

# ISPIRAZIONI CULINARIE

LE IDEE CREATIVE

BAR



# ISPIRAZIONI CULINARIE

## LE IDEE CREATIVE

### BAR

Bonduelle Food Service presenta  
***Ispirazioni Culinarie***  
***Le idee creative - BAR***

L'ideazione di un menù per il BAR è un'attività indispensabile per creare un'offerta che soddisfi le aspettative di una clientela sempre più esigente sia in termini di qualità che di velocità e allo stesso tempo che risponda ai bisogni di praticità e velocità in cucina. Noi di Bonduelle Food Service abbiamo creato 115 ricette pensate proprio per i bar, proponendo Ispirazioni Culinarie studiate e realizzate per suggerire nuove idee e stimolare la creatività di tutti gli addetti ai lavori, che ogni giorno devono affrontare nuove sfide per soddisfare i propri clienti e ottimizzare al meglio l'attività del proprio locale. I vegetali sono un ingrediente perfetto per variare ed arricchire i menù e sono in linea con le moderne tendenze alimentari. Di seguito troverete molteplici possibilità per utilizzarli e renderli protagonisti, dalle proposte più tradizionali alle più innovative e originali. Lasciatevi ispirare e personalizzate le nostre proposte con tutta la vostra esperienza e creatività.



# I RUOLI DELLE VERDURE IN CUCINA

## LA RICERCA ETNOGRAFICA

Abbiamo osservato e intervistato 120 Chef in 10 Paesi europei con l'obiettivo di comprendere le loro esigenze in termini di impiego delle verdure: il ruolo che hanno nel piatto, la loro percezione e il loro processo d'acquisto. Questo ci ha permesso di identificare **5 ruoli fondamentali**, sulla base della presenza emotiva o funzionale delle verdure nella ricetta e della posizione centrale o secondaria che hanno nel piatto.

 <p><b>CONTORNO</b></p>		<p><b>Completa con armonia la tua ricetta!</b></p>
 <p><b>INGREDIENTE</b></p>		<p><b>Fai la differenza con la verdura giusta!</b></p>
 <p><b>SOLUZIONE</b></p>		<p><b>Proposte innovative per differenziare il tuo menu!</b></p>
 <p><b>VITALITÀ</b></p>		<p><b>Offri piatti salutari e al contempo gustosi!</b></p>
 <p><b>CREATIVITÀ</b></p>		<p><b>Sorprendi con ricette originali!</b></p>

# IL BAR: TREND E MOMENTI DI CONSUMO

“ IL TEMPO È DENARO E NON CI SI PUÒ PERMETTERE DI NON SFRUTTARE AL MEGLIO LE OCCASIONI DI CONSUMO CHE SI PRESENTANO LUNGO L'ARCO DELLA GIORNATA ”



## BRUNCH



Metà breakfast e metà lunch, il brunch è un pasto ricco di pietanze sia dolci che salate consumato soprattutto durante il week-end. Un fenomeno che arriva dall'estero ma è **ormai un grande classico anche in Italia**, un'attrattiva per il pubblico da proporre con gusto e originalità: un buffet con una varia selezione di piatti della cucina mediterranea per soddisfare anche i palati più raffinati.



## PRANZO



Sono sempre più le persone che scelgono il bar per la propria pausa pranzo e le esigenze si sono moltiplicate: non possono mancare piatti vegetariani, sani, leggeri e nutrienti ed è essenziale tener conto delle possibili intolleranze. La pausa pranzo perfetta combina una **proposta variegata e di qualità**, costi accessibili e velocità, mantenendo però uno standard di servizio adeguato.



## CENA



Un momento della giornata che si può trasformare in un'opportunità per trattenere più a lungo i clienti, magari proponendo uno **snack classico** con piattino al tavolo per poi spaziare con le **proposte più variegata** per la cena. Inoltre, è sempre più di tendenza organizzare eventi speciali come serate a tema in linea con lo stile del locale, in occasione delle festività tradizionali e non solo, per stimolare la curiosità dei clienti.



## APERITIVO/AFTER DINNER



L'aperitivo è un'occasione di **svago** e convivialità, un vero rito precena o una pausa relax post lavoro. Negli ultimi anni molti locali si sono attrezzati per proporlo, incrementando così i loro guadagni. Che venga proposto come un buffet leggero e fantasioso o come aperitivo tradizionale con piattino al tavolo, è determinante presentare al meglio le preparazioni in modo che **l'aspetto sia sempre gradevole e invitante**.

# SOMMARIO

## BRUNCH

Buddha bowl di bulgur e quinoa con Fave, Cavolo nero, Lenticchie e gamberi	10
Broccoli panati con nachos, chips di riso e salsa curry	11
Crostone con salsiccia, Friarielli e uovo fritto	12
Baguette agli Spinaci con primo sale, pesto e pomodoro	13
Croque monsieur con Cavolo nero riccio kale	14
Ova alla benedict con Friarielli, tartufo e fonduta di taleggio	15
Insalata di Fave su frisella al pomodoro, con pancetta e veli di parmigiano	16
Bruschettone con Carciofi, uova strapazzate e pinoli	17
Pancakes salati con Taccole, robiola e pesce spada	18
Crostino con bufala, Contorno fantasia contadina e bottarga	19
Korma di pollo con Contorno fantasia italiana	20
Involto primavera con Contorno natura	21
Passion fruit ripieni di Insalata russa con maionese al pompelmo	22
Pannocchie di mais grigliate allo spiedo, al sale nero e salsa piccante	23
Brioche salata con Tris di peperoni, uvetta, olive e pancetta	24
Spaghetti di riso in brodo con Fantasia mediterranea e misto frutti di mare	25
Sushi con Peperoni e avocado	26
Crostoni di baguette ai cereali con pomodori arrostiti, Melanzane a cubetti e speck	27
Stecco con Bon Bon e caprese di pomodoro e mozzarella	28
Zuppa di yogurt cremoso con Piselli finissimi e sfoglie ai semi	29
Cubi di frittata con Sombrero, mozzarella e salsa yogurt	30
Torta salata con Gratin di patate, caciocavallo, pomodori e pesto	31
Insalata di Carote a rondelle con code di gamberi, sedano, pomodoro e pistacchi	32
Crostino con Mini burger zucchine, piselli e carote, maionese al porto e cheddar	33
Pane sfogliato con Cavolo nero e stracciatella di bufala	34
<b>PRANZO</b>	
Crema di Cannellini e Biete al pomodoro	36
Insalatona di orzo con Fagiolini, pomodori secchi, patate e feta	37
Crema di Piselli con Melanzane a cubetti e taralli al grano arso	38
Insalata di Carciofi con salmone, finocchi e Lenticchie	39
Spiedo di Broccoli con lardo di Colonnata e albicocche	40
Terrina di Cavolfiori con salsiccia e Bieta	41
Insalata fredda di farfalle con Cavolini Bruxelles, peperoni rossi e spada	42
Mini sandwich con Insalata russa e Friarielli al tabasco	43
Insalata di fusilloni al farro con Zucchine, pomodoro secco e ricotta stagionata	44
Carpaccio di manzo con Peperoni grigliati, primo sale e Barbabietole	45
Sombrero di verdure con pesce spada al sesamo bianco e semi di lino	46
Parmigiana di Zucchine grigliate con scamorza affumicata e mortadella	47
Frisella con Mais, burrata, pomodori secchi e menta	48

Roll di piadina con Fantasia mediterranea, salame, salsa Caesar e mandorle	49
Focaccia all'olio con caciocavallo e Melanzane	50
Frisella al farro con Tris di peperoni, Taccole e uova di salmone	51
Insalata di Fagiolini con patate, uova sode e tonno	52
Crispy cereal burger con Gratin di zucchine e patate, bacon e formaggio	53
Insalata di Patate rustiche con stracciatella e pepe rosa	54
Salsiccia, crauti e Patate steak house	55
Tagliere di salumi con Tris di verdure grigliate e crostini di pane	56
Insalata di Fagiolini fini con tacchino, radicchio e crostini	57
Gratin alla provenzale con mandorle a scaglie e carpaccio di manzo	58
Straccetti di vitello con Foglioline di spinaci e sugo d'arrosto al miele	59
Insalatina di quinoa con Foglioline di spinaci, speck croccante e perle di aceto balsamico	60
Gomiti alla norma con Melanzane prefritte, mortadella croccante e provolone	61
Insalatona di Carciofi a spicchi con Patate, Fagioli rossi, e salmone	62
Snack spinaci, piselli e provola con maionese alla curcuma e gamberi	63
Tacos con Falafel, Tris di peperoni prefritti e salsa cheddar	64
Snack basmati, verdure e cheddar con mix di salse e chips di canestrato stagionato	65
Friggitelli con purea di Ceci e guanciale croccante	66
<b>CENA</b>	
Tartare di tonno rosso con Friggitelli alla soia, pomodori colorati e songino	68
Filetto ai cinque pepi con Flan di spinaci e insalatina catalana	69
Piadina integrale con bresaola, Spinaci e grana	70
Involto di Carciofi con pancetta e scamorza affumicata	71
Melanzana ripiena di Tris di verdure grigliate, stracciatella e basilico	72
Baguette con Zucchine alla curcuma, Praga e Germogli di soia	73
Hamburger di manzo con uovo strapazzato, Burger di verdure e patate e Tempura di verdure	74
Puccia con tonno affumicato, Cavolfiori e mele verdi	75
Burger di scottona con Verdure pastellate e uovo affogato	76
Carpaccio di salmone con Contorno grigliato Andalusia e arancia	77
Sfilatino ai cereali con pulled pork, Friarielli e Patate steak house	78
Falafel con gazpacho di Peperoni grigliati e pomodori gialli	79
Carpaccio di tonno con Zucchine grigliate e salsa al passion fruit	80
Polpo arrosto con cipolle e Patate a spicchi in terrina	81
Pizza bianca con Cavolini Bruxelles, scamorza, Mais e salvia	82
Chips di pane con Burger zucchine piselli e carote e Patate fritte	83
Falafel con riso basmati, Piselli e peperone rosso	84
Schiacciata al lievito madre con Mais, salmone e yogurt alle erbe	85
Darna di spigola con Ratatouille di verdure, salsa verde e limone candito	86
Taccole con uovo strapazzato, nocciole e pepe rosa	87
Medaglione di tonno con Melanzane grigliate, bufala e pomodorino giallo	88

## INDICE ANALITICO

INGREDIENTE	PAGINA
BARBABIETOLE A CUBETTI	45
BIETA FOGLIA INTEGRA	36, 41, 126
BON BON DI VERDURE	28, 113
BROCCOLI	40, 103
BROCCOLI PANATI	11, 94, 110, 121
BURGER DI VERDURE E PATATE	74
CARCIOFI A SPICCHI	17, 39, 62, 71
CAROTE A RONDELLE	32
CAVOLFIORI	41, 75
CAVOLINI BRUXELLES	42, 82
CAVOLO NERO RICCIO KALE	10, 14, 34, 96, 98
CONTORNO FANTASIA CONTADINA	19, 105, 124
CONTORNO FANTASIA ITALIANA	20
CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA	77
CONTORNO NATURA	21
CROCCHETTE DI PATATE	117
FAGIOLI CANNELLINI	36
FAGIOLI ROSSI	10, 62
FAGIOLINI EXTRA FINI	37, 99
FAGIOLINI FINI AMBIENT	57
FAGIOLINI VERDI EXTRA FINI CONDITI	52
FALAFEL	64, 79, 84, 123
FANTASIA MEDITERRANEA	25, 49, 111
FAVE EXTRA FINI	10, 16
FLAN DI SPINACI	69, 90, 93
FOGLIOLINE DI SPINACI CONDITE	59, 60
FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA	12, 15, 43, 78, 97
FRIGGITELLI	66, 68, 125
GERMOGLI DI SOIA	73, 119
GRATIN ALLA PROVENZALE	58
GRATIN BROCCOLI E PATATE	127

INGREDIENTE	PAGINA
GRATIN DI PATATE	31
GRATIN ZUCCHINE E PATATE	53
INSALATA RUSSA	22, 43, 107
LENTICCHIE	10, 39
MAIS	48
MAIS SUPERSWEET AMBIENT	82, 85, 119
MELANZANE A CUBETTI PREFRITTE	27, 38, 50, 61, 108
MELANZANE GRIGLIATE	88, 91, 109
MINI BURGER ZUCCHINE PISELLI E CAROTE	33, 83, 100
MISTO DI VERDURE PASTELLATE	76, 106
PANNOCCHIE DI MAIS GRIGLIATE	23
PATATE A SPICCHI	81
PATATE FRITTE	83
PATATE RUSTICHE	54, 62, 116
PATATE STEAK HOUSE	55, 78
PEPERONI GRIGLIATI	45, 79, 89
PISELLI FINISSIMI AMBIENT	29
PISELLI NOVELLI FINI	38
RATATOUILLE ALL'OLIO D'OLIVA	86, 112
SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR	65, 92, 118, 120
SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA	63, 89, 114, 122
SOMBRERO	30, 46
SPINACI FOGLIA INTEGRA	13, 70
TACCOLE	18, 51, 87, 101
TEMPURA DI VERDURE	74, 115
TRIS DI PEPERONI PREFRITTI	24, 26, 51, 64, 104
TRIS DI VERDURE GRIGLIATE	56, 72
ZUCCHINE A RONDELLE	44
ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE	73, 80
ZUCCHINE GRIGLIATE	47, 102

Burger con Snack spinaci, piselli e provola, salsa BBQ e Peperoni grigliati	89
Flan di spinaci con salsa al pomodorino giallo e cialda alle olive	90
Sandwich di Melanzane con hummus di Ceci, bufala e sfilacci di puledro	91
Snack basmati, verdure e cheddar in insalata con pomodori appassiti e noci	92
Flan di spinaci con lardo croccante e fonduta di parmigiano	93
Burger alla curcuma con Broccoli panati e salmone affumicato	94
<b>APERITIVO/AFTER DINNER</b>	
Orzo e farro con Cavolo Kale, Ceci, semi di zucca e spuma di ricotta al pistacchio	96
Tramézino tostato con frittata, Friarielli e Asiago	97
Crostoni di pane di segale con Cavolo nero, pomodoro secco e fiocchi di latte	98
Piccolo bouquet di Fagiolini con lardo di Colonnata e fonduta di formaggi	99
Mini burger zucchine, piselli e carote con yogurt alle noci, capperi, pomodoro e sedano riccio	100
Insalatina di Taccole con segmenti di arance e gamberi in salamoia	101
Rotolini di Zucchine grigliate con prosciutto crudo e robiola	102
Mini sandwich con Broccoli, fiocchi di latte e pepe rosa	103
Mini crostatina salata con Tris di peperoni, bacon e spuma di robiola	104
Focaccia genovese con Contorno fantasia contadina, ricotta e pinoli	105
Misto di verdure pastellate con salsa cheddar e pepe	106
Vol-au-vent con Insalata russa e salsa cocktail aromatizzata alla menta	107
Tortino di Melanzane con prosciutto cotto e basilico su salsa al pomodoro	108
Torretta di Melanzane grigliate con primo sale, pomodoro e basilico	109
Spiedo di Broccoli panati con provola affumicata, pancetta e salsa al formaggio	110
Mini quiche di Fantasia mediterranea al teleggio e noci	111
Ratatouille all'olio d'oliva con polpa di granchio gratin	112
Crostino con Bon Bon di verdure, maionese al pesto di basilico e radicchio	113
Tramézino agli Spinaci e provola con senape rustica, pomodoro secco e bufala	114
Conetti di bambù con Tempura di verdure	115
Patate rustiche con paprika e ketchup al balsamico	116
Crocchette di patate allo spiedo avvolte nel lardo di Colonnata e salsa senape	117
Snack basmati, verdure e cheddar su salsa piccante ai datterini e chips di alga nori	118
Shottino di formaggio alle erbe con Germogli di soia, carote a julienne e Mais	119
Snack basmati, verdure e cheddar con salmone e yogurt alla cipollina	120
Broccoli panati e calamari fritti con salsa senape e miele	121
Snack spinaci, piselli e provola con pomodorino candito su pane disidratato	122
Falafel con salsa guacamole e tofu	123
Bruschette con Fantasia contadina e carpaccio di porchetta	124
Involto di Friggitelli con pancetta affumicata, scamorza e aceto balsamico	125
Biete all'aglio su bruschette al pomodoro	126
Gratin di broccoli e patate con riso basmati	127

# IL FOOD PAIRING



“ Il Food Pairing è l'arte di abbinare una bevanda ad un piatto, al fine di creare una combinazione che esalti al meglio il gusto e le caratteristiche di entrambi, per un'esperienza culinaria perfetta. ”

Ogni portata ha la sua bevanda ideale di accompagnamento, che va servita alla temperatura corretta e nel modo più opportuno.

Le combinazioni adatte possono essere numerose e varie, è importante valutare le diverse tipologie di vino, liquore, birra, cocktail e prenderne in considerazione la struttura, la morbidezza, l'aromaticità, il corpo e il livello di invecchiamento.

Quello che conta è creare armonia fra gli odori e i sapori della bevanda e del piatto.

Tre grandi esperti di Food Pairing hanno collaborato alla creazione di questo ricettario: il Sommelier Luca Castelletti ha studiato i migliori abbinamenti di vino e birra per i nostri piatti e i due bartender Diego Melorio e Andrea Carlucci hanno creato originali Signature Cocktails per accompagnare le nostre ricette.

