano, versare sopra la salsa di noci e decorare con gocce di zafferano.

Pizza con Crema di Friarielli, scamorza affumicata, 'nduja calabrese e salsiccia

Ingredienti:

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese Menù
50 g Grancrema di Scamorza affumicata Menù
60 g Crema di friarielli Menù
n. 1 Disco di pasta
60 g Salsiccia
80 g Mozzarella

Procedimento:

Stendere l’impasto e spalmarvi sopra la crema di friarielli. In seguito aggiungere la mozzarella, la salsiccia e la Grancrema di scamorza affumicata a filo. Infornare la pizza e a cottura ultimata decorare

con alcuni ciuffi di Salsa di ‘Nduja Calabrese.