

CHEF

sei tu

Gusto & Fantasia



Il ricettario
per te che ami
la cucina gustosa
e creativa.

CHEF

sei tu

I prodotti della gamma **Chef** sono sempre pronti a rendere più buone e delicate le ricette di ogni giorno, ad esaltare il sapore dei singoli ingredienti e a dare un tocco di raffinatezza ai tuoi menù.



Panna Chef per cucinare, è da sempre riconosciuta dai consumatori come un prodotto di eccezionale qualità, che grazie alla sua consistenza particolarmente cremosa e omogenea, rende più buone e delicate le ricette di ogni giorno.



Le **Panne Chef ai gusti** (ai funghi porcini, al salmone, ai 4 formaggi e al prosciutto cotto) permettono di dare libero corso alla propria fantasia in cucina, anche quando non si trovano tutti gli ingredienti necessari nel frigorifero di casa e quando c'è poco tempo, unendo raffinatezza e praticità.



Con **Chef Leggera**, Parmalat ha voluto offrire ai suoi consumatori un modo leggero (solo l'11% di grassi) per condire le portate con leggerezza, e senza rinunciare al gusto.



YOchef il nuovo condimento gustoso e leggero preparato con Panna e Yogurt che ti garantisce tutta la cremosità di una panna tradizionale, con solo il 6,5% di grassi (1/3 dei grassi di una panna tradizionale). Il modo moderno ed appetitoso per mantenersi in forma.



Besciamella Chef, preparata con ingredienti naturali come quella fatta in casa e impreziosita con la panna per ottenere un gusto ancora più delicato, accompagna tutti i tuoi piatti senza coprirne i sapori.





Tortellini con asparagi e ristretto di balsamico

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef Classica
- 500g di tortellini
- 300g di asparagi selvatici
- 1 scalogno
- 1 bicc. di vino bianco secco
- 4 cucchiari di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 noce di burro
- sale e pepe

Preparazione

In un padellino disponete l'aceto e lo zucchero e lo riducete sulla fiamma ad 1/3 del volume iniziale. In una padella imbiondite nel burro lo scalogno tritato. Aggiungete la Panna Chef Classica, regolate di sale e pepe e fate addensare per 2 minuti. Lessate i tortellini al dente assieme alle punte di asparagi, scolate e passate nella panna. Dividete nei piatti e guarnite con gocce di ristretto di balsamico. A piacere servite con formaggio grattugiato.



Penne piselli e bacon

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef Classica
- 350g di penne rigate
- 50g di bacon
- 1 cipolla piccola
- 150g di piselli medio-fini
- 1 rametto di maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

In una casseruola rosolate in poco olio la cipolla tritata finemente, unite il bacon ed i piselli. Continuate a rosolare per 1 minuto, unite mezzo bicchiere di acqua e coperchiate. Cuocete per 5 minuti a fuoco medio-basso. Aggiungete la Panna Chef Classica, regolate di sale e pepe e amalgamate a fuoco medio per 3 minuti circa. Lessate le penne al dente, scolatele e passatele nella salsa. Versate nei piatti e spolverizzate con le foglioline di maggiorana.





Ratatouille cremosa

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Chef Leggera
- 1 cipolla bianca piccola
- 1 zucchina
- 1 melanzana piccola
- ½ peperone giallo e ½ peperone rosso
- 1 carota
- 1 pomodoro
- 1 foglia d'alloro
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

In una padella scaldate in poco olio la cipolla tagliata a tocchetti, unite le restanti verdure a cubetti, la foglia d'alloro, ½ bicchiere d'acqua e continuate la cottura. Regolate di sale e pepe, unite la Chef Leggera e amalgamate alzando la fiamma. Servite a piacere in ciotoline o in mezze zucchine a botte scavate e cotte al vapore.



Flan di verdure verdi

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Chef Leggera
- 2 zucchine
- 50g di fagiolini
- 50g di taccole
- 1 uovo
- 20g di groviera grattugiato
- olio extravergine di oliva
- pangrattato
- sale e pepe

Preparazione

Tagliate le verdure a tocchetti e lessatele in acqua bollente e salata. Scolate e tenete da parte. In una ciotola sbattete l'uovo con il formaggio, unite la Chef Leggera e mescolate bene. Ungete d'olio e spolverizzate con il pangrattato degli stampini, riempiete con le verdure lessate e scolate molto bene. Poi coprite con il composto a base di Chef Leggera. Infornate a 180°C per 20 minuti. A piacere potete servire il flan tiepido o freddo con una cucchiata di Chef Leggera disposta a specchio sul fondo del piatto.





Risotto ai funghi e pepe rosa

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef ai Funghi Porcini
- 300g di riso per risotto (arborio, carnaroli, roma, vialone nano)
- 1 cipollotto
- 1 bicc. di vino bianco fruttato
- 1 mazzetto di erbe (salvia, rosmarino, alloro)
- olio extravergine di oliva
- parmigiano grattugiato
- sale e pepe rosa in bacche

Preparazione

Mettete le erbe in infusione nel vino mezz'ora prima di cominciare la cottura. In una casseruola a bordi alti rosolate in poco olio il cipollotto tritato. Unite il riso e, a fuoco moderato, tostate per 2 minuti mescolando spesso. Bagnate con il vino aromatizzato, fate evaporare e proseguite la cottura aggiungendo acqua bollente. Due minuti prima della cottura, unite la Panna Chef ai Funghi Porcini, levate dal fuoco e mantecate con il formaggio, quindi distribuite nei piatti. Guarnite con il pepe rosa e servite.