## LUCA CASTELLETTI

Sommelier Professionista dal 1989, membro A.S.P.I. (Associazione Sommelier Professionale Italiana), con numerosi corsi di specializzazione alle spalle in Italia e all'Estero, Luca Castelletti è titolare dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959. Al suo interno si trovano una vasta selezione di vini italiani ed internazionali, distillati storici con annate dal 1961 ai giorni nostri e non mancano di certo prodotti alimentari di alta qualità. La competenza, la ricerca e la forte passione di Luca per il mondo del vino, hanno permesso all'Enoteca al Ponte di ottenere per ben due volte, nel 2012 e nel 2015, il premio come migliore enoteca, l'unica in Italia ad aver ricevuto per due volte tale riconoscimento.

## DIEGO MELORIO E ANDREA CARLUCCI

Nel cuore di Lecce dal 2013 potete trovare il "Quanto Basta", un locale di 27 mq in cui poter gustare una grande varietà di cocktail classici e variazioni sul tema. Lo stile dettato da Diego e Andrea è semplice: nessun ingrediente particolare, solo buoni spirits e qualche raro home-made. Il "Quanto Basta" si è aggiudicato grandi riconoscimenti negli anni: nel 2015 il Barawards Cocktail Bar e nel 2019 il Barawards Bar Team. A queste medaglie si aggiunge il Barawards Bar Rivelazione del 2017 per il loro secondo locale: il CuBI di Maglie. I due bartender inoltre hanno fatto parte del Drink Team 2019, la squadra speciale di miscelazione di Bargiornale.

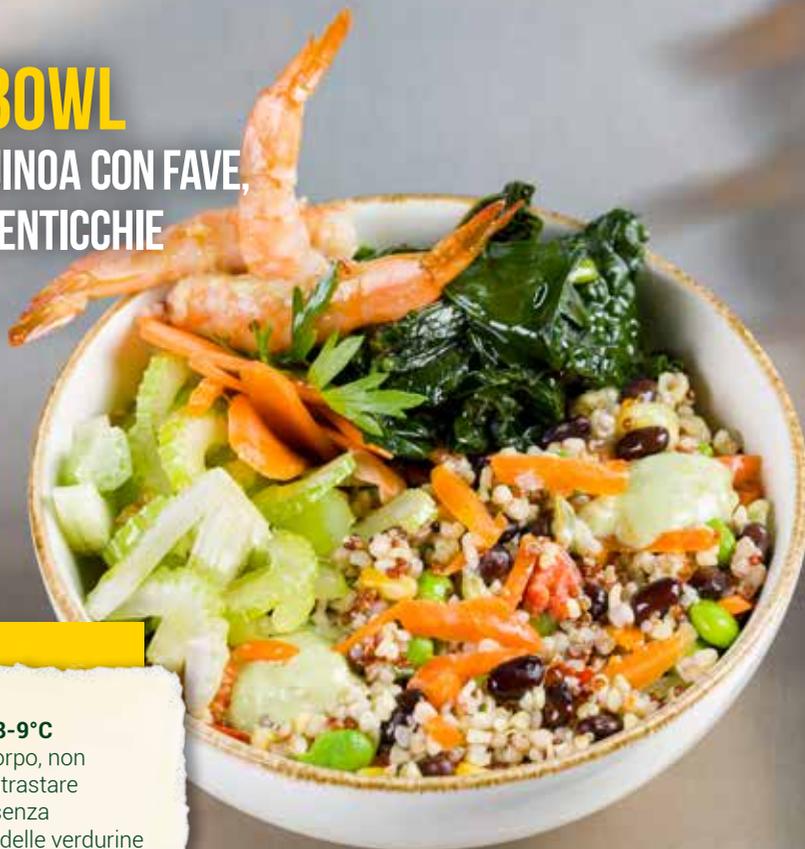


# BRUNCH



## BUDDHA BOWL

DI BULGUR E QUINOA CON FAVE,  
CAVOLO NERO, LENTICCHIE  
E GAMBERI



### IDEALE ABBINATO A:



#### BIANCO SECCO - FIANO

Temperatura di servizio 8-9°C

Un vino bianco di buon corpo, non troppo aromatico per contrastare la salamoia dei gamberi senza sovrastare la delicatezza delle verdure e dell'insalata di bulgur e quinoa.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di CAVOLO  
NERO RICCIO KALE  
BONDUELLE  
**250** g di FAVE  
EXTRA FINI MINUTE  
BONDUELLE  
**250** g di FAGIOLI  
ROSSI AMBIENT  
BONDUELLE  
**200** g di bulgur  
**200** g di quinoa

**250** g di LENTICCHIE  
AMBIENT  
BONDUELLE  
**500** g di carote  
a julienne  
**500** g di sedano  
a julienne  
**300** g di gamberi  
in salamoia  
**200** g di salsa  
guacamole fresca  
Olio evo, sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

1,72 €

Incidenza Bonduelle

0,40 €

### PROCEDIMENTO

- Lessare il mix di cereali, scolare, raffreddare, condire e conservare in un contenitore coperto.
- Rigenerare separatamente le **FAVE** e il **CAVOLO NERO** in microonde come riportato sulla confezione, eliminare eventuale acqua in eccesso del CAVOLO senza strizzare e condire con olio e sale.
- Scolare i legumi ambient, ravvivare le verdure a julienne in acqua e ghiaccio e asciugare. Condire tutti gli ingredienti con olio, sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Disporre in maniera separata i diversi ingredienti e guarnire con la salsa guacamole.

## BROCCOLI PANATI

CON NACHOS, CHIPS DI RISO E SALSA CURRY



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**1** kg di BROCCOLI PANATI BONDUELLE  
**2** lt di olio per friggere  
**100** g di maionese  
**5** g di curry  
**20** g di panna  
Nachos  
Chips di riso  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

1,75 €

Incidenza Bonduelle

0,43 €

### PROCEDIMENTO

- Friggere i **BROCCOLI PANATI** in friggitrice a 180°C per 4 minuti, scolare su carta assorbente e salare.
- Unire il curry alla maionese e allungare con la panna.
- Mettere nachos e chips di riso in ciotole separate.

### PRESENTAZIONE

Servire in un piatto i BROCCOLI PANATI fritti con le ciotole di nachos e chips di riso e accompagnare con la salsa.

# CROSTONE CON SALSICCIA

## FRIARIELLI E UOVO FRITTO

### IDEALE ABBINATO A:



**BIRRA SCURA DI ORIGINE USA**  
Temperatura di servizio: 8°C

Oppure



**ROSSO SECCO, LAMBRUSCO O BONARDA**  
Temperatura di servizio: 11-14°C

Salsiccia e uovo fritto richiedono prodotti di corpo con una buona acidità o una presenza non troppo aggressiva di tannino e una leggera briosità che funge da sgrassante.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di **FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA**  
**BONDUELLE**

**300** g di salsiccia

**10** fette di pane di semola tostato

**10** uova

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,61 €**

Incidenza Bonduelle

**0,13 €**

# BAGUETTE AGLI SPINACI

## CON PRIMO SALE, PESTO E POMODORO



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di **SPINACI FOGLIA INTEGRA**  
**BONDUELLE**

**300** g di pomodoro cuore di bue

**300** g di primo sale

**200** g di pesto di basilico e mandorle

**10** baguette

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,01 €**

Incidenza Bonduelle

**0,11 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIARIELLI** in microonde come riportato sulla confezione, eliminare l'acqua in eccesso e condire con olio, sale e pepe.
- Arrostire la salsiccia e i crostoni leggermente unti in forno a 180°C per 7-8 minuti.
- Nel frattempo friggere le uova all'occhio di bue.

## PRESENTAZIONE

Comporre i crostoni di pane con uovo fritto, salsiccia e **FRIARIELLI** e servire caldi, profumando con una spolverata di pepe.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare gli **SPINACI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Affettare il primo sale e i pomodori cuore di bue.
- Spalmare il pesto di basilico e mandorle sulla base della baguette e farcire con il primo sale, gli **SPINACI** e il pomodoro.

## PRESENTAZIONE

Tostare la baguette e servire tagliandola a metà.

# CROQUE MONSIEUR

## CON CAVOLO NERO RICCIO KALE



### INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



**350** g di **CAVOLO NERO RICCIO KALE BONDUELLE**  
**300** g di formaggio a fette tipo Emmental  
**250** g di besciamella  
**200** g di prosciutto cotto  
**20** fette di pane per toast  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>0,87 €</b>	<b>0,12 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **CAVOLO NERO RICCIO KALE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Farcire il pane con prosciutto, formaggio e **CAVOLO NERO**.
- Chiudere il toast e spalmare la superficie con la besciamella e il formaggio. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire tagliato in quarti.

# UOVA ALLA BENEDICT

## CON FRIARIELLI, TARTUFO E FONDUTA DI TALEGGIO



### INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



**300** g di **FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA BONDUELLE**  
**200** ml di panna fresca  
**100** g di taleggio  
**10** crostini di pane  
**10** uova  
**20** g di tartufo nero  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>1,06 €</b>	<b>0,08 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIARIELLI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Mettere le uova sgusciate in una coppa di vetro piena di acqua coperta con la pellicola e cuocere in microonde per 2 minuti a 900 Watt.
- Sciogliere in microonde il taleggio con la panna fresca, il sale, il pepe e l'olio.

### PRESENTAZIONE

Posizionare l'uovo su un crostino di pane, aggiungere i **FRIARIELLI**, completare con la fonduta e lamelle di tartufo nero.

## INSALATA DI FAVE

### SU FRISELLA AL POMODORO CON PANCETTA E VELI DI PARMIGIANO

#### IDEALE ABBINATO A:



#### PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Temperatura di servizio 6-8°C

Questo piatto estivo, con fave e pancetta, insieme alla croccantezza della frisella, si abbina perfettamente ad un Prosecco, la cui vena semi aromatica e la buona sapidità, esaltano la leggerezza dei sapori.



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE

**300** g di FAVE EXTRA FINI  
MINUTE BONDUELLE

**300** g di pancetta affumicata

**200** g di veli di Parmigiano

**10** friselle al pomodoro

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,97 €**

Incidenza Bonduelle

**0,09 €**

## BRUSCHETTONE

### CON CARCIOFI, UOVA STRAPAZZATE E PINOLI



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE

**300** g di CARCIOFI A SPICCHI  
MINUTE BONDUELLE

**200** g di pomodorini ciliegino

**80** ml di latte

**40** g di burro

**30** g di pinoli

**10** fette di pane per bruschettone

**5** uova

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,35 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **FAVE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale, pepe e succo di limone.
- Arrostire la pancetta sulla piastra dei panini.
- Bagnare leggermente le friselle e condire con olio e sale.

## PRESENTAZIONE

Servire le friselle adagiando sopra l'insalatina di FAVE, la pancetta, i veli di Parmigiano. Disporre su un vassoio per il buffet del brunch.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CARCIOFI A SPICCHI MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare i pomodori in quattro e tostare le fette di bruschettone.
- Sbattere le uova con il latte e il burro fuso e cuocere in microonde in un contenitore in pirex mescolando ogni 30 secondi fino a raggiungimento della consistenza desiderata.

## PRESENTAZIONE

Adagiare le uova sul bruschettone, completare con i pomodorini, i CARCIOFI e i pinoli.

## PANCAKES SALATI

CON TACCOLE, ROBIOLA E PESCE SPADA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



300 g di **TACCOLE MINUTE BONDUELLE**  
 300 g di pesce spada affumicato  
 200 g di robiola  
 10 pancakes pronti  
 Succo di limone  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

1,51 €

Incidenza Bonduelle

0,10 €

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **TACCOLE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Marinare le fette di pesce spada con dell'olio e succo di limone.
- Spalmare la robiola sui pancakes.

### PRESENTAZIONE

Adagiare le fette di pesce spada sui pancakes con la robiola, completare con le TACCOLE e servire su un vassoio da buffet.

## CROSTINO CON BUFALA

CONTORNO FANTASIA CONTADINA E BOTTARGA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



300 g di **CONTORNO FANTASIA CONTADINA MINUTE BONDUELLE**  
 200 g di mozzarella di bufala  
 50 g di bottarga di muggine grattugiata  
 10 crostini  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

0,65 €

Incidenza Bonduelle

0,13 €

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **FANTASIA CONTADINA** in forno come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare la mozzarella di bufala a fette.
- Bagnare leggermente i crostini con acqua e olio.

### PRESENTAZIONE

Adagiare sul crostino una fetta di mozzarella di bufala, un ciuffo di CONTORNO FANTASIA CONTADINA e guarnire con la bottarga di muggine grattugiata.

## KORMA di POLLO CON CONTORNO FANTASIA ITALIANA

### IDEALE ABBINATO A:



#### GEWÜRZTRAMINER A.A.

Temperatura di servizio 7-9°C

Un piatto ricco di sapori che necessita di un vino bianco secco molto aromatico come il Gewürztraminer, la simbiosi dei profumi e del gusto del vino esaltano la preparazione di questo particolare piatto.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **CONTORNO FANTASIA ITALIANA MINUTE BONDUELLE**

**1** kg di petto di pollo

**150** ml di panna

**100** g di cipolla

**1** bustina di zafferano

Zenzero,  
Cocco rapè,  
Curcuma, paprika,  
Erbe aromatiche  
Olio evo, sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,46 €**

Incidenza Bonduelle

**0,08 €**

## INVOLTINO PRIMAVERA CON CONTORNO NATURA

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **CONTORNO NATURA MINUTE BONDUELLE**

**500** g di involtini primavera pronti

**1** lt di olio per friggere

Timo

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,19 €**

Incidenza Bonduelle

**0,11 €**

## PASSION FRUIT RIPIENI

### DI INSALATA RUSSA CON MAIONESE AL POMPELMO

#### IDEALE ABBINATO A:



#### METODO CLASSICO 24 MESI SICILIANO

Temperatura di servizio 5-9°C

Un piatto che si abbina ottimamente con il Metodo Classico che, oltre a contrastare la struttura robusta dell'insalata russa, sostiene la persistenza aromatica dell'erba cipollina e l'agrumato del passion fruit.

RUOLO



INGREDIENTE

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE

**300** g di **INSALATA RUSSA**

**MINUTE BONDUELLE**

**150** g di maionese

**10** gusci di passion fruit

**50** ml di succo di pompelmo

Erba cipollina

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare l'**INSALATA RUSSA** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Mantecare con il succo di pompelmo e la maionese.
- Farcire i gusci di passion fruit con l'**INSALATA RUSSA**.

## PRESENTAZIONE

Servire i passion fruit ripieni su un vassoio da buffet e decorare con erba cipollina.

## FOOD COST

Per porzione

**0,49 €**

Incidenza Bonduelle

**0,05 €**

## PANNOCCHIE DI MAIS GRIGLIATE

### ALLO SPIEDO, AL SALE NERO E SALSA PICCANTE

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE

**300** g di **PANNOCCHIE DI MAIS**

**GRIGLIATE BONDUELLE**

**30** g di sale nero di Cipro

Salsa piccante

Olio evo

Pepe nero

RUOLO



SOLUZIONE

## PROCEDIMENTO

- Fermare le **PANNOCCHIE DI MAIS** con uno spiedo.
- Condire con olio, sale nero e pepe.
- Cuocere in forno a 160°C per 15 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire gli spiedi di MAIS grigliati al sale nero accompagnando con della salsa piccante.

## FOOD COST

Per porzione

**0,58 €**

Incidenza Bonduelle

**0,12 €**

# BRIOCHE SALATA CON TRIS DI PEPERONI

## UVETTA, OLIVE E PANCETTA

### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA TIPO TRAPPISTA NON FILTRATA

(Si definisce birra trappista una birra brassata da monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo)

#### Temperatura di servizio: 5-7°C

Questa preparazione semi aromatica con uvetta e peperoni, si sposa perfettamente con questa tipologia di birra che, di giusta proporzione alcolica, non va a sovrastare le materie prime della preparazione.



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di TRIS DI PEPERONI PREFRITTI

**BONDUELLE**

**200** g di pancetta arrotolata

**100** g di olive nere

**50** g di uvetta

**10** brioches salate

Pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,13 €**

Incidenza Bonduelle

**0,21 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **TRIS DI PEPERONI** in microonde come riportato sulla confezione e profumare con poco pepe.
- Affettare la pancetta arrotolata e aprire a metà le brioches.
- Farcire con i PEPERONI, l'uvetta, le olive nere e la pancetta.

## PRESENTAZIONE

Servire le brioches tiepide in un piatto piano e guarnire con qualche fettina di oliva.

# SPAGHETTI DI RISO IN BRODO

## CON FANTASIA MEDITERRANEA E MISTO FRUTTI DI MARE



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di FANTASIA MEDITERRANEA

**BONDUELLE**

**300** g di spaghetti di riso

**200** g di misto frutti di mare in salamoia

Brodo

Germogli

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,62 €**

Incidenza Bonduelle

**0,12 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **FANTASIA MEDITERRANEA** in forno come riportato sulla confezione.
- Versare il brodo e gli spaghetti di riso in una coppa di vetro e cuocere in microonde a 900 watt per 10 minuti.
- Aggiungere i frutti di mare scolati e la FANTASIA MEDITERRANEA agli spaghetti di riso in brodo.

## PRESENTAZIONE

Servire in una fondina un nido di spaghetti di riso in brodo con FANTASIA MEDITERRANEA e frutti di mare guarnendo con germogli.

## SUSHI

CON PEPERONI E AVOCADO

## IDEALE ABBINATO A:



## SAKÈ

Temperatura di servizio 10-12°C

Ottenuto dalla fermentazione di riso, acqua e spore Koji, la sua aromaticità, unita a un gusto secco e una buona dose di alcol, rende meno grasso al palato il salmone, esaltando il gusto del peperone e dell'avocado.

