Bonduelle Food Service, la novità è il Contorno Rustico Minute

20241204122154bonduelleindex-88f05003

Un mix croccante, equilibrato e gustoso con fagiolini, patate, carote e cipolla: è il **Contorno Rustico Minute**, la **novità di Bonduelle Food Service** che arricchisce la gamma di Contorni Minute. Grazie alla tecnologia brevettata Minute, il prodotto è **cotto al vapore e surgelato al naturale entro 24 ore dalla raccolta** con tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), che ne preserva al massimo le proprietà organolettiche, garantendo al contempo un'ottima resa. Questo processo permette di evitare il rilascio d'acqua e la perdita di peso durante la cottura, offrendo così una **soluzione pratica e di alta qualità.**

Pronto in pochi minuti, il Contorno Rustico Minute mantiene inalterate le qualità organolettiche, nutrizionali ed estetiche. **Disponibile in confezioni da 4 buste da 2,5 kg ciascuna**, è l'ideale per arricchire il menù con un contorno gustoso e versatile.

Il Contorno Rustico Minute si unisce agli altri quattro prodotti della gamma Contorni Minute:

Fantasia Contadina: fagiolini verdi e bianchi, carote, cipolle, melanzane prefritte

Fantasia Italiana: zucchine, carote, patate

Contorno Natura: broccoli, carotine extra fini, piselli dolci in baccello, patate con buccia

Contorno Tricolore: cavolfiori, broccoli, carote

LA RICETTA: COSCE DI POLLO CARAMELLATE AL MIELE E SESAMO CON CONTORNO RUSTICO MINUTE

Ingredienti (per 4 porzioni):

600 g Contorno Rustico Minute
100 g di miele millefiori
20 g di rosmarino
20 g di olio extra vergine d'oliva
4 fusi di pollo
sesamo nero qb
sale qb
pepe qb

Procedimento:

Lavare, pulire e porzionare i fusi di pollo. In una busta sottovuoto incorporarli, aggiungere sale, pepe, rosmarino e 5 grammi di olio extra vergine d’oliva; mettere sottovuoto al 100% la busta e cuocere a 68°C vapore per circa 3 ore per poi raffreddare velocemente.

In una padella antiaderente aggiungere il restante olio extra vergine d’oliva e rigenerare il Contorno Rustico Minute per circa 8 minuti, salando e pepando.

Rosolare le cosce di pollo in una padella antiaderente aggiungendo il miele e caramellare fino a cottura desiderata.

Servire il Contorno Rustico Minute in una pirofila o in un piatto accompagnandolo con i fusi di pollo caramellato. Completare con il sesamo nero.