



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PROPOSTE D'INVERNO



il ricettario

LASCIATI ISPIRARE

con alcune nuove

PROPOSTE INVERNALI

I classici piatti invernali, ma reinventati.

Il nostro consiglio per una stagione invernale di successo?
Le ricette tradizionali, reinterpretate con i nostri prodotti
come protagonisti!



Gustose patatine guarnite
con ingredienti diversi:
facili da preparare e deliziose
da gustare, sono **perfette per
sorprendere i tuoi clienti.**
All'interno troverai 10 ricette
salate e dolci a cui potrai
ispirarti per dare una svolta al
tuo menù.

**Lascia che le nostre ricette
portino la magia dell'inverno
nei tuoi piatti!**



FRY'N DIP & VITELLO TONNATO



Un grande classico impreziosito
dalle più iconiche patatine McCain

INGREDIENTI

- 800 g di **Fry'n Dip McCain**
- 800 g di carne di vitello
- rosmarino, timo
- sale e pepe
- olio d'oliva

Per la salsa tonnata:

- 200 g di tonno sott'olio
- 3 filetti di acciughe
- 2 cucchiaini di capperi
- 150 ml di olio evo
- succo di limone
- 3-4 cucchiaini di maionese

Per i fiori di capperi fritti:

- 50 g di fiori di capperi
- farina
- olio per friggere

PREPARAZIONE

1. Carne:

Condisci il pezzo di carne di vitello con sale e pepe e fallo rosolare in padella in olio evo caldo su tutti i lati. Quindi disponilo in una teglia con rosmarino e timo e finisci la cottura in forno a 80°C fino a raggiungere la temperatura interna di 60°C.

2. Salsa tonnata:

Per preparare la salsa frulla il tonno ben sgocciolato con i filetti di acciughe e i capperi. Aggiungi la maionese e il succo di limone. Infine a filo aggiungi l'olio evo continuando a frullare fino a che non si crea una salsa cremosa.

3. Fiori di capperi:

Sgocciola e asciuga bene i fiori di capperi, quindi passali nella farina e friggili nell'olio caldo fino a quando diventano croccanti.

4. Patatine Fry'n Dip:

Cuoci le patatine **Fry'n Dip** in friggitrice per 2,30 min - 3 min a 175°.

5. Impiattamento:

Taglia il vitello a fettine molto sottili e disponilo su un piatto da portata insieme alle patatine **Fry'n Dip**. Versa la salsa tonnata sulla carne e aggiungi i fiori di capperi fritti.

CRISPERS LOADED CON PULLED PORK



Arrosto di maiale reinterpretato in chiave Pulled pork con patatine Crispers

INGREDIENTI

- 800 g di **Crispers McCain**
- 550 g di Pulled Pork già pronto

Per l'insalata di cavolo:

- 200 g di cavolo cappuccio bianco, tagliato fine
- 100 g di carote, grattugiate
- 1 cipolla piccola, tritata finemente
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di maionese
- Sale e pepe a piacere

Per la maionese ai mirtilli rossi:

- 150 g di maionese
- 50 g di marmellata di mirtilli rossi a pezzi
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1. Patatine Crispers:

Cuoci le patatine **Crispers** in friggitrice per 2min45 a 175°, oppure in forno ventilato per 12 minuti a 200°.

2. Pulled Pork:

Riscalda il Pulled Pork secondo le indicazioni sulla confezione.

3. Insalata di cavolo:

Unisci il cavolo bianco tagliato fine, le carote grattugiate e le cipolle tritate in una ciotola.

Quindi aggiungi il dressing di aceto di vino bianco, zucchero e la maionese precedentemente mischiati insieme.

Infine aggiungi sale e pepe e lascia riposare.

4. Maionese ai mirtilli rossi

Mescola la maionese con la marmellata di mirtilli rossi, il succo di limone e aggiungi sale e pepe.

5. Impiattamento:

Disponi le patatine **Crispers** ancora calde in un piatto da portata e guarnisci con il Pulled Pork. Aggiungi quindi la maionese ai mirtilli q.b. Mentre in un'altra ciotola impiatta l'insalata di cavolo e se vuoi, a parte servi con la maionese ai mirtilli.