INGREDIENTI  
PER 10 PERSONE

**300** g di **TRIS DI PEPERONI**  
**PREFRITTI BONDUELLE**

**200** g di avocado

**200** g di misticanza

**10** roll di sushi al salmone già pronti

Olio evo

Sal e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **TRIS DI PEPERONI** al microonde come riportato sulla confezione.
- Tagliare l'avocado a julienne e condire la misticanza con olio, sale e pepe.
- Adagiare il **TRIS DI PEPERONI** e avocado conditi sopra il roll di sushi.

## PRESENTAZIONE

Servire in un vassoio da buffet guarnendo a piacere.

## FOOD COST

Per porzione

1,62 €

Incidenza Bonduelle

0,12 €

## CROSTONI DI BAGUETTE

AI CEREALI CON POMODORI ARROSTITI, MELANZANE A CUBETTI E SPECK

INGREDIENTI  
PER 10 PERSONE

**300** g di **MELANZANE A CUBETTI**  
**PREFRITTE BONDUELLE**

**300** g di pomodori ramati

**200** g di speck

**10** fette di baguette ai cereali

Origano

Olio evo

Sal e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE A CUBETTI** in forno come riportato sulla confezione e condire con sale e pepe.
- Tagliare i pomodori a spicchi, condire con olio, sale e origano e cuocere in fornello a 180°C per 8 minuti.
- Tostare i crostini di pane sulla piastra dei panini e realizzare lo speck croccante in microonde a 900 watt per 90 secondi.

## PRESENTAZIONE

Adagiare i pomodori, le **MELANZANE A CUBETTI** e lo speck croccante sui crostini e servire su un vassoio da buffet.

## FOOD COST

Per porzione

0,67 €

Incidenza Bonduelle

0,09 €

## STECCO CON BON BON E CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**20** BON BON DI VERDURE BONDUELLE

**200** g di mozzarella fiordilatte

**200** g di pomodoro ciliegino

**1** lt di olio di semi per friggere

Origano

Olio evo

Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Friggere i **BON BON DI VERDURE** per 4 minuti a 175°C, scolare su della carta assorbente e salare.
- Tagliare a fette il pomodoro e la mozzarella e condire con olio, sale, pepe e origano.
- Formare lo spiedo con 2 BON BON alle estremità e il pomodoro e la mozzarella al centro.

### PRESENTAZIONE

Servire gli stecchi di BON BON e caprese su un vassoio per il brunch.

### FOOD COST

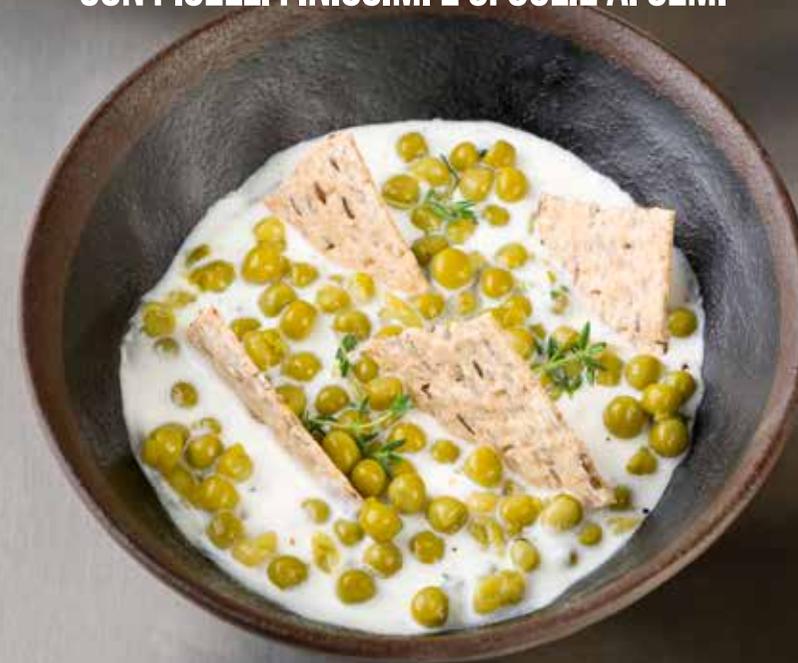
Per porzione

**0,99 €**

Incidenza Bonduelle

**0,25 €**

## ZUPPA DI YOGURT CREMOSO CON PISELLI FINISSIMI E SFOGLIE AI SEMI



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di PISELLI FINISSIMI

**AMBIENT** BONDUELLE

**300** g di yogurt greco

**100** g di sfoglie ai semi

**50** g di zeste di limone

Timo

Olio evo

Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Condire lo yogurt greco con timo tritato, zeste di limone, olio, sale e pepe.
- Scolare i **PISELLI FINISSIMI** e condire con olio, sale e pepe.
- Versare la zuppa di yogurt in una fondina e completare con i PISELLI conditi.

### PRESENTAZIONE

Decorare la zuppa di yogurt cremoso con le sfoglie ai semi e ciuffetti di timo.

### FOOD COST

Per porzione

**0,57 €**

Incidenza Bonduelle

**0,06 €**

## CUBI DI FRITTATA CON SOMBRERO, MOZZARELLA E SALSA YOGURT



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **SOMBRERO MINUTE BONDUELLE**  
**200** g di mozzarella  
**150** ml di latte  
**150** g di Parmigiano  
**15** uova  
**200** ml di salsa yogurt  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>1,00 €</b>	<b>0,17 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **SOMBRERO MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Sbattere le uova con latte, Parmigiano, sale e pepe. Aggiungere le verdure e la mozzarella.
- Versare il composto in una teglia antiaderente e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

### PRESENTAZIONE

Tagliare la frittata in quadrati e servire con la salsa yogurt e germogli freschi.

## TORTA SALATA CON GRATIN DI PATATE, CACIOCAVALLO, POMODORI E PESTO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**700** g di **GRATIN DI PATATE BONDUELLE**  
**500** g di pasta brisè  
**200** g di caciocavallo  
**100** g di pomodori  
**30** g di pesto di basilico  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>1,11 €</b>	<b>0,32 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Stendere la pasta brisè e foderare uno stampo da crostata.
- Versare all'interno il **GRATIN DI PATATE**, il caciocavallo a scaglie, pomodori a metà e pesto di basilico.
- Cuocere nel fornetto a 180°C per 25 minuti.

### PRESENTAZIONE

Tagliare la torta salata a spicchi e servire calda.

# INSALATA DI CAROTE A RONDELLE

## CON CODE DI GAMBERI, SEDANO, POMODORO E PISTACCHI

### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL GREEN PEACE

45 ml Rhum bianco, 25 ml succo di lime, 10 ml sciroppo di Piselli Bonduelle, 2 dashes di Assenzio, 4-5 grani di pepe verde, sale.

Tecnica: pestare il pepe nello shaker e versare tutti gli ingredienti. Shake and fine strain in coppa cocktail orlata di sale Maldon. Decorazione: fogliolina di menta.

Le note vegetali, speziate e balsamiche del drink equilibrano ed esaltano le note fresche del sedano, quelle marine dei gamberi e terrose dei pistacchi per un abbinamento dinamico ed equilibrato.

### INGREDIENTI

#### PER 10 PERSONE



**1** Kg di CAROTE A RONDELLE MINUTE

**BONDUELLE**

**300** g di gamberi pre-cotti

**100** g di sedano

**200** g di pomodorini

**30** g di granella di pistacchi

Origano

Pepe rosa

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,69 €**

Incidenza Bonduelle

**0,16 €**

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **CAROTE A RONDELLE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare il sedano e i pomodorini a pezzetti. Pulire e lavare le foglie del sedano.
- Mescolare tutti gli ingredienti in una coppa.

### PRESENTAZIONE

Disporre l'insalata di CAROTE A RONDELLE in una fondina e decorare con la granella di pistacchi.

# CROSTINO CON MINI BURGER

## ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE, MAIONESE AL PORTO E CHEDDAR

### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL CHRISTMAS TALES

45 ml Calvados, 15 ml Liquore speziato (cannella, chiodi di garofano, agrumi), 25 ml succo di limone, 10 ml sciroppo di origano, 2-3 pezzi di zenzero.

Tecnica: pestare lo zenzero nello shaker e versare gli ingredienti. Shake and fine strain in rock basso riempito di ghiaccio.

Decorazione: mela disidratata.

La freschezza dello zenzero e del limone, con le note di mela e cannella, equilibrano l'intensità della maionese al Porto e la grassezza del cheddar, per un finale elegante.

### INGREDIENTI

#### PER 10 PERSONE



**10** MINI BURGER ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE BONDUELLE

**10** crostini di pane

**100** g di maionese

**25** ml di porto

**10** fette di cheddar

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**0,55 €**

Incidenza Bonduelle

**0,24 €**

### PROCEDIMENTO

- Cuocere i **MINI BURGER** di verdure in forno come riportato sulla confezione.
- Miscelare la maionese con il porto.
- Far fondere il cheddar sui **MINI BURGER** in forno per qualche secondo.

### PRESENTAZIONE

Spalmare la maionese al porto sul crostino, adagiare i **MINI BURGER** di verdure con il cheddar fuso.

BRUNCH

# PANE SFOGLIATO CON CAVOLO NERO E STRACCIATELLA DI BUFALA



# PRANZO

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**350** g di CAVOLO NERO  
RICCIO KALE BONDUELLE

**250** g di stracciatella

**1,5** g di peperoncino

**10** panini sfogliati

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **CAVOLO NERO RICCIO KALE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale, pepe e peperoncino.
- Tagliare il pane sfogliato a metà e posizionare la stracciatella alla base.
- Completare con il CAVOLO NERO RICCIO KALE al peperoncino.

## PRESENTAZIONE

Servire i panini farciti con della salsa piccante a parte.



## FOOD COST

Per porzione

**0,71 €**

Incidenza Bonduelle

**0,12 €**

## CREMA DI CANNELLINI E BIETE AL POMODORO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **BIETA FOGLIA INTEGRA BONDUELLE**  
**1** kg di **FAGIOLI CANNELLINI AMBIENT BONDUELLE**  
**200** g di pomodorini ciliegino  
**2** spicchi di aglio  
 Timo  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,36 €	0,11 €

### PROCEDIMENTO

- Frullare i **FAGIOLI CANNELLINI** versando l'olio a filo e insaporire con sale, pepe e qualche fogliolina di timo.
- Rigenerare la **BIETA** come riportato sulla confezione.
- Condire la BIETA con i pomodori tagliati in quarti, aglio tritato, olio, sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Versare la crema di CANNELLINI in una fondina, completare con la BIETA e il pomodoro e guarnire con qualche fagiolo intero.

## INSALATONA DI ORZO CON FAGIOLINI, POMODORI SECCHI, PATATE E FETA



### IDEALE ABBINATO A:

**COCKTAIL ACQUA SALATA**  
 45 ml Vodka al fat wash di olio EVO,  
 100 ml acqua di pomodoro,  
 sale, pepe, Tabasco sauce,  
 Worcestershire sauce.



Tecnica: **throwing**  
**Crusta di sale al capper**

Le intense note di EVO e acqua di pomodoro accompagnano la nota erbacea dei fagiolini equilibrando la tendenza dolce della feta e delle patate per un abbinamento pulito e coerente.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**600** g di **FAGIOLINI EXTRA FINI MINUTE BONDUELLE**  
**600** g di orzo perlato precotto  
**400** g di pomodori secchi  
**400** g di patate bollite  
**200** g di feta greca  
 Succo di limone  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,65 €	0,09 €

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FAGIOLINI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare i pomodori secchi a julienne, le patate precotte e la feta a cubetti.
- Mischiare l'orzo precotto con i FAGIOLINI, i pomodori secchi, le patate, la feta greca a cubetti, olio, sale, pepe e succo di limone.

### PRESENTAZIONE

Servire l'insalatona di orzo in pirofila sul buffet del pranzo in modo tale che i clienti possano essere autonomi nel servizio.

## CREMA DI PISELLI CON MELANZANE A CUBETTI E TARALLI AL GRANO ARSO



### IDEALE ABBINATO A:



**BIRRA RED ALE, DAL COLORE ROSSO,  
DI ORIGINE FIAMMINGA**

**Temperatura di servizio 6-9°C**

La dolcezza dei piselli, unita al gusto di grano dei taralli, predispongono questo piatto estivo a un ottimo connubio con la birra artigianale lievemente aromatica, sostenuta da una buona struttura alcolica.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**1** kg di **PISELLI NOVELLI**  
**MINUTE BONDUELLE**

**500** g di **MELANZANE A CUBETTI**  
**PREFRITTE BONDUELLE**

**150** g di taralli al grano arso

Basilico  
Germogli  
Olio evo  
Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,67 €**

Incidenza Bonduelle

**0,39 €**

## INSALATA DI CARCIOFI CON SALMONE, FINOCCHI E LENTICCHIE



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **CARCIOFI A SPICCHI**  
**MINUTE BONDUELLE**

**500** g di **LENTICCHIE**  
**AMBIENT BONDUELLE**

**300** g di salmone affumicato

**200** g di finocchi

Pepe rosa  
Olio evo  
Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,60 €**

Incidenza Bonduelle

**0,57 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **PISELLI NOVELLI** in microonde come riportato sulla confezione, frullare versando olio a filo e condire con sale e pepe.
- Rigenerare le **MELANZANE A CUBETTI** in forno come riportato sulla confezione.
- Sbriciolare in una ciotola i taralli al grano arso.

## PRESENTAZIONE

Versare in una fondina la crema di PISELLI tiepida, completare con le MELANZANE A CUBETTI, e guarnire con taralli al grano arso sbriciolati, germogli e qualche PISELLO.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CARCIOFI** in microonde come riportato sulla confezione, tagliarli a julienne e condire con olio, sale e pepe.
- Affettare i finocchi in velli sottili e lasciarli in acqua fredda per qualche ora.
- Condire le **LENTICCHIE** e il salmone con olio e pepe rosa.

## PRESENTAZIONE

Versare le LENTICCHIE alla base di una fondina, disporre sopra i finocchi a carpaccio, i CARCIOFI a julienne e il salmone. Decorare con olio extravergine e pepe rosa.

## SPIEDO DI BROCCOLI CON LARDO DI COLONNATA E ALBICOCHE

### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA ALLE CASTAGNE

Temperatura di servizio 6-9°C

Contrastiamo la dolcezza delle albicocche e la struttura dei broccoli con l'aromaticità di una birra alle castagne che, grazie alla giusta gradazione alcolica, si abbina anche con il lardo utilizzato in preparazione.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **BROCCOLI MINUTE**  
**BONDUELLE**

**200** g di lardo di Colonnata

**150** g di albicocche candite

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **BROCCOLI MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Avvolgere i BROCCOLI nelle fette di lardo.
- Infilzare su uno spiedo i BROCCOLI con lardo di Colonnata e albicocche alternandoli.

## PRESENTAZIONE

Servire lo spiedo di BROCCOLI su un vassoio per il buffet.

## FOOD COST

Per porzione

**0,71 €**

Incidenza Bonduelle

**0,10 €**

## TERRINA DI CAVOLFIORI CON SALSICCIA E BIETA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**400** g di **CAVOLFIORI MINUTE**  
**BONDUELLE**

**400** g di **BIETA FOGLIA INTEGRA**  
**BONDUELLE**

**200** g di salsiccia a grana grossa

Pangrattato

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CAVOLFIORI** e la **BIETA** in microonde come riportato sulle confezioni e condire con olio, sale e pepe.
- Sgranare la salsiccia, miscelare tutti gli ingredienti, versare in una terrina e completare con il pangrattato.
- Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire le terrine di CAVOLFIORI e BIETA in un vassoio sul buffet del pranzo.

## FOOD COST

Per porzione

**0,44 €**

Incidenza Bonduelle

**0,18 €**

## INSALATA FREDDA di FARFALLE

### CON CAVOLINI BRUXELLES, PEPERONI ROSSI E SPADA

#### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL CAT ER PILLAR

30 ml Pisco, 20 ml Vermouth rosso  
20 ml Bitter, 10 ml Liquore al finocchietto.  
Tecnica: build.

Decorazione: fetta d'arancia e twist di limone.

L'erbacea balsamicità del finocchietto e la morbidezza di Vermouth e Pisco Italia vivacizzano ed equilibrano le note fumose e marine del pesce spada affumicato donando equilibrio e armonia all'abbinamento.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



250 g di CAVOLINI BRUXELLES

MINUTE BONDUELLE

500 g di farfalle integrali

200 g di pesce spada

100 g di peperoni rossi

Succo di lime

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

0,87 €

Incidenza Bonduelle

0,08 €

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CAVOLINI BRUXELLES** in microonde come riportato sulla confezione.
- Versare le farfalle in una coppa d'acqua salata, coperta con pellicola bucherellata. Cuocere in microonde per 15 minuti a 900 watt.
- Posizionare il pesce spada a cubetti e i peperoni rossi a pezzetti in una teglia, condire e cuocere nel fornello a 180°C per 10 minuti.

## PRESENTAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti e condire con olio, sale, pepe e succo di lime. Servire l'insalata fredda in una fondina.