Terrina di pesce in salsa rosa

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef al Salmone
- 400g di filetto di pesce bianco (branzino, orata, dentice)
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana
- 2 cucchiari di pangrattato
- ½ bicchiere di latte intero
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

Tritate finemente le erbe e disponetele in una ciotola. Unite il pangrattato, olio, sale e pepe e mescolate. Foderate una teglia con carta da forno, tagliate il pesce in 3 parti e disponete una parte sul fondo della teglia. Coprite con metà del pane alle erbe e ripetete l'operazione. Terminate coprendo con il restante filetto di pesce. Sigillate con un foglio di alluminio e infornate a 150°C per 25 minuti.

Nel frattempo scaldate la Panna Chef al Salmone con il latte, regolate di sale e pepe e tenete da parte.

Servite a fette nella terrina accompagnando con la salsa al salmone.





Gratin di patate

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef ai 4 Formaggi
- 4 patate medie
- 2 rametti di timo
- noce moscata
- 1 noce di burro
- 1 bicchiere di latte
- sale e pepe

Preparazione

In una ciotola mescolate la Panna Chef ai 4 Formaggi e il latte, unite le erbe tritate, sale, pepe e noce moscata. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. Imburrate 4 stampini monouso in alluminio e disponete le fette di patate formando una torre e bagnando ogni strato con il composto di panna e latte. Versate il restante composto negli stampini e infornate a 200°C per 20 minuti circa. Servite guarnendo con cubetti di pomodoro fresco e un rametto di timo.



Scrocchietti cremosi al sesamo e cotto

Ingredienti per 4 persone

- 1 conf. di Panna Chef al Prosciutto Cotto
- 250g di ricotta fresca
- 200g di crostini al sesamo
- noce moscata
- 1 cucchiaino di cognac
- sale e peperoncino

Preparazione

In una ciotola disponete la ricotta, la Panna Chef al Prosciutto Cotto, il cognac e un pizzico di sale. Lavorate bene con un cucchiaino ottenendo un composto omogeneo. Spalmate i crostini con la crema al cotto e sovrapponeteli ottenendo 3 strati. Guarnite con il peperoncino spezzettato o, in alternativa, con buccia di pomodoro essicata in forno e sbriciolata.





Fonduta di pomodori e germogli di soia

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di YOCHef
- 300g di pomodori ben maturi
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 100g di germogli di soia

Preparazione

In una padella antiaderente sciogliete lo zucchero nell'aceto. Appena comincia a bollire unite i pomodori tagliati a tocchetti. Fate evaporare l'acqua di vegetazione ed unite la YOCHef. Amalgamate appena sulla fiamma e levate dal fuoco. Versate in 4 stampini e refrigerate per almeno 1 ora. Servite guarnendo con un ciuffetto di germogli di soia.



Bicchierini di fragole e menta

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di YOCHef
- 250g di fragole
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di vermouth
- 4 rametti di menta

Preparazione

In una ciotola lavorate la YOCHef con lo zucchero a velo ed il vermouth sino a che lo zucchero risulti perfettamente sciolto. Lavate le fragole in acqua corrente, asciugatele su carta cucina e disponete in una ciotola. Unite qualche fogliolina di menta tritata, mescolate e dividete in 4 bicchieri. Riempite con il composto a base di YOCHef e decorate con i rametti di menta. La stessa ricetta può essere applicata ad altri frutti acidi come ananas, kiwi, frutti di bosco.





Gnocchi gratinati

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Besciamella Chef
- 400g di gnocchi di patate
- 80g di pancetta tesa affumicata
- pepe nero in grani
- 2 cucchiaini di groviera grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Preparazione

Tagliate la pancetta a cubetti e rosolatela in una padella antiaderente con lo spicchio d'aglio schiacciato senza aggiungere olio. Rosolate bene, eliminate l'aglio e con un cucchiaino scolate il grasso di cottura. Aggiungete la besciamella, il pepe pestato, il formaggio, amalgamate e tenete da parte.

Lessate gli gnocchi sino a che affiorano, scolate con un mestolo forato e passate nella besciamella. Mescolate e disponete in una pirofila imbrattata o foderata di carta da forno. Gratinare in forno e servite subito.



Indivia in salsa mornay allo zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Besciamella Chef
- 4 cespi di indivia belga
- 50g di fontina grattugiata
- 1 bustina di zafferano
- 1 tuorlo d'uovo
- noce moscata
- sale e pepe

Preparazione

Tagliate l'indivia a metà per il lungo e passate in forno per 10 minuti a 180°C. Nel frattempo in una ciotola mescolate la besciamella con il tuorlo, il formaggio, lo zafferano, la noce moscata, sale e pepe. Sfnorate l'indivia, coprite con la salsina e ripassate al grill facendo colorare bene. La stessa ricetta può essere applicata anche ad altre verdure: zucchine, patate, finocchi, etc. Le verdure andranno lessate prima di essere gratinate.





www.parmalat.it