## MINI SANDWICH

### CON INSALATA RUSSA E FRIARIELLI AL TABASCO



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



300 g di INSALATA RUSSA

MINUTE BONDUELLE

200 g di FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA

BONDUELLE

200 g di maionese

10 mini sandwich integrali ai semi

Tabasco

Chips di riso

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

0,69 €

Incidenza Bonduelle

0,14 €

## PROCEDIMENTO

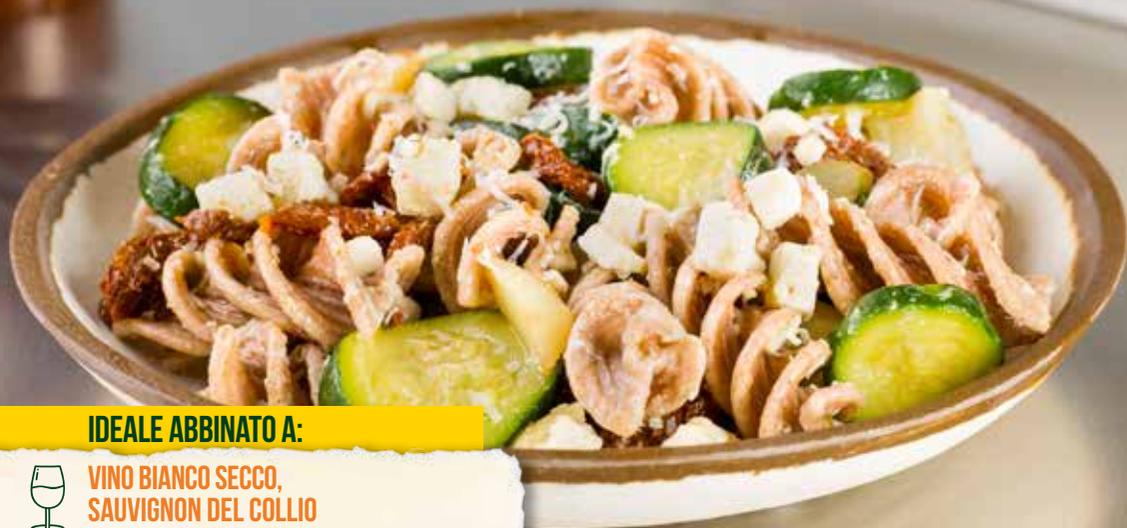
- Rigenerare, separatamente, l'**INSALATA RUSSA** e i **FRIARIELLI** in microonde come riportato sulle confezioni e condire con olio, sale e pepe.
- Mantecare l'**INSALATA RUSSA** con la maionese e condire i **FRIARIELLI** con il tabasco.
- Affettare i mini sandwich integrali ai semi e farcire con l'**INSALATA RUSSA** e i **FRIARIELLI**.

## PRESENTAZIONE

Servire i mini sandwich su di un tagliere con delle chips di riso come guarnizione.

## INSALATA DI FUSILLONI AL FARRO

### CON ZUCCHINE, POMODORO SECCO E RICOTTA STAGIONATA



#### IDEALE ABBINATO A:



VINO BIANCO SECCO,  
SAUVIGNON DEL COLLIO

Temperatura di servizio 7-9°C

Il vino aromatico sprigiona un profumo che ricorda il pomodoro e la sua buona acidità si sposa molto bene con le zucchine e il farro, esaltandone le caratteristiche.

#### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



250 g di ZUCCHINE A RONDELLE

MINUTE BONDUELLE

500 g di fusilli al farro

200 g di pomodoro secco

100 g di cacio ricotta salato

Scorzette di limone

Olio evo

Sale e pepe

#### FOOD COST

Per porzione

1,06 €

Incidenza Bonduelle

0,05 €

#### PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **ZUCCHINE A RONDELLE** in microonde come riportato sulla confezione.
- Versare i fusilli in una coppa piena di acqua salata e coperta con pellicola bucherellata. Cuocere in microonde per 13 minuti a 900 watt.
- Tagliare il pomodoro secco a cubetti e grattugiare il cacio ricotta.

#### PRESENTAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti e condire con olio, sale, pepe e scorzetta di limone. Servire l'insalata di fusilloni al farro in una fondina con una grattata di cacio ricotta salato.

## CARPACCIO DI MANZO

### CON PEPERONI GRIGLIATI, PRIMO SALE E BARBABIETOLE



#### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



400 g di PEPERONI GRIGLIATI  
BONDUELLE

150 g di BARBABIETOLE A CUBETTI  
AMBIENT BONDUELLE

600 g di carpaccio di manzo

250 g di primo sale

Misticanza

Timo

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

#### FOOD COST

Per porzione

1,34 €

Incidenza Bonduelle

0,21 €

#### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **PEPERONI GRIGLIATI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Condire il carpaccio di manzo con olio, sale, pepe, timo e succo di limone.
- Aprire e sgocciolare le **BARBABIETOLE** a cubetti e tagliare il primo sale a fette.

#### PRESENTAZIONE

Impiattare alternando il carpaccio e il primo sale a fette, ultimare con le **BARBABIETOLE** e i **PEPERONI GRIGLIATI** tagliati a pezzetti.

# SOMBRERO DI VERDURE CON PESCE SPADA

AL SESAMO BIANCO  
E SEMI DI LINO



## IDEALE ABBINATO A:



**VINO INZOLIA BIANCO DI SICILIA**  
Temperatura di servizio 6-9°C

Oppure **BIRRA PILS TEDESCA**  
Temperatura di servizio 6-7°C

L'aromaticità e la struttura consistente, sia del vino, sia della birra, ben si abbinano al gusto dello spada e alla croccantezza del sesamo.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**600** g di **SOMBRERO**  
**MINUTE BONDUELLE**

**1** kg di pesce spada a fette

**50** g di semi di sesamo bianchi

**50** g di semi di lino

Germogli

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

Incidenza Bonduelle

**1,99 €**

**0,10 €**

46

# PARMIGIANA DI ZUCCHINE GRIGLIATE

CON SCAMORZA AFFUMICATA  
E MORTADELLA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**600** g di **ZUCCHINE**  
**GRIGLIATE BONDUELLE**

**200** g di scamorza affumicata a fette

**200** g di mortadella affettata

Menta

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

Incidenza Bonduelle

**0,76 €**

**0,23 €**

## PROCEDIMENTO

- Decongelare al naturale le **ZUCCHINE** e condire con olio, sale e pepe.
- In una teglia imburrata stendere le fette di **ZUCCHINE GRIGLIATE** sulla base, la scamorza affumicata a fette e la mortadella.
- Ripetere lo stesso passaggio per due volte. Cuocere nel forno a 180°C per 8 minuti.

## PRESENTAZIONE

Tagliare la parmigiana di **ZUCCHINE GRIGLIATE** in porzioni, impiattare e decorare con un ciuffetto di menta.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **SOMBRERO DI VERDURE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Passare le fette di pesce spada prima nell'olio e successivamente nella miscela di semi.
- Cuocere nel forno a 160°C per 20 minuti.

## PRESENTAZIONE

Impiattare il pesce spada in crosta di semi alla base del piatto, aggiungere il **SOMBRERO DI VERDURE** e ripetere lo stesso passaggio per due volte. Decorare con dei germogli.

47

## FRISELLA CON MAIS

### BURRATA, POMODORI SECCHI E MENTA

#### IDEALE ABBINATO A:



VINO BIANCO SECCO, VERMENTINO LIGURE

Temperatura di servizio 6-9°C

Ricorda a livello gustativo una nota minerale, la sensazione olfattiva di macchia mediterranea ben contrasta con l'aromaticità della menta, mantenendo inalterate le caratteristiche della burrata ed esaltando tutte le materie prime.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



300 g di MAIS MINUTE BONDUELLE

400 g di burrata

200 g di pomodori secchi

10 friselle grandi

Menta

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **MAIS MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Sfilacciare la burrata e condire con olio, sale, pepe e menta.
- Bagnare leggermente la frisella con acqua e olio.

## PRESENTAZIONE

Comporre la frisella con la burrata sfilacciata, il pomodoro secco a cubetti e il MAIS. Guarnire con foglioline di menta.

## FOOD COST

Per porzione

1,04 €

Incidenza Bonduelle

0,11 €

## ROLL DI PIADINA

### CON FANTASIA MEDITERRANEA, SALAME, SALSA CAESAR E MANDORLE



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



300 g di FANTASIA

MEDITERRANEA BONDUELLE

200 g di salame

200 g di salsa Caesar pronta

100 g di mandorle

10 piadine

Misticanza

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **FANTASIA MEDITERRANEA** nel forno come riportato sulla confezione.
- Farcire le piadine con il salame, la salsa Caesar, le mandorle e la FANTASIA MEDITERRANEA e arrotolare.
- Cuocere le piadine nel fornello a 180°C per 8 minuti.

## PRESENTAZIONE

Tagliare a tocchetti e servire i roll di piadina con FANTASIA MEDITERRANEA nei conetti da frittura con della misticanza come decorazione.

## FOOD COST

Per porzione

1,09 €

Incidenza Bonduelle

0,12 €

## FOCACCIA ALL'OLIO CON CACIOCAVALLO E MELANZANE



### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL SKY IS OVER

50 ml American Gin , 30 ml succo di limone,  
20 ml sciroppo di zucchero (1:1).

Tecnica: shake and strain in cocktail glass.

Decorazione: spuma d'acqua di Germogli  
di Soia Bonduelle

L'aromaticità del gin, il sentore vegetale  
della spuma e l'acidità del limone, abbinare  
alle melanzane prefritte e al caciocavallo,  
regalano freschezza e pulizia al palato.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di MELANZANE A CUBETTI  
PREFRITTE BONDUELLE

**10** pezzi di focaccia

**300** g di caciocavallo

**200** g di pesto di basilico

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE A CUBETTI** in forno come riportato sulla confezione e condire con sale e pepe.
- Farcire la focaccia all'olio con il pesto di basilico, le MELANZANE A CUBETTI e il caciocavallo.
- Cuocere nel fornello a 180°C per 8 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire la focaccia su un vassoio decorando con pesto di basilico.

## FOOD COST

Per porzione

**1,89 €**

Incidenza Bonduelle

**0,09 €**

## FRISELLA AL FARRO CON TRIS DI PEPERONI, TACCOLE E UOVA DI SALMONE



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di TRIS DI PEPERONI  
PREFRITTI BONDUELLE

**300** g di TACCOLE MINUTE BONDUELLE

**10** friselle al farro

Uova di salmone

Olio evo

Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **TACCOLE** e il **TRIS DI PEPERONI** in microonde come riportato sulle confezioni e condire con olio, sale e pepe.
- Bagnare leggermente le friselle e adagiare sopra i PEPERONI e le TACCOLE condite.
- Guarnire con le uova di salmone.

## PRESENTAZIONE

Servire le friselle in un vassoio da buffet per il pranzo.

## FOOD COST

Per porzione

**0,65 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

## INSALATA DI FAGIOLINI CON PATATE, UOVA SODE E TONNO

### IDEALE ABBINATO A:



**COCKTAIL BLOODY MARY CON GHIACCIO**

Oppure

**METODO CLASSICO 24 MESI FRANCIACORTA SATEN**

**Temperatura di servizio 6-9°C**

Con questa insalata si può osare un abbinamento insolito con il Bloody Mary. Il succo di pomodoro riserva una piacevole sorpresa nel gusto. Per gli amanti del classico si abbina un Franciacorta Saten, vino spumante secco con meno presa di spuma.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**5** buste da 165 g di **FAGIOLINI VERDI EXTRA FINI CONDITI BONDUELLE**

**300** g di patate bollite sbucciate

**200** g di tonno sott'olio

**100** g di pomodori secchi

**10** uova sode

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,11 €**

Incidenza Bonduelle

**0,41 €**

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FAGIOLINI VERDI EXTRA FINI CONDITI** in microonde come riportato sulla confezione.
- Cuocere le uova in una coppa di vetro, in microonde a 900 watt per 12 minuti, coperte con la pellicola.
- Tagliare i pomodori secchi a julienne, le patate e le uova a spicchi. Sgocciolare il tonno e amalgamare tutti gli ingredienti con i FAGIOLINI.

### PRESENTAZIONE

Impiattare l'insalata di patate e FAGIOLINI VERDI in un piatto di ardesia.

## CRISPY CEREAL BURGER CON GRATIN DI ZUCCHINE E PATATE, BACON E FORMAGGIO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**400** g di **GRATIN ZUCCHINE E PATATE BONDUELLE**

**200** g di bacon

**200** g di formaggio a fette

**10** panini ai cereali

### FOOD COST

Per porzione

**0,92 €**

Incidenza Bonduelle

**0,17 €**

### PROCEDIMENTO

- Cuocere il **GRATIN ZUCCHINE E PATATE** in forno come riportato sulla confezione.
- Arrostitire il bacon a 180°C per 15 minuti.
- Affettare i panini ai cereali in tre strati e tostare in forno a 180°C per un paio di minuti.

### PRESENTAZIONE

Farcire la base e la fetta centrale del burger con GRATIN ZUCCHINE E PATATE, bacon e formaggio a fette, chiudere con la terza fetta e servire fermando con uno stecco.

## INSALATA DI PATATE RUSTICHE CON STRACCIATELLA E PEPE ROSA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **PATATE RUSTICHE BONDUELLE**  
**200** g di stracciatella  
**30** g di pepe rosa  
 Rosmarino  
 Germogli  
 Olio evo  
 Sale

### FOOD COST

Per porzione

**0,24 €**

Incidenza Bonduelle

**0,10 €**

### PROCEDIMENTO

- Condire le **PATATE RUSTICHE** con olio, sale, pepe e rosmarino.
- Cuocere in forno come riportato sulla confezione.
- Condire la stracciatella con olio, sale e pepe rosa.

### PRESENTAZIONE

Servire le **PATATE RUSTICHE** in un vassoio alternandole con la stracciatella al pepe rosa e decorare con i germogli e olio extravergine a crudo.

## SALSICCIA, CRAUTI E PATATE STEAK HOUSE



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **PATATE STEAK HOUSE BONDUELLE**  
**500** g di salsiccia a grana grossa  
**200** g di crauti in scatola  
**1** lt di olio di semi per friggere  
 Peperoncino  
 Germogli  
 Olio evo  
 Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,08 €**

Incidenza Bonduelle

**0,11 €**

### PROCEDIMENTO

- Friggere le **PATATE STEAK HOUSE** per 4 minuti a 180°C, scolare su della carta assorbente e salare.
- Condire la salsiccia con olio, sale, pepe e peperoncino e cuocere in forno a 200°C per 15 minuti.
- Sgocciolare i crauti.

### PRESENTAZIONE

Servire la salsiccia e i crauti su dei crostini di pane e accompagnare con **PATATE STEAK HOUSE** e germogli.

## TAGLIERE DI SALUMI

### CON TRIS DI VERDURE GRIGLIATE E CROSTINI DI PANE

#### IDEALE ABBINATO A:



**ROSSO BRIOSO, BARBERA O LAMBRUSCO**

Temperatura di servizio 9-11°C

Oppure

**BIANCO SECCO, IL FRIULANO, UNA VOLTA CHIAMATO TOCAI**

Per chi ama il rosso un vino brioso aiuta a sfumare il gusto del salume crudo, per gli amanti del vino bianco, nel cuore della tradizione friulana, un vino secco e strutturato che ben si sposa soprattutto con il prosciutto crudo.



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di **TRIS DI VERDURE GRIGLIATE**  
**BONDUELLE**

**200** g di prosciutto crudo

**200** g di mortadella

**200** g di pancetta arrotolata

Crostini di pane

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,22 €**

Incidenza Bonduelle

**0,22 €**

## INSALATA DI FAGIOLINI FINI

### CON TACCHINO, RADICCHIO E CROSTINI



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di **FAGIOLINI FINI**  
**AMBIENT BONDUELLE**

**400** g di fesa di tacchino a fette

**200** g di radicchio

**200** g di pane a fette

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,64 €**

Incidenza Bonduelle

**0,07 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **TRIS DI VERDURE GRIGLIATE** in forno come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Affettare tutti i salumi conservandoli al fresco e separati tra di loro.
- Tostare i crostini di pane.

## PRESENTAZIONE

Posizionare i salumi affettati su un tagliere, accompagnare con TRIS DI VERDURE GRIGLIATE e crostini di pane.

## PROCEDIMENTO

- Scolare i **FAGIOLINI FINI** e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare il radicchio a julienne.
- Tagliare il pane a cubetti, condire con olio, sale e pepe e cuocere in forno a 180°C per 8 minuti.

## PRESENTAZIONE

Adagiare le fette di fesa di tacchino su un piatto da portata, completare con i FAGIOLINI FINI, il radicchio e i crostini.

# GRATIN ALLA PROVENZALE

## CON MANDORLE A SCAGLIE E CARPACCIO DI MANZO



### IDEALE ABBINATO A:



#### NEGROAMARO ROSATO

Temperatura di servizio 9-11°C

La presenza di carne e mandorle dona al piatto una buona struttura gusto olfattiva, il pepe rosa e l'origano fresco creano una speciale aromaticità che ben si abbina alle note del rosato.

# STRACCETTI DI VITELLO

## CON FOGLIOLINE DI SPINACI E SUGO D'ARROSTO AL MIELE



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



1 Kg di GRATIN ALLA PROVENZALE  
BONDUELLE

100 g di mandorle a scaglie

500 g di carpaccio di manzo

Origano

Pepe rosa

Olio evo

Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Cuocere il **GRATIN ALLA PROVENZALE** nelle cocotte in pirex con le scaglie di mandorla a 180°C per 25 minuti.
- Affettare il carpaccio di manzo all'affettatrice.
- Condire con olio, sale, pepe, pepe rosa e origano fresco.

### PRESENTAZIONE

Servire il GRATIN ALLA PROVENZALE su un tagliere, accompagnarlo con il carpaccio di manzo.

### FOOD COST

Per porzione

1,86 €

Incidenza Bonduelle

0,46 €

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



10 buste da 170 g di **FOGLIOLINE DI SPINACI CONDITE BONDUELLE**

1 Kg di straccetti di vitello

300 g di sugo d'arrosto

10 g di miele

100 g di crostini di pane

Peperoncino

Olio evo

Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **FOGLIOLINE DI SPINACI** in microonde come riportato sulla confezione.
- Spadellare gli straccetti di vitello con olio, sale, pepe e sugo d'arrosto aromatizzato al miele.
- Condire le **FOGLIOLINE DI SPINACI** con del peperoncino sbriciolato.

### PRESENTAZIONE

Servire gli straccetti in una fondina, accompagnare con le **FOGLIOLINE DI SPINACI** e decorare con crostini di pane.

### FOOD COST

Per porzione

2,26 €

Incidenza Bonduelle

0,84 €

## INSALATINA DI QUINOA

CON FOGLIOLINE DI SPINACI, SPECK CROCCANTE  
E PERLE DI ACETO BALSAMICO

### IDEALE ABBINATO A:



**VINO BIANCO SECCO TRAMINER AROMATICO**

Temperatura di servizio 6-9°C

Oppure

**BIRRA PILSNER A BASSA FERMENTAZIONE**

Temperatura di servizio 6-8°C

Tutti ingredienti che ben si sposano con l'aromaticità del vino e il suo gusto persistente. L'abbinamento con la birra lascia al palato una leggera sensazione amarognola che dona freschezza al piatto.



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**5** buste da 170 g di **FOGLIOLINE DI SPINACI CONDITE BONDUELLE**

**300** g di quinoa precotta

**200** g di speck

**10** g di perle di aceto balsamico

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,42 €**

Incidenza Bonduelle

**0,25 €**

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **FOGLIOLINE DI SPINACI** in microonde come riportato sulla confezione.
- Affettare lo speck ed essiccarlo in microonde per 25 secondi.
- Rigenerare la quinoa precotta e condire con olio, sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Adagiare alla base del piatto la quinoa, disporre sopra lo speck croccante, le **FOGLIOLINE DI SPINACI** e guarnire con le perle di aceto balsamico.

## GOMITI ALLA NORMA CON MELANZANE PREFRITTE, MORTADELLA CROCCANTE E PROVOLONE



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **MELANZANE A CUBETTI PREFRITTE BONDUELLE**

**600** g di gomiti

**300** g di salsa pomodoro

**100** g di mortadella a fette

**100** g di provolone

Basilico

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**0,55 €**

Incidenza Bonduelle

**0,16 €**

### PROCEDIMENTO

- Spadellare le **MELANZANE** con la salsa pomodoro, olio, sale, pepe e basilico.
- In una coppa coperta con la pellicola cuocere i gomiti in abbondante acqua, in microonde a 900 watt per 15 minuti.
- Essiccare la mortadella in microonde per 25 secondi e nel frattempo, grattugiare il provolone in scaglie molto sottili.

### PRESENTAZIONE

Mantecare la pasta e servire con la mortadella croccante e il provolone a scaglie.

# INSALATONA DI CARCIOFI A SPICCHI

## CON PATATE, FAGIOLI ROSSI, E SALMONE

# SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA

## CON MAIONESE ALLA CURCUMA E GAMBERI

### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL FEUDO DEL CONTE

45 ml Liquore al carciofo  
45 ml Vermouth Bianco  
15 ml Amaro a base di genziane  
15 ml London Dry Gin  
7,5 ml succo di limone fresco

**Tecnica:** stir and strain su ice chunk

L'aromaticità del carciofo, vivacizzato dalla leggera amarezza dell'amaro di genziane e dall'acidità del limone equilibrano la grassezza del salmone e la tendenza dolce di patate e fagioli per un abbinamento rotondo.

### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL HIT AND SUNK

30 ml Vodka, 10 ml Whisky Single Malt,  
25 ml succo di limone fresco, 25 ml sciroppo  
di Passion fruit, 30 ml aquafaba di Ceci  
Bonduelle, 2-3 dashes di Bitter al sedano.  
**Tecnica:** dry shake, shake con ghiaccio e  
filtrare in coppa cocktail.

L'intensità del rafano e della torba, con la freschezza del passion fruit e del sedano, ben si sposano all'aromaticità della maionese alla curcuma e dei gamberi, regalando un abbinamento esotico ed equilibrato.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



500 g di CARCIOFI A SPICCHI

MINUTE BONDUELLE

500 g di PATATE RUSTICHE  
BONDUELLE

250 g di FAGIOLI ROSSI  
AMBIENT BONDUELLE

500 g di salmone affumicato  
Menta

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

2,35 €

Incidenza Bonduelle

0,60 €

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CARCIOFI A SPICCHI** in microonde come riportato sulla confezione.
- Cuocere le **PATATE RUSTICHE** in forno per 20 minuti a 200°C.
- Amalgamare i **CARCIOFI**, le **PATATE** e i **FAGIOLI ROSSI** scolati.

## PRESENTAZIONE

Servire l'insalatona di **CARCIOFI A SPICCHI**, **PATATE** e **FAGIOLI ROSSI** in una fondina e completare con il salmone affumicato e la menta.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



30 **SNACK SPINACI, PISELLI**  
E **PROVOLA BONDUELLE**

100 g di maionese

3 g di curcuma in polvere

150 g di code di gamberi precotti

4 pomodori ramati

2 limoni

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

1,17 €

Incidenza Bonduelle

0,45 €

## PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Portare l'acqua a bollore in microonde, aggiungere i pomodori e cuocere per 2 minuti a 900 watt, raffreddare in acqua e ghiaccio, pelare e adagiare la pelle su della carta da forno; essiccare in microonde per 25 secondi.
- Aromatizzare la maionese con la curcuma e con un riga limoni, ricavare dai limoni le zeste.

## PRESENTAZIONE

Pennellare la maionese alla curcuma alla base del piatto, adagiare sopra gli **SNACK**, completare con i gamberi e guarnire con foglie di pomodoro essiccato e zeste di limone.

## TACOS con FALAFEL, TRIS DI PEPERONI PREFRITTI E SALSA CHEDDAR



### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE

Oppure

#### BIRRA AROMATICA ALLE BACCHE DI GOJI

Temperatura di servizio 4-8°C

Agli amanti di birre corpose suggeriamo di abbinare una birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, chi invece desidera una birra più beverina può abbinare quella alle bacche di goji.

Entrambe si accostano perfettamente alle materie prime della preparazione.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



30 FALAFEL BONDUELLE

500 g di TRIS DI PEPERONI PREFRITTI BONDUELLE

200 g di salsa cheddar

200 g di insalata misticanza

100 g di salsa agrodolce

10 tacos

Olio evo

Sale

## FOOD COST

Per porzione

1,19 €

Incidenza Bonduelle

0,75 €

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i **FALAFEL** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Rigenerare il **TRIS DI PEPERONI** in microonde come riportato sulla confezione; nel frattempo condire l'insalata con poco olio e sale.
- Farcire i tacos con misticanza, FALAFEL, TRIS DI PEPERONI PREFRITTI, salsa agrodolce e salsa cheddar.

## PRESENTAZIONE

Servire i tacos farciti su un tagliere e accompagnare con una coppettina di salsa agrodolce.

## SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR CON MIX DI SALSE E CHIPS DI CANESTRATO STAGIONATO



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



1 kg di SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR BONDUELLE

100 g di salsa BBQ

100 g di salsa cheddar

100 g di pesto di basilico

100 g di senape rustica

150 g di canestrato stagionato

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

1,99 €

Incidenza Bonduelle

0,58 €

## PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Grattugiare e distribuire il canestrato stagionato su della carta da forno e cuocere in microonde per 40 secondi.
- Versare le salse negli appositi dosatori.

## PRESENTAZIONE

Adagiare gli SNACK BASMATI in un piatto, guarnire con mix di salse, chips di canestrato stagionato e servire.

# FRIGGITELLI

## CON PUREA DI CECI E GUANCIALE CROCCANTE



### IDEALE ABBINATO A:



#### TÈ, TIPOLOGIA: OOLONG

#### Da servire caldo

Oolong è una tipologia di tè che ben si abbina al guanciale croccante e ai friggitelli. In generale per abbinare correttamente tè e cibo bisogna scegliere una varietà con caratteristiche simili ai piatti serviti.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di **FRIGGITELLI BONDUELLE**

**1,5** Kg di **CECI AMBIENT BONDUELLE**

**200** g di guanciale

Olio evo

Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIGGITELLI** in microonde come riportato sulla confezione e regolare di sale.
- Aprire i **CECI**, eliminare il liquido di governo, condire con olio, sale, pepe e frullare con un frullatore ad immersione, aggiungendo se necessario acqua; conservare a temperatura ambiente e scaldare al momento del servizio.
- Tagliare il guanciale a listarelle e cuocere in forno a 180°C per 5 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire la purea di CECI calda in una fondina, completare con i FRIGGITELLI e guarnire con il guanciale croccante.



# CENA



### FOOD COST

Per porzione

**0,86 €**

Incidenza Bonduelle

**0,59 €**

## TARTARE DI TONNO ROSSO

### CON FRIGGITELLI ALLA SOIA, POMODORI COLORATI E SONGINO



#### IDEALE ABBINATO A:



#### ALTO ADIGE LAGREIN ROSATO

Temperatura di servizio: 9-11°C

Piatto a base di tonno rosso crudo e peperoni in cui la salinità della soia e le note di acidità dei pomodori vengono piacevolmente sfumate dal gusto del vino rosato e dalla temperatura di servizio.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di **FRIGGITELLI BONDUELLE**

**500** g di tonno rosso

**50** ml di salsa soia

**200** g di pomodorini colorati

**100** g di songino

Semi di sesamo e papavero

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,25 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

## FILETTO AI CINQUE PEPI

### CON FLAN DI SPINACI E INSALATINA CATALANA



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**10** FLAN DI SPINACI BONDUELLE

**2** kg di filetto di manzo

**300** ml di panna

**100** g di carote

**100** g di sedano

**100** g di finocchio

**50** g di valeriana

**50** g di rucola

**50** g di cipolla rossa

**50** g di pomodorini

**50** g di pepi colorati

Burro

Fondo bruno pronto

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**4,43 €**

Incidenza Bonduelle

**0,36 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIGGITELLI** in microonde come riportato sulla confezione. Condire con la salsa soia.
- Tagliare il tonno rosso a cubetti e condire con olio, sale, pepe e semi di sesamo e papavero.
- Tagliare i pomodorini colorati e mischiare al songino.

## PRESENTAZIONE

Servire la tartare di tonno rosso in un piatto, aiutandosi con un coppapasta. Accompagnare con i FRIGGITELLI alla soia, l'insalata di pomodorini colorati e songino.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FLAN DI SPINACI** nel fornello come riportato sulla confezione.
- Arrostitire in forno il filetto porzionato da 200 grammi a 180°C per 8 minuti, a parte sciogliere il burro, aggiungere i pepi, la panna e il fondo bruno e legare la salsa.
- Affettare tutte le verdure a Julienne, condire con olio aceto, sale e pepe.

## PRESENTAZIONE

Impiattare il filetto con sopra la salsa ai cinque pepi e completare con il FLAN e l'insalatina catalana.

## PIADINA INTEGRALE CON BRESAOLA, SPINACI E GRANA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di SPINACI FOGLIA  
INTEGRA BONDUELLE  
**500** g di bresaola  
**150** g di Grana Padano a scaglie  
**10** piadine integrali  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>2,04 €</b>	<b>0,11 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare gli **SPINACI** in microonde come riportato sulla confezione, eliminare l'acqua in eccesso senza strizzare le foglie e condire con olio, sale e pepe.
- Scaldare la piadina in forno e farcire con bresaola, SPINACI conditi e scaglie di grana.
- Tostare la piadina da entrambi i lati.

### PRESENTAZIONE

Tagliare la piadina a metà e servire.

## INVOLTINI di CARCIOFI CON PANCETTA E SCAMORZA AFFUMICATA



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di CARCIOFI A SPICCHI  
MINUTE BONDUELLE  
**300** g di scamorza affumicata  
**200** g di pancetta  
Germogli  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>0,91 €</b>	<b>0,39 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CARCIOFI A SPICCHI MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Avvolgere due CARCIOFI A SPICCHI in una fetta di pancetta.
- Tagliare la scamorza affumicata a cubetti e posizionare il tutto in una terrina. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire gli involtini di CARCIOFI ben caldi e decorare con dei germogli e un filo di olio extravergine a crudo.

# MELANZANA RIPIENA

DI TRIS DI VERDURE GRIGLIATE,  
STRACCIATELLA E BASILICO

## IDEALE ABBINATO A:



### BIRRA KRIEK AL SAPORE DI CILIEGIA

Temperatura di servizio: 5-8°C

Il profumo di ciliegia, caratteristico di questa birra, esalta nettamente i sapori del piatto, in cui prevalgono l'aromaticità del basilico e la dolcezza della burrata.



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **TRIS DI VERDURE GRIGLIATE BONDUELLE**

**200** g di stracciatella

**5** melanzane medie

Basilico

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,58 €**

Incidenza Bonduelle

**0,10 €**

## PROCEDIMENTO

- Tagliare le melanzane, svuotarle aiutandosi con un cucchiaino e cuocere nel forno a 180°C per 30 minuti.
- Rigenerare il **TRIS DI VERDURE GRIGLIATE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Farcire le melanzane con la stracciatella, il **TRIS DI VERDURE GRIGLIATE**, il basilico e mantenere in caldo.

## PRESENTAZIONE

Servire la melanzana ripiena in un piatto piano e decorare con ciuffetti di stracciatella e basilico.

# BAGUETTE CON ZUCCHINE

ALLA **CURCUMA**, PRAGA  
E GERMOGLI DI SOIA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE BONDUELLE**

**80** g di **GERMOGLI DI SOIA AMBIENT BONDUELLE**

**200** g di prosciutto di Praga

**150** g di formaggio spalmabile

**10** Baguette ai cereali

Curcuma

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,80 €**

Incidenza Bonduelle

**0,18 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale, curcuma e pepe.
- Affettare le baguette ai cereali e spalmare il formaggio alla base.
- Aggiungere il prosciutto di Praga e i **GERMOGLI DI SOIA**.

## PRESENTAZIONE

Scaldare la baguette sulla piastra dei panini e servire fermando il panino con uno spiedo.

## HAMBURGER di MANZO CON UOVO STRAPAZZATO, BURGER DI VERDURE E PATATE E TEMPURA DI VERDURE

### IDEALE ABBINATO A:



#### VINO ROSSO TAGLIO BORDOLESE LOMBARDO

Temperatura di servizio: 17-19°C

Vino rosso strutturato, ottimi tannini, dal gusto intenso e persistente, sostiene la TEMPURA DI VERDURE senza tuttavia coprire le caratteristiche delle materie prime usate nel piatto.



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di TEMPURA DI VERDURE BONDUELLE

**10** BURGER DI VERDURE E PATATE BONDUELLE

**10** hamburger di manzo

**200** g di uova

**50** ml di panna

**200** g di fiocchi di latte

**200** g di pomodorini

**100** g di senape

**1** lt di olio di semi per friggere

Pesto di basilico

Olio evo, sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,65 €**

Incidenza Bonduelle

**0,58 €**

## PROCEDIMENTO

- Friggere la **TEMPURA DI VERDURE** a 180°C per 4 minuti, scolare su della carta assorbente e salare.
- Cuocere in forno i **BURGER DI VERDURE E PATATE** come riportato sulla confezione e gli hamburger a 180°C per 15 minuti.
- Sbattere le uova con la panna e cuocere in microonde a 900 Watt per 2/3 minuti, mescolare ogni 20 secondi. Affettare i pomodorini e condire con sale e pepe.

## PRESENTAZIONE

Servire alla base del piatto il duo di BURGER, completare con le uova strapazzate, la senape, i fiocchi di latte, il pesto di basilico e accompagnare con la TEMPURA DI VERDURE.

## PUCCIA CON TONNO AFFUMICATO CAVOLFIORI E MELE VERDI

### IDEALE ABBINATO A:

#### COCKTAIL TINY TINY

35ml London Dry Gin

35ml Vermouth bianco

3 dashes di estratto alcolico di eucalipto e topinambur.

Tecnica: Stir and Strain.

Le leggere note ossidate e di nocciola, la freschezza dell'eucalipto e del distillato esaltano le note affumicate del tonno e l'aromaticità della salsa alle erbe, con la mela verde che dona vivacità all'assaggio.



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di CAVOLFIORI MINUTE BONDUELLE

**10** pucce leccesi

**300** g di tonno affumicato

**200** g di yogurt bianco

**4** mele

Basilico, Menta

Erba cipollina

Succo di limone

Insalata

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,33 €**

Incidenza Bonduelle

**0,12 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CAVOLFIORI** in microonde come riportato sulla confezione, tagliarli a fette e condire con olio, sale e pepe.
- Tritare le erbe e miscelare con lo yogurt bianco, olio, sale e pepe.
- Tagliare la mela a julienne e conservarla in acqua e succo di limone.

## PRESENTAZIONE

Farcire la puccia con la salsa alle erbe, il tonno affumicato, l'insalata, i CAVOLFIORI, le mele a julienne e servire.

## BURGER DI SCOTTONA

### CON VERDURE PASTELLATE E UOVO AFFOGATO



#### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA IPA INGLESE

Temperatura di servizio: 5-7°C

Una preparazione dal sapore intenso che si sposa bene con questa tipologia di birra dal gusto persistente e un'alta versatilità, caratteristiche che si adattano perfettamente a questo tipo di piatto.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di MISTO DI VERDURE  
PASTELLATE BONDUELLE

**10** Burger di Scottona

**10** uova

**100** g di salsa BBQ

**100** g di Parmigiano

**1** lt di olio di semi per friggere

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,99 €**

Incidenza Bonduelle

**0,21 €**

## PROCEDIMENTO

- Friggere il **MISTO DI VERDURE PASTELLATE** per 4 minuti a 180°C.
- Cuocere i burger di Scottona in forno a 200°C per 8 minuti; nel frattempo per preparare le chips di formaggio distribuire il Parmigiano su carta da forno e cuocere in microonde per 40 secondi circa.
- Aprire le uova in una coppetta con acqua fredda, sigillare con la pellicola e cuocere in forno a microonde per 90 secondi a 900 Watt.

## PRESENTAZIONE

Adagiare il burger di Scottona in un piatto, accompagnare con le VERDURE PASTELLATE, l'uovo, la salsa BBQ e guarnire con le chips di parmigiano.

## CARPACCIO DI SALMONE

### CON CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA E ARANCIA



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di CONTORNO GRIGLIATO  
ANDALUSIA BONDUELLE

**300** g di salmone affumicato

**100** g di misticanza

**4** arance

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,20 €**

Incidenza Bonduelle

**0,13 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **CONTORNO GRIGLIATO ANDALUSIA** in microonde come riportato sulla confezione, condire con olio, sale e pepe.
- Marinare il salmone con olio e limone.
- Pelare a vivo l'arancia e separare gli spicchi.

## PRESENTAZIONE

Adagiare il carpaccio di salmone su della misticanza, completare con il CONTORNO ANDALUSIA, gli spicchi d'arancia e guarnire a piacere.

# SFILATINO AI CEREALI CON PULLED PORK, FRIARIELLI E PATATE STEAK HOUSE

## IDEALE ABBINATO A:



### BIRRA MESSICANA BIONDA

Temperatura di servizio: 4-7°C

È un birra leggera e rinfrescante, colore dorato, lager Pilsner stile, con un maltato sapore di limone fresco che ricorda gli ingredienti della preparazione.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di PATATE STEAK HOUSE BONDUELLE

**200** g di FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA BONDUELLE

**500** g di pulled pork

**100** g di salsa barbecue pronta

**10** sfilatini ai cereali e semi

**1** lt di olio di semi per friggere

Misticanza

Sale e pepe

Olio evo

## FOOD COST

Per porzione

**1,65 €**

Incidenza Bonduelle

**0,16 €**

## PROCEDIMENTO

- Friggere le **PATATE STEAK HOUSE** per 4 minuti a 180°C, scolare su della carta assorbente e salare.
- Rigenerare i **FRIARIELLI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Condire il pulled pork con salsa barbecue.

## PRESENTAZIONE

Farcire gli sfilatini ai cereali e semi con il pulled pork, la misticanza, i FRIARIELLI e servire con le PATATE ben calde.

# FALAFEL CON GAZPACHO DI PEPERONI GRIGLIATI E POMODORI GIALLI



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**50** FALAFEL BONDUELLE

**100** g di PEPERONI GRIGLIATI BONDUELLE

**200** g di pomodorino giallo

**10** ml di aceto di vino bianco

**20** g di foglioline di menta

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,89 €**

Incidenza Bonduelle

**0,65 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i **FALAFEL** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Lasciare scongelare i **PEPERONI GRIGLIATI** al naturale e frullare con i pomodorini gialli, il basilico, aceto di vino bianco, olio, sale e pepe.
- Coprire una coppa con la pellicola, adagiare sopra le foglie di menta e cospargere di olio. Cuocere in microonde per 1 minuto, girandole ogni 20 secondi.

## PRESENTAZIONE

Spennellare il gazpacho di pomodoro giallo e PEPERONI in un piatto, adagiare i FALAFEL e decorare con la menta frita in microonde.

# CARPACCIO DI TONNO

CON ZUCCHINE GRIGLIATE E SALSA AL PASSION FRUIT



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE BONDUELLE

**600** g di carpaccio di tonno affumicato

**100** ml di olio evo

**30** ml di succo di limone

**8** passion fruit

Misticanza

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,50 €**

Incidenza Bonduelle

**0,14 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Per la salsa: tagliare a metà i passion fruit, estrarre la polpa e miscelare con succo di limone, olio, sale e pepe con una frusta.
- Marinare il carpaccio di tonno con la salsa al passion fruit prima di servirlo.

## PRESENTAZIONE

Adagiare le fette di carpaccio in un piatto con della misticanza, completare con le ZUCCHINE ½ FETTA GRIGLIATE e la salsa al passion fruit.

# POLPO ARROSTO

CON CIPOLLE E PATATE A SPICCHI IN TERRINA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di PATATE A SPICCHI BONDUELLE

**500** g di polpo

**200** g di cipolla dorata

**100** g di pomodoro

Erbe aromatiche

Alloro

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,98 €**

Incidenza Bonduelle

**0,14 €**

## PROCEDIMENTO

- Mettere il polpo in una coppa di vetro, riempire di acqua, coprire con la pellicola e cuocere in microonde per 12 minuti a 900 watt.
- Tagliare la cipolla a julienne e i pomodorini in quattro.
- In una terrina mescolare il polpo, le **PATATE A SPICCHI**, la cipolla, i pomodorini, le erbe aromatiche, il sale, il pepe e l'olio. Cuocere nel fornello a 220°C per 18 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire il polpo arrosto e le PATATE A SPICCHI con un ciuffetto di maggiorana e olio extravergine a crudo.

# PIZZA BIANCA CON CAVOLINI BRUXELLES

## SCAMORZA, MAIS E SALVIA



### IDEALE ABBINATO A:



#### ROSATO ALTO ADIGE O TRENINO

Temperatura di servizio: 8-10°C

La scamorza e i cavolini di Bruxelles sono ingredienti dal gusto deciso e l'aromaticità della salvia con il mais richiedono un vino ottenuto da un vitigno che abbia dei tannini equilibrati, da servire fresco.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di CAVOLINI BRUXELLES  
MINUTE BONDUELLE

**200** g di MAIS SUPERSWEET  
AMBIENT BONDUELLE

**200** g di scamorza dolce

**2** g di salvia

**10** basi per pizza

Pepe rosa

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,37 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **CAVOLINI BRUXELLES** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Aprire il **MAIS**, trasferirlo in un contenitore e conservare fino ad utilizzo; nel frattempo farcire le basi per pizza con la scamorza dolce e i CAVOLINI BRUXELLES.
- Cuocere in forno a 250°C per 5 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire la pizza e guarnire con MAIS, salvia e pepe rosa.

# CHIPS DI PANE CON BURGER

## ZUCCHINE PISELLI E CAROTE E PATATE FRITTE



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di PATATE FRITTE BONDUELLE

**10** MINI BURGER ZUCCHINE  
PISELLI E CAROTE BONDUELLE

**300** g di baguette

**200** g di ricotta

**200** g di bacon

Olio di semi per friggere

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,97 €**

Incidenza Bonduelle

**0,35 €**

## PROCEDIMENTO

- Affettare la baguette in velli sottili, condire con olio, sale e pepe e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.
- Arrostitire il bacon in forno e friggere le **PATATE** per 4 minuti a 180°C, scolarle su carta assorbente e salare.
- Cuocere i **MINI BURGER ZUCCHINE PISELLI E CAROTE** in forno come riportato sulla confezione.

## PRESENTAZIONE

Spalmare la ricotta sulle chips di pane, adagiare sopra il MINI BURGER e il bacon. Servire con le PATATE FRITTE ben calde.

# FALAFEL CON RISO BASMATI

## PISELLI E PEPERONE ROSSO

### IDEALE ABBINATO A:



#### VINO TRAMINER AROMATICO ALTO ADIGE

Temperatura di servizio: 6-8°C

Un piatto con ingredienti a tendenza dolce, speziata e aromatica, i FALAFEL sono una pietanza mediorientale speziata e frita. Necessitano di un vino bianco secco, aromatico, con una buona sapidità e un giusto equilibrio di acidità per accompagnarsi a questa preparazione senza sovrastare la sensazione gusto olfattiva del piatto.



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**30** FALAFEL BONDUELLE

**200** g di PISELLI NOVELLI FINI  
MINUTE BONDUELLE

**500** g di riso basmati precotto

**150** g di peperoni rossi

Germogli

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,74 €**

Incidenza Bonduelle

**0,39 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i **FALAFEL** in forno a 210°C per 8 minuti, nel frattempo in una coppa coperta con pellicola ultimare la cottura del riso per il tempo indicato sulla confezione.
- Rigenerare i **PISELLI** in microonde per il tempo indicato sulla confezione e tagliare a cubetti i peperoni rossi.
- Amalgamare le verdure al riso basmati, condire con olio, sale e pepe.

## PRESENTAZIONE

Servire il riso basmati in una fondina, adagiare al centro tre FALAFEL ciascuna e decorare con i germogli.

# SCHIACCIATA AL LIEVITO MADRE CON MAIS

## SALMONE E YOGURT ALLE ERBE



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di MAIS SUPERSWEET  
SOTTOVUOTO BONDUELLE

**200** g di salmone

**200** g di yogurt

**1** schiacciata intera al lievito madre

Misticanza

Patate chips

Erbe aromatiche

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,14 €**

Incidenza Bonduelle

**0,08 €**

## PROCEDIMENTO

- Miscelare lo yogurt con le erbe aromatiche tritate, olio, sale e pepe.
- Farcire la schiacciata al lievito madre con la salsa allo yogurt, il salmone, l'insalata e il **MAIS**.
- Tagliare la schiacciata in quadrati e fermare con uno spiedo.

## PRESENTAZIONE

Servire la schiacciata accompagnata da patate chips.

## DARNA di SPIGOLA

### CON RATATOUILLE DI VERDURE, SALSA VERDE E LIMONE CANDITO



#### IDEALE ABBINATO A:



#### SAUVIGNON O TRAMINER AROMATICO

Temperatura di servizio: 8-12°C

I vini aromatici ben si abbinano alla ratatouille di questo piatto.

La consistenza della spigola, pesce leggermente grasso, necessita di vini con una buona acidità e aromaticità.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**700** g di RATATOUILLE ALL'OLIO

**D'OLIVA BONDUELLE**

**10** filetti di spigola

**200** g di pesto di basilico

**100** ml di panna

**100** g di zucchero

**100** ml di acqua

**1** limone

Menta

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,70 €**

Incidenza Bonduelle

**0,27 €**

## TACCOLE con UOVO

### STRAPAZZATO, NOCCIOLE E PEPE ROSA



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di TACCOLE MINUTE BONDUELLE

**8** uova

**100** g di nocciole

Pepe rosa

Menta

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,67 €**

Incidenza Bonduelle

**0,17 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **RATATOUILLE DI VERDURE** in microonde come riportato sulla confezione.
- Spinare i filetti di pesce, tagliarli in tre parti e cuocere in forno a 180°C per 8 minuti.
- Tagliare il limone a spicchi, cuocere in microonde con acqua e zucchero per 2 minuti; nel frattempo frullare il pesto di basilico con panna, sale e pepe.

## PRESENTAZIONE

Disporre la RATATOUILLE DI VERDURE al centro del piatto, adagiare i filetti di spigola intorno e completare con salsa verde, limone candito e foglioline di menta.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **TACCOLE** in microonde come riportato sulla confezione, condire con olio, sale e pepe.
- Sbattere le uova in una coppa, condire con formaggio, sale e pepe.
- Cuocere in microonde mescolando ogni 20 secondi fino a raggiungimento della consistenza desiderata.

## PRESENTAZIONE

Servire le TACCOLE in una fondina con le uova strapazzate, decorare con nocciole sminuzzate e pepe rosa.

## MEDAGLIONE DI TONNO

CON MELANZANE GRIGLIATE,  
BUFALA E POMODORINO  
GIALLO

### IDEALE ABBINATO A:



#### BIANCO SICILIANO VITIGNO GRILLO

Temperatura di servizio: 8-10°C

La dolcezza della bufala unita al corpo del tonno e del pomodorino ben si abbinano a un vino che ricorda la macchia mediterranea, con una buona persistenza e una giusta acidità che sostiene anche le melanzane.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di MELANZANE GRIGLIATE  
BONDUELLE

**500** g di medaglioni di tonno

**200** g di mozzarella di bufala

**100** g di pomodorini gialli

**200** g di fettine di pane sottili

**100** g di lattughino verde pulito

Origano

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**2,28 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE GRIGLIATE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Cuocere il tonno in forno a 170°C per 8 minuti. Tagliare la mozzarella di bufala a fette, i pomodori in quarti e condire con olio e sale.
- Tostare le fette di pane condite con olio, sale, pepe e origano in forno a 180°C per 10 minuti.

## PRESENTAZIONE

Disporre alla base del piatto un ciuffo di lattughino verde, adagiare sopra il tonno, le fette di bufala, le MELANZANE e completare con le chips di pane tostato; guarnire con i pomodorini gialli.

## BURGER CON SNACK SPINACI

PISELLI E PROVOLA, SALSA  
BBQ E PEPERONI GRIGLIATI

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**30** SNACK SPINACI, PISELLI  
E PROVOLA BONDUELLE

**500** g di PEPERONI GRIGLIATI  
BONDUELLE

**100** g di salsa BBQ

**100** g di chips di patate

**10** sandwich ai cereali

**80** g di rucola

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,27 €**

Incidenza Bonduelle

**0,70 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Rigenerare i **PEPERONI GRIGLIATI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare i sandwich e farcire con salsa BBQ, tre SNACK, rucola e PEPERONI GRIGLIATI.

## PRESENTAZIONE

Servire il burger con gli SNACK su un tagliere e accompagnare con chips di patate.

## FLAN DI SPINACI

### CON SALSA AL POMODORINO GIALLO E CIALDA ALLE OLIVE



#### IDEALE ABBINATO A:



**BIANCO SECCO FRIULANO, RIBOLLA GIALLA**

Temperatura di servizio: 6-9°C

La Ribolla è uno dei pochi vini bianchi con una carica aromatica delicata, vino di buona sapidità e mineralità, ideale per il FLAN con pomodorino perché è un vino che non sovrasta gli altri ingredienti.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**10 FLAN DI SPINACI BONDUELLE**

**300** g di pomodorino giallo

**100** g di Parmigiano

**50** g di olive nere

**10** g di basilico

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,65 €**

Incidenza Bonduelle

**0,41 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i **FLAN DI SPINACI** in forno come riportato sulla confezione.
- Frullare i pomodorini gialli con olio, sale e pepe; a parte frullare il basilico con l'olio.
- Tritare finemente le olive nere e mescolare con il Parmigiano, distribuire uniformemente il tutto su della carta da forno e cuocere in microonde per 40 secondi.

## PRESENTAZIONE

Adagiare i FLAN DI SPINACI sul piatto, completare con la salsa al pomodorino giallo, la cialda alle olive nere e guarnire con l'olio al basilico.

## SANDWICH DI MELANZANE

### CON HUMMUS DI CECI, BUFALA E SFILACCI DI PULEDRO



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di MELANZANE GRIGLIATE BONDUELLE

**250** g di hummus di ceci pronto

**150** g di mozzarella di bufala

**100** g di sfilacci di puledro

Misticanza

Aceto balsamico

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,99 €**

Incidenza Bonduelle

**0,14 €**

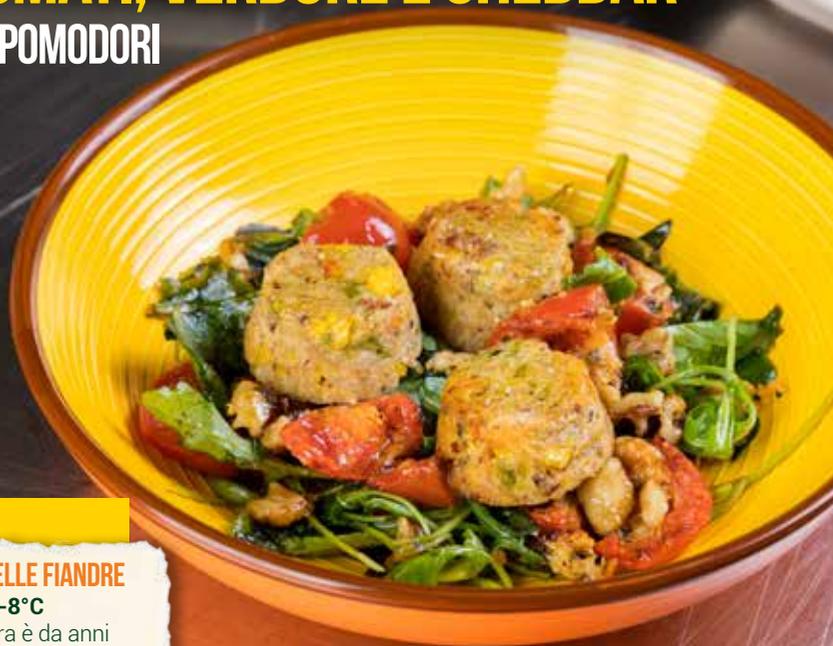
## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE GRIGLIATE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Tagliare le MELANZANE in quadrati e la mozzarella a fette.
- Realizzare dei sandwich con: un quadrato di MELANZANA GRIGLIATA sulla base, hummus di ceci, mozzarella di bufala. Chiudere con hummus e melanzana.

## PRESENTAZIONE

Servire i sandwich di MELANZANA in un piatto con misticanza alla base e decorare con sfilacci di puledro e aceto balsamico.

## SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR IN INSALATA CON POMODORI APPASSITI E NOCI



### IDEALE ABBINATO A:



**BIRRA BELGA ORIGINARIA DELLE FIANDRE**

Temperatura di servizio: 5-8°C

La produzione di questa birra è da anni molto apprezzata in Belgio e in particolare nelle Fiandre. Ricorda il succo alla pesca e accompagna il Lollo, la focaccia, le noci e il pomodoro, in un giusto connubio.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**30** SNACK BASMATI, VERDURE  
E CHEDDAR BONDUELLE

**500** g di insalata Lollo

**300** g di pomodori ciliegino

**50** g di formaggio grattugiato

**50** g di noci

Origano

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,37 €**

Incidenza Bonduelle

**0,45 €**

## FLAN DI SPINACI CON LARDO CROCCANTE E FONDUTA DI PARMIGIANO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** FLAN DI SPINACI BONDUELLE

**300** ml di panna fresca

**200** g di Parmigiano

**200** g di lardo

**100** ml di latte

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**1,01 €**

Incidenza Bonduelle

**0,36 €**

### PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Tagliare i pomodorini a metà, condire con olio, sale, pepe, origano, formaggio grattugiato e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.
- Condire l'insalata con olio, sale e pepe.

### PRESENTAZIONE

Servire gli SNACK in una fondina adagiati sull'insalatina e completare con i pomodori appassiti e le noci sminuzzate.

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FLAN DI SPINACI** nel fornello come riportato sulla confezione.
- Portare a bollore la panna e il latte, sciogliere all'interno il Parmigiano, il sale e il pepe.
- Arrostire il lardo nel fornello a 180°C per 8 minuti.

### PRESENTAZIONE

Versare la fonduta al parmigiano alla base del piatto, adagiare sopra il FLAN DI SPINACI e decorare con il lardo croccante.

# BURGER ALLA CURCUMA CON BROCCOLI PANATI E SALMONE AFFUMICATO



# APERITIVO/ AFTER DINNER



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



- 1 kg di **BROCCOLI PANATI BONDUELLE**
- 2 lt di olio di semi per friggere
- 10 Burger alla curcuma e semi
- 300 g di salmone affumicato
- 200 g di senape
- 200 g di rucola
- Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Friggere i **BROCCOLI PANATI** in friggitrice a 180°C per 4 minuti, scolare su carta assorbente e condire con sale e pepe.
- Affettare i burger a metà, farcirli con la senape, la rucola e il salmone affumicato.
- Completare con i **BROCCOLI PANATI** tagliati a metà.

## PRESENTAZIONE

Servire il burger con delle patatine fritte e salsa senape.

## FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
2,37 €	0,43 €

## ORZO E FARRO con CAVOLO KALE, CECI, SEMI DI ZUCCA E SPUMA DI RICOTTA AL PISTACCHIO



## TRAMEZZINO TOSTATO CON FRITTATA, FRIARIELLI E ASIAGO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di CAVOLO NERO RICCIO KALE  
BONDUELLE

**500** g di farro precotto

**500** g di orzo precotto

**300** g di ricotta

**200** g di granella di pistacchio

**100** ml di panna fresca

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

Incidenza Bonduelle

**1,71€**

**0,16 €**

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i cereali precotti separatamente, mescolare insieme e conservare in un capiente contenitore.
- Rigenerare il **CAVOLO NERO** al microonde come riportato sulla confezione, eliminare l'acqua in eccesso, tagliare a strisciole, unire ai cereali precotti, mescolare il tutto e insaporire se necessario.
- Montare la ricotta con la panna, l'olio, il sale e il pepe, trasferire il composto in un sac a poche e conservare in frigorifero.

### PRESENTAZIONE

Versare l'insalatina nei bicchieri, decorare con la ricotta montata e la granella di pistacchio.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**350** g di FRIARIELLI FOGLIA  
INTEGRA BONDUELLE

**200** g di formaggio spalmabile

**200** g di Asiago tagliato in 10 fette

**100** g di Parmigiano grattugiato

**20** fette di pane

**4** uova

Prezzemolo

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

Incidenza Bonduelle

**0,92 €**

**0,09 €**

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIARIELLI** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Per la frittata: miscelare le uova con Parmigiano, prezzemolo, sale e pepe, versare il composto in una teglia antiaderente e cuocere nel fornello a 180°C per 8/10 minuti.
- Tostare il pane e farcire con il formaggio spalmabile, l'Asiago, la frittata e i FRIARIELLI.

### PRESENTAZIONE

Servire il tramezzino tagliato a triangoli e fermato con uno stecco da burger.

## CROSTONI DI PANE DI SEGALE

CON CAVOLO NERO, POMODORO SECCO E FIOCCHI DI LATTE



### IDEALE ABBINATO A:



#### PINOT NERO ALTO ADIGE

Temperatura di servizio: 17°C

Oppure



#### BIRRA SPECIAL ALE PRODOTTA CON GRANO, UVA PASSA E CARRUBE SECCHIE

Temperatura di servizio: 5-8°C

Il pane di segale, il cavolo nero, il pomodoro secco, richiamano vini e birre con corpo e aromaticità per sostenere la ricchezza di gusto e la struttura olfattiva.

## INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



500 g di CAVOLO NERO  
RICCIO KALE BONDUELLE

200 g di fiocchi di latte

200 g di pomodoro secco

10 fette di pane di segale e semi

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

0,75 €

Incidenza Bonduelle

0,16 €

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **CAVOLO NERO RICCIO KALE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Spalmare i fiocchi di latte sui crostini di pane di segale.
- Completare con il CAVOLO NERO RICCIO KALE e il pomodoro secco a cubetti.

## PRESENTAZIONE

Servire i crostini con il CAVOLO KALE in un vassoio per l'aperitivo.

## PICCOLO BOUQUET DI FAGIOLINI

CON LARDO DI COLONNATA E FONDUTA DI FORMAGGI



## INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



300 g di FAGIOLINI EXTRA FINI  
MINUTE BONDUELLE

300 ml di panna fresca

100 g di Parmigiano Reggiano

100 g di pecorino sardo

20 g di burro

10 fette di lardo di Colonnata

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

0,96 €

Incidenza Bonduelle

0,09 €

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FAGIOLINI MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Avvolgere un mazzetto di FAGIOLINI in una fetta di lardo, tagliare a metà per creare una base e arrostitire in forno a 180°C per 6/8 minuti.
- Sciogliere in microonde gli ingredienti per la fonduta facendo attenzione che non si formino grumi.

## PRESENTAZIONE

Versare la fonduta nei contenitori finger, adagiarvi il bouquet di FAGIOLINI e servire guarnendo a piacere.

## MINI BURGER ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE CON YOGURT ALLE NOCI, CAPPERI, POMODORO E SEDANO RICCIO



### IDEALE ABBINATO A:



#### PROSECCO D.O.C. TREVISO

Temperatura di servizio: 5-8°C

È l'ideale per accompagnare questa delicata preparazione, il gusto del vino non sovrasta le materie prime, la sua sapidità e acidità smorzano la sensazione dolce e aromatica di alcuni ingredienti.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**30** MINI BURGER ZUCCHINE, PISELLI  
E CAROTE BONDUELLE

**300** ml di yogurt bianco

**250** g di pomodoro camone

**200** g di sedano

**40** g di noci

**30** g di capperi

Germogli

Timo

Succo di limone

Olio evo, sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,31 €**

Incidenza Bonduelle

**0,72 €**

100

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **MINI BURGER ZUCCHINE, PISELLI E CAROTE** al microonde come riportato sulla confezione.
- Tagliare i pomodori a cubetti e condire con olio, sale, pepe e timo; tagliare il sedano a julienne sottile e mettere in acqua fredda.
- Per la salsa: frullare lo yogurt con i capperi, le noci, il succo di limone, olio, sale e pepe con un frullatore ad immersione.

## PRESENTAZIONE

Con un coppa pasta, impiattare i pomodori conditi alla base, sovrapporre i MINI BURGER e decorare con il sedano riccio e la salsa allo yogurt.

## INSALATINA DI TACCOLE CON SEGMENTI DI ARANCE E GAMBERI IN SALAMOIA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **TACCOLE MINUTE BONDUELLE**

**300** g di gamberi in salamoia

**4** arance

Succo di arancia

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,72 €**

Incidenza Bonduelle

**0,10 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **TACCOLE MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione.
- Sezionare le arance a segmenti e conservarne il succo.
- Unire gamberi, TACCOLE e arance a segmenti e condire con olio, sale, pepe, succo di limone e d'arancia.

## PRESENTAZIONE

Versare l'insalatina di TACCOLE nei bicchierini di bambù e servire guarnendo con dei germogli.

101

## ROTOLINI DI ZUCCHINE GRIGLIATE

CON PROSCIUTTO CRUDO  
E ROBIOLA



### IDEALE ABBINATO A:



#### SIDRO DI MELE

Temperatura di servizio: 4-7°C

Il sidro di mele va servito freddo, la sua aromaticità va in contrapposizione alle zucchine grigliate che rilasciano una sensazione amarognola, ma ben si sposano con la dolcezza del crudo e della robiola.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di ZUCCHINE GRIGLIATE  
BONDUELLE

**300** g di prosciutto crudo

**250** g di robiola

**30** ml di panna fresca

Buccia di limone

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,10 €**

Incidenza Bonduelle

**0,23 €**

102

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **ZUCCHINE GRIGLIATE** in forno come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Montare con le fruste elettriche la robiola con la panna fresca, la buccia di limone grattugiata, il sale e il pepe.
- Farcire le ZUCCHINE con il prosciutto crudo e la robiola e realizzare un rotolino; essiccare il prosciutto crudo su della carta in forno a microonde per 25 secondi a 900 watt.

## PRESENTAZIONE

Impiattare i rotolini di ZUCCHINE GRIGLIATE, decorare con il prosciutto crudo croccante.

## MINI SANDWICH

CON BROCCOLI, FIOCCHI DI LATTE E PEPE ROSA



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di BROCCOLI MINUTE  
BONDUELLE

**150** g di fiocchi di latte

**10** mini sandwich ai semi

Olio evo

Sale, pepe e pepe rosa

## FOOD COST

Per porzione

**0,49 €**

Incidenza Bonduelle

**0,10 €**

103

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **BROCCOLI MINUTE** in microonde come riportato sulla confezione, tagliarli a fette e condire con olio, sale e pepe.
- Affettare i mini sandwich ai semi e spalmare alla base i fiocchi di latte.
- Completare con il pepe rosa e i BROCCOLI.

## PRESENTAZIONE

Servire i paninetti in un vassoio da buffet.

## MINI CROSTATINA SALATA

CON TRIS DI PEPERONI, BACON  
E SPUMA DI ROBIOLA



## FOCACCIA GENOVESE

CON CONTORNO FANTASIA  
CONTADINA, RICOTTA  
E PINOLI



104

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **TRIS DI PEPERONI PREFRITTI**  
**BONDUELLE**  
**100** g di bacon  
**4** uova  
**100** ml di latte  
**50** g di Parmigiano  
**200** g di robiola  
**300** g di pasta brisè  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

0,96 €

Incidenza Bonduelle

0,21 €

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **PEPERONI** in microonde come riportato sulla confezione. Nel frattempo, mantecare la robiola con olio, sale e pepe, mettere in un sac a poche e conservare in frigorifero.
- Foderare degli stampini per crostatina con la pasta brisè, farcire con i **PEPERONI PREFRITTI** e coprire con un composto preparato con uova, latte, Parmigiano, sale e pepe; cuocere in forno a 180°C per 8/10 minuti.
- Essiccare il bacon in microonde per 25 secondi e tritare finemente a coltello.

### PRESENTAZIONE

Servire le crostatine in un vassoio, decorare con uno spuntone di spuma di robiola e bacon croccante.

105

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **CONTORNO FANTASIA**  
**CONTADINA MINUTE BONDUELLE**  
**300** g di focaccia genovese tagliata a cubi  
**200** g di ricotta  
**20** g di pinoli  
Timo  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

0,61 €

Incidenza Bonduelle

0,13 €

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare il **CONTORNO FANTASIA CONTADINA** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Condire la ricotta con olio, sale, pepe e spalmare sulla superficie della focaccia.
- Guarnire i cubi di focaccia con il **CONTORNO FANTASIA CONTADINA**, pinoli e timo.

### PRESENTAZIONE

Servire i cubi di focaccia su di un vassoio per il buffet.

## MISTO DI VERDURE PASTELLATE CON SALSA CHEDDAR E PEPE

CON SALSA CHEDDAR E PEPE

### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA PILS A BASSA FERMENTAZIONE

Temperatura di servizio: 4-7°C

Un birra di tipo Pils, dal colore giallo paglierino, carico di riflessi verdognoli. Presenta profumi floreali, variegati di luppolo fresco, dove spiccano note agrumate che ben si accostano alle sensazioni olfattive dei pepi presenti nel piatto, ottima con il Cheddar e le verdure pastellate.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di MISTO DI VERDURE  
PASTELLATE BONDUELLE

**300** g di cheddar

**150** ml di panna

**50** ml di latte

**30** g di Parmigiano grattugiato

**1** lt di olio per friggere

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,90 €**

Incidenza Bonduelle

**0,21 €**

## VOL-AU-VENT CON INSALATA RUSSA E SALSA COCKTAIL AROMATIZZATA ALLA MENTA

E SALSA COCKTAIL AROMATIZZATA ALLA MENTA

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di INSALATA  
RUSSA MINUTE  
BONDUELLE

**10** vol-au-vent medi

**100** g di maionese

**50** g di ketchup

**10** ml di brandy  
Worcester sauce  
Tabasco

Succo di limone

Olio evo

Sale e pepe

Foglioline di menta

## FOOD COST

Per porzione

**1,00 €**

Incidenza Bonduelle

**0,03 €**

## PROCEDIMENTO

- Friggere il **MISTO DI VERDURE PASTELLATE** a 180°C per 4 minuti, scolare su della carta assorbente e salare.
- Far fondere in microonde a 900 watt per 4 minuti il cheddar con il latte, la panna e il Parmigiano.
- Riempire una coppetta con la salsa ottenuta e aromatizzare con il pepe.

## PRESENTAZIONE

Servire il misto di verdure pastellate in un piatto ed accompagnare con una coppetta di salsa cheddar e pepe.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare l'**INSALATA RUSSA** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Unire la maionese, il ketchup, il brandy e preparare la salsa cocktail.
- Miscelare l'**INSALATA RUSSA** con la salsa cocktail e conservare in frigorifero.

## PRESENTAZIONE

Farcire i vol-au-vent con l'**INSALATA RUSSA** alla salsa cocktail, servire su di un tagliere per il buffet e decorare con ciuffetti di menta.

## TORTINO DI MELANZANE

### CON PROSCIUTTO COTTO E BASILICO SU SALSA AL POMODORO



#### IDEALE ABBINATO A:



#### VINO BIANCO RIESLING RENANO

Temperatura di servizio: 6-9°C

Il piatto necessita di vini secchi con buona acidità che vadano a rendere meno percepita la presenza di grassi. Il prosciutto cotto e l'aromaticità del basilico ben si sposano con il suo gradevole retrogusto.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**500** g di MELANZANE A CUBETTI  
PREFRITTE BONDUELLE

**200** g di prosciutto cotto a cubetti

**200** g di salsa pomodoro

**100** g di Parmigiano

**4** uova

Basilico

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,64 €**

Incidenza Bonduelle

**0,16 €**

## TORRETTA DI MELANZANE

### GRIGLIATE CON PRIMO SALE, POMODORO E BASILICO



## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE



**300** g di MELANZANE  
GRIGLIATE BONDUELLE

**300** g di primo sale

**200** g di pomodoro camone

Basilico

Origano

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,67 €**

Incidenza Bonduelle

**0,14 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE PREFRITTE** in microonde come riportato sulla confezione.
- Sbattere le uova in una ciotola, condire con formaggio, prosciutto cotto a cubetti, sale e pepe; aggiungere le MELANZANE e versare nei pirottini di alluminio. Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti.
- Coprire una coppa con la pellicola, adagiare sopra le foglie di basilico e cospargerle di olio. Cuocere in microonde per 1 minuto, girandole ogni 20 secondi.

## PRESENTAZIONE

Servire il tortino in un piatto con uno schizzo di salsa pomodoro e decorare con il basilico fritto.

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare le **MELANZANE** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale e pepe.
- Coppare le MELANZANE, il primo sale e i pomodori a fette con un coppa pasta a cerchio.
- Realizzare un multistrato di MELANZANE con il primo sale e il pomodoro al centro e fermare con uno spiedo.

## PRESENTAZIONE

Servire le torrette di MELANZANE su un vassoio da buffet e condire con olio, sale, pepe, basilico e origano.

## SPIEDO DI BROCCOLI PANATI CON PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA E SALSA AL FORMAGGIO



### IDEALE ABBINATO A:



#### ROSATO DEL SALENTO

Temperatura di servizio: 5-8°C

Un piatto che necessita di un vino di buona alcolicità, sapidità e freschezza. I rosati salentini sono uno dei migliori abbinamenti, sposandosi con provola e pancetta e ammorbidendo il gusto della salsa.

## MINI QUICHE DI FANTASIA MEDITERRANEA AL TALEGGIO E NOCI



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



500 g di **BROCCOLI PANATI BONDUELLE**  
200 g di pancetta a fette  
200 g di provola affumicata  
100 ml di latte  
50 g di Parmigiano  
1 lt di olio di semi per friggere  
Succo di limone  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,99 €	0,21 €

### PROCEDIMENTO

- Friggere i **BROCCOLI PANATI** a 180°C per 4 minuti.
- Tagliare la provola in rettangoli e avvolgere nelle fette di bacon; infilzare su uno spiedo il BROCCOLO PANATO e l'involentino di provola e pancetta.
- Frullare latte, Parmigiano, succo di limone, sale e pepe per la salsa acida al formaggio.

### PRESENTAZIONE

Servire gli spiedi di BROCCOLI PANATI, con involtino di provola affumicata e pancetta in un vassoio. Accompagnare con la salsa acida al formaggio.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



300 g di **FANTASIA MEDITERRANEA BONDUELLE**  
300 g di pasta brisé  
100 g di taleggio  
100 g di noci  
100 ml di panna fresca  
50 g di Parmigiano  
3 uova  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,81 €	0,12 €

### PROCEDIMENTO

- Foderare gli stampini antiaderenti con la pasta brisé, sbattere le uova con la panna e il Parmigiano.
- Versare all'interno degli stampini la **FANTASIA MEDITERRANEA**, il taleggio, le noci e le uova sbattute.
- Cuocere le mini quiche nel fornello a 180°C per 10 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire le mini quiche su un vassoio per il buffet.

## RATATOUILLE

ALL'OLIO D'OLIVA CON POLPA  
DI GRANCHIO GRATIN



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di RATATOUILLE  
ALL'OLIO D'OLIVA BONDUELLE  
**300** g di polpa di granchio  
Pane grattugiato  
Erbe aromatiche  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,71 €	0,19 €

112

### PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **RATATOUILLE ALL'OLIO D'OLIVA** in microonde come riportato sulla confezione.
- Condire la polpa di granchio con il pane grattugiato profumato all'olio, sale, pepe, ed erbe aromatiche tritate.
- Cuocere nel fornetto a 180°C per 10 minuti.

### PRESENTAZIONE

Disporre la RATATOUILLE ALL'OLIO D'OLIVA nelle coppettine da finger, completare con la polpa di granchio gratin e servire ben calda.

## CROSTINO CON BON BON DI VERDURE

MAIONESE AL PESTO DI BASILICO  
E RADICCHIO



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** BON BON DI VERDURE BONDUELLE  
**200** g di maionese  
**100** g di radicchio  
**80** g di pesto di basilico  
**1** lt di olio di semi per friggere  
**3** fette di pancarré  
Sale

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,87 €	0,34 €

### PROCEDIMENTO

- Friggere i **BON BON DI VERDURE** a 175°C per 4 minuti, scolare su della carta assorbente e salare.
- Miscelare la maionese ed il pesto di basilico in una coppetta.
- Coppare il pancarré con un anello tondo e tostare nel forno a 180°C per 6 minuti.

### PRESENTAZIONE

Spalmare il pesto di basilico alla base dei crostini di pancarré, completare con il radicchio e il BON BON DI VERDURE e servire.

113

## TRAMEZZINO AGLI SPINACI E PROVOLA

CON SENAPE RUSTICA, POMODORO SECCO E BUFALA

### IDEALE ABBINATO A:



**BIRRA BIONDA NON FERMENTATA**  
**PROVENIENZA GIAPPONE - TIPO IPA**

**Temperatura di servizio: 5-7°C**

Birra bionda con note di mandarino e arancia, buon grado alcolico, regge il confronto con la senape rustica e il pomodoro secco del piatto e dona aromaticità alla bufala.



## INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



**20** SNACK SPINACI, PISELLI  
E PROVOLA BONDUELLE

**100** g di pomodoro secco

**200** g di mozzarella di bufala

**100** g di senape rustica

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,83 €**

Incidenza Bonduelle

**0,30 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Tagliare la mozzarella di bufala a fette della stessa dimensione dello **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA**.
- Farcire gli **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA** con la mozzarella di bufala come se fosse un tramezzino e adagiare sopra un pezzo di pomodoro secco.

## PRESENTAZIONE

Servire i tramezzini guarnendo con uno spuntone di salsa senape rustica.

## CONETTI DI BAMBÙ

CON TEMPURA DI VERDURE



## INGREDIENTI

PER 10 PERSONE



**500** g di **TEMPURA DI VERDURE BONDUELLE**

**1** lt di olio di semi per friggere

**100** g di salsa cocktail pronta

**100** g di salsa allo yogurt pronta

**100** g di citronette

Sale

## FOOD COST

Per porzione

**0,71 €**

Incidenza Bonduelle

**0,22 €**

## PROCEDIMENTO

- Friggere la **TEMPURA DI VERDURE** a 180°C per 4 minuti, scolare su della carta assorbente e salare.
- Versare la **TEMPURA** nei conetti di bambù.
- Versare le salse in 3 coppe separate.

## PRESENTAZIONE

Servire i conetti di bambù con la **TEMPURA DI VERDURE** in un supporto con le salse a parte.

## PATATE RUSTICHE CON PAPRIKA E KETCHUP AL BALSAMICO



### IDEALE ABBINATO A:



#### COCKTAIL QQRUQQ

60 ml Tequila blanco  
15 ml succo di lime fresco  
1 barspoon sciroppo al peperone rosso  
Top soda al pompelmo rosa

#### Tecnica: Build

Il pompelmo e il peperone donano al drink un lieve aroma di mandarino, che accostato alla speziatura della paprika e all'aromaticità del ketchup al balsamico, donano all'assaggio freschezza e pulizia.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



400 g di PATATE RUSTICHE BONDUELLE  
200 g di cetriolini  
100 g di ketchup  
100 g di passata di pomodoro  
30 ml di aceto balsamico  
10 ml di aceto di vino rosso  
Paprika affumicata  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,47 €	0,11 €

116

### PROCEDIMENTO

- Miscelare la passata di pomodoro con l'aceto di vino rosso e la paprika.
- Condire le PATATE RUSTICHE con la miscela di pomodoro, olio, sale, pepe e cuocere in forno a 220°C per 18 minuti.
- Con un cucchiaino aggiungere l'aceto balsamico al ketchup.

### PRESENTAZIONE

Servire le PATATE RUSTICHE in una coppettina, decorare con i cetriolini e il ketchup al balsamico.

## CROCCHETTE DI PATATE ALLO SPIEDO AVVOLTE NEL LARDO DI COLONNATA E SALSA SENAPE



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



500 g di CROCCHETTE DI PATATE BONDUELLE  
200 g di lardo di Colonnata  
1 lt di olio di semi per friggere  
Senape  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
1,31 €	0,14 €

### PROCEDIMENTO

- Friggere le CROCCHETTE DI PATATE a 180°C per 4 minuti, scolare su della carta assorbente e salare.
- Avvolgere le CROCCHETTE nelle fette di lardo ed infilzare su uno spiedo.
- Cuocere nel fornello a 200°C per 4 minuti.

### PRESENTAZIONE

Servire le CROCCHETTE di patate avvolte nel lardo con della salsa senape.

117

## SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR SU SALSA PICCANTE AI DATTERINI E CHIPS DI ALGA NORI

### IDEALE ABBINATO A:



**BIANCO SECCO, MÜLLER THURGAU**

Temperatura di servizio: 6-9°C

L'alga, il tabasco e il peperone rendono questa preparazione molto aromatica. Il Müller Thurgau con la sua intensità, la buona dose di sapidità e acidità si sposa perfettamente senza sovrastare il piatto.



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** SNACK BASMATI, VERDURE  
E CHEDDAR BONDUELLE

**200** g di pomodori datterini freschi

**30** g di mix di semi per insalate

**3** fogli di alga nori

**1** lt di olio di semi per friggere

Tabasco

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**0,75 €**

Incidenza Bonduelle

**0,15 €**

118

### PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR** in forno a 210°C per 8 minuti; nel frattempo frullare i pomodori datterini con il tabasco, l'olio, il sale e con un colino filtrare la crema ottenuta.
- Friggere i fogli di alga Nori in olio di semi bollente, scolare e asciugare su della carta assorbente.
- Tostare in forno il mix di semi condito con olio e sale a 180°C per 4 minuti.

### PRESENTAZIONE

Pennellare la salsa piccante su un piatto, adagiare gli SNACK e decorare con il mix di semi e le chips di alga nori frita.

## SHOTTINO di FORMAGGIO ALLE ERBE CON GERMOGLI DI SOIA, CAROTE A JULIENNE E MAIS



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**200** g di GERMOGLI AMBIENT  
BONDUELLE

**200** g di MAIS SUPERSWEET  
SOTTOVUOTO AMBIENT BONDUELLE

**300** g di formaggio spalmabile

**100** ml di salsa di soia

**200** g di carote

**100** ml di panna fresca

Erbe aromatiche

Olio evo

Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione

**0,87 €**

Incidenza Bonduelle

**0,17 €**

### PROCEDIMENTO

- Montare con una frusta elettrica il formaggio con la panna, il sale, le erbe tritate e il pepe.
- Tagliare a julienne le carote e conservare in acqua e ghiaccio.
- Versare la crema di formaggio alle erbe nei bicchierini da finger e conservare in frigorifero.

### PRESENTAZIONE

Decorare i bicchierini con salsa di soia, **GERMOGLI**, carote a julienne e **MAIS**.

119

## SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR CON SALMONE E YOGURT ALLA CIPOLLINA



### IDEALE ABBINATO A:



**BIANCO SECCO, PROSECCO DI CONEGLIANO**  
Temperatura di servizio 6-9°C

Con questo tipo di preparazione, nella quale sono presenti il salmone e degli elementi aromatici e agrodolci, si sposa bene un vino Prosecco perché ricco di profumi e con una buona struttura gustativa.

## BROCCOLI PANATI E CALAMARI FRITTI CON SALSA SENAPE E MIELE



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** SNACK BASMATI, VERDURE  
E CHEDDAR BONDUELLE

**200** g di salmone affumicato  
**100** g di yogurt  
**100** g di pomodorini ciliegino  
**50** g di olive nere denocciolate  
**50** g di cetriolini  
**40** g di granella di pistacchio  
**5** g di erba cipollina  
Olio evo  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>1,23 €</b>	<b>0,15 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Aromatizzare lo yogurt con erba cipollina tritata, olio, sale e pepe.
- Tagliare le olive, i pomodorini e i cetriolini a pezzettini.

### PRESENTAZIONE

Adagiare gli SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR su un piatto, completare a scelta con olive, cetriolini o pomodori, salmone affumicato e finire con salsa yogurt all'erba cipollina.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **BROCCOLI PANATI BONDUELLE**  
**600** g di calamari  
**100** g di salsa senape e miele  
**4** uova  
**1** lt di olio di semi per friggere  
Farina di mais bramata  
Sale e pepe

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
<b>1,64 €</b>	<b>0,13 €</b>

### PROCEDIMENTO

- Friggere i **BROCCOLI PANATI** per 4 minuti a 180°C.
- Passare i calamari, tagliati a striscioline, prima nell'uovo e poi nella farina di mais bramata.
- Friggere i calamari in olio di semi bollente, scolare su della carta assorbente e salare.

### PRESENTAZIONE

Servire i calamari fritti e i **BROCCOLI PANATI** in una fondina, accompagnare con una coppetta di salsa senape e miele.

## SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA CON POMODORINO CANDITO SU PANE DISIDRATATO



## FALAFEL CON SALSA GUACAMOLE E TOFU



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** SNACK SPINACI, PISELLI  
E PROVOLA BONDUELLE  
**250** g di pomodorini ciliegino  
**10** fette di pane sottili  
Origano  
Aneto fresco  
Olio evo  
Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Cuocere gli **SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Tostare il pane a fette sottili in forno a 180°C per 10 minuti.
- Cuocere i pomodori in microonde immersi in acqua per 2 minuti a 900 watt, privarli della buccia, condire con olio, sale, pepe, origano e cuocere in forno a 160°C per 8/10 minuti.

### PRESENTAZIONE

Posizionare alla base del piatto le chips di pane disidratato, adagiarvi sopra gli SNACK e decorare con i pomodorini e foglioline di aneto fresco.

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,29 €	0,15 €

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**10** FALAFEL BONDUELLE  
**200** g di tofu  
**150** g di salsa guacamole  
Olio evo  
Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

- Cuocere i **FALAFEL** in forno a 210°C per 8 minuti.
- Tagliare il tofu a cubetti.
- Infilzare i FALAFEL con i cubetti di tofu come uno spiedino.

### PRESENTAZIONE

Servire gli spiedini di FALAFEL e tofu in una ciotolina con alla base la salsa guacamole.

### FOOD COST

Per porzione	Incidenza Bonduelle
0,55 €	0,12 €

## BRUSCHETTE CON FANTASIA CONTADINA E CARPACCIO DI PORCHETTA

### IDEALE ABBINATO A:



**ROSSO DI MEDIO CORPO, MERLOT 100%**

Temperatura di servizio: 16-18°C

Oppure



**BIRRA ROSSA FRATI TRAPPISTI**

Temperatura di servizio: 5-7°C

Il Merlot è uno dei vitigni con i tannini meno aggressivi e si abbina perfettamente al maiale, smorzando la dolcezza del vincotto. La birra rossa a bassa alcolicità e con un gusto non eccessivamente amarognolo si sposa al vincotto e al contorno Fantasia contadina esaltandone i sapori.



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **CONTORNO FANTASIA CONTADINA MINUTE BONDUELLE**

**300** g di carpaccio di porchetta arrosto

**10** fette di pane di semola

Origano  
Aceto balsamico tradizionale  
Olio evo  
Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**1,77 €**

Incidenza Bonduelle

**0,22 €**

## PROCEDIMENTO

- Condire il **CONTORNO FANTASIA CONTADINA** ancora surgelato con olio, sale e pepe e rigenerarlo in forno come indicato sulla confezione.
- Condire le fette di arrosto con olio, sale e pepe.
- Tostare il pane con olio, sale e origano.

## PRESENTAZIONE

Comporre le bruschette con l'arrosto di maiale affettato, il **CONTORNO FANTASIA CONTADINA**, qualche goccia di aceto balsamico tradizionale e servire.

## INVOLTINO DI FRIGGITELLI CON PANCETTA AFFUMICATA, SCAMORZA E ACETO BALSAMICO

### IDEALE ABBINATO A:

**COCKTAIL NONNO**

45 ml Liquore dolce al cumino  
20 ml succo di pompelmo rosa fresco

15 ml succo di limone fresco

10 ml sciroppo d'agave

Top Sidro di Mele.

Tecnica: build.

Il sentore del liquore, insieme alla freschezza del pompelmo e del sidro di mele equilibrano l'intensità aromatica della pancetta e dei friggitelli per un abbinamento dinamico e pulito.



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**300** g di **FRIGGITELLI BONDUELLE**

**200** g di pancetta affumicata a fette

**200** g di scamorza affumicata

**100** ml di glassa di aceto balsamico

**10** cubi di focaccia integrale

Olio evo  
Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare i **FRIGGITELLI** in microonde come riportato sulla confezione.
- Tostare la focaccia con una fetta di scamorza affumicata in forno a 180°C per 8 minuti.
- Avvolgere i **FRIGGITELLI** nelle fette di pancetta affumicata.

## PRESENTAZIONE

Pennellare la salsa all'aceto balsamico in un piatto, adagiare il cubo di focaccia e completare con l'involtino di **FRIGGITELLI** e pancetta affumicata.

## FOOD COST

Per porzione

**0,88 €**

Incidenza Bonduelle

**0,24 €**

## BIETE ALL'AGLIO SU BRUSCHETTE AL POMODORO

### IDEALE ABBINATO A:



#### BIRRA DEI FRATI TRAPPISTI ROSSA

Temperatura di servizio 7-9°C

Un piatto preparato con ingredienti aromatici, ai quali abbiniamo una birra rossa dei frati trappisti la cui alcolicità bassa, l'aromaticità e la leggera sensazione amarognola ben si abbinano.

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**350** g di **BIETA FOGLIA INTEGRA**

**BONDUELLE**

**300** g di pomodoro ramato

**1** spicchio di aglio

**10** fette di pane tipo Altamura

Origano

Bacche di pepe rosa

Olio evo

Sale e pepe

## FOOD COST

Per porzione

**0,34 €**

Incidenza Bonduelle

**0,08 €**

## PROCEDIMENTO

- Rigenerare la **BIETA** in microonde come riportato sulla confezione e condire con olio, sale, pepe e aglio tritato.
- Tostare il pane a fette sulla piastra per i panini.
- Disporre il pomodoro condito con olio, sale, pepe e origano sulle bruschette e adagiare sopra la **BIETA** all'aglio.

## PRESENTAZIONE

Servire le bruschette su un vassoio e decorare con del pepe rosa sbriciolato.

## GRATIN DI BROCCOLI E PATATE CON RISO BASMATI



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE



**500** g di **GRATIN BROCCOLI E PATATE BONDUELLE**

**300** g di riso basmati

Olio evo

Acqua

Sale

## FOOD COST

Per porzione

**0,22 €**

Incidenza Bonduelle

**0,14 €**

## PROCEDIMENTO

- Cuocere il **GRATIN BROCCOLI E PATATE** in forno come riportato sulla confezione.
- Versare il riso basmati, l'acqua, il sale e l'olio in una coppa coperta con pellicola forata.
- Cuocere a microonde a 900 watt per 15 minuti.

## PRESENTAZIONE

Servire il riso su dei piattini da finger con il **GRATIN BROCCOLI E PATATE**.





Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service

Tel. +39 035 425 2411

[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)

[foodserviceitalia@bonduelle.com](mailto:foodserviceitalia@bonduelle.com)

Seguici su:  e 

Bonduelle Food Service Italia