POTATO POPS E POLLO



Il tradizionale pollo alla cacciatora accompagnato dai trendy Potato Pops

INGREDIENTI

• 600 g di **Potato Pops McCain**

Per il pollo:

- 1,5 kg di cosce di pollo
- sale e pepe a piacere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla grande, tritata
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 2 carote già tagliate
- 200 g di funghi, tagliati in quarti
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 500 ml di vino rosso
- 500 ml di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di timo secco
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di burro
- erbe aromatiche fresche per decorare il piatto

PREPARAZIONE

1. Il pollo:

Condisci le cosce di pollo con sale e pepe. Scalda l'olio d'oliva a fuoco medio e rosola il pollo, finchè non sarà dorato su tutti i lati. Toglilo dalla padella e mettilo da parte.

2. Le verdure:

Nella stessa padella, metti a soffriggere le carote e funghi con la cipolla tritata e l'aglio, finchè non risultano croccanti. Quindi il concentrato di pomodoro e lascialo cuocere per poco. Versa anche il vino rosso e fallo sfumare. Infine, ultima la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo di pollo.

Quindi, aggiungi il pollo che avevi messo da parte, con il timo e l'alloro.

Cuoci a fuoco lento per 45 minuti - 1 ora, finchè il pollo non sarà cotto.

3. La salsa di accompagnamento:

Fai addensare la salsa sciogliendo il burro in un pentolino e aggiungendo la farina. Aggiungila al mix di pollo e mescola bene per far addensare la salsa. Lascia cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

4. Prepara i Potato Pops:

Cuoci i **Potato Pops** in friggitrice per 2min30 a 175°.

5. Impiattamento:

Disponi il Coq au Vin in un piatto con la sua salsa e le verdure. Aggiungi i **Potato Pops** e guarnisci con erbe fresche.

CRUNCHY PETALS & CAESAR SALAD



La più famosa delle insalate si arricchisce
grazie alle Crunchy Petals

INGREDIENTI

- 800 g di **Crunchy Petals McCain**
- 400 g di straccetti di tacchino

Per l'insalata:

- 1 cespo di lattuga romana, lavata e tagliata grossolanamente
- 50 g di scaglie di parmigiano

Per la salsa Caesar:

- 200 ml di maionese
- 1 cucchiaino di senape di Dijon-Senf
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 30 g di Parmigiano grattugiato fresco
- sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1. Prepara le patatine Crunchy Petals:

Cuoci le **Crunchy Petals** in friggitrice per 2,45 min a 175° o in forno ventilato per 12 min a 200°.

2. Il tacchino:

Prepara gli straccetti di tacchino seguendo le istruzioni sulla confezione.

3. La salsa Caesar:

In una ciotola, unisci e amalgama bene la maionese, la senape, la salsa Worcestershire, il succo di limone e il parmigiano grattugiato. Aggiungi sale e pepe.

4. Impiattamento:

Disponi la lattuga romana e il parmigiano in una fondina capiente. Aggiungi le **Crunchy Petals** e il tacchino. Cospargi il tutto con la salsa Caesar e le scaglie di parmigiano.

SURECRISP

DALL'ORIENTE



**Quando le polpette all'orientale sposano
la croccantezza delle patatine SureCrisp**

INGREDIENTI

• 600 g di **Surecrisp 9x9 McCain**

Per le polpette

- 400 g di carne macinata di manzo
- 400 g di ceci già cotti
- 1 cipolla piccola, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 uovo
- 100 g di pangrattato
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco, tritato
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- 1/2 cucchiaino di coriandolo macinato
- sale e pepe a piacere
- olio d'oliva per friggere
- 200 g di castagne già cotte

Per l'hummus

- 200 g di hummus già pronto
- 100 g di maionese
- opzionale: succo di limone, aglio in polvere, paprika in polvere

PREPARAZIONE

1. Prepara le polpette:

Metti i ceci in una ciotola capiente e schiacciali grossolanamente con una forchetta o con lo schiacciapate. Quindi aggiungi la carne macinata, la cipolla tritata, l'aglio, l'uovo, il pangrattato, il prezzemolo e le spezie. Mescola bene tutto fino a formare un composto omogeneo. Dopodiché inizia a formare delle palline della grandezza di una noce.

2. Cuocere le polpette:

Scalda l'olio d'oliva in una padella capiente a fuoco medio-alto e aggiungi le polpette ben distaziate l'una dall'altra. Quindi friggi fino a doratura, circa 8-10 minuti, girando di tanto in tanto.

3. Salsa all'hummus:

In una ciotola unisci l'hummus di ceci con la maionese e mescola. Infine aggiusta il tutto con un po' di succo di limone e le spezie.

4. Castagne:

Arrostisci le castagne in padella senza olio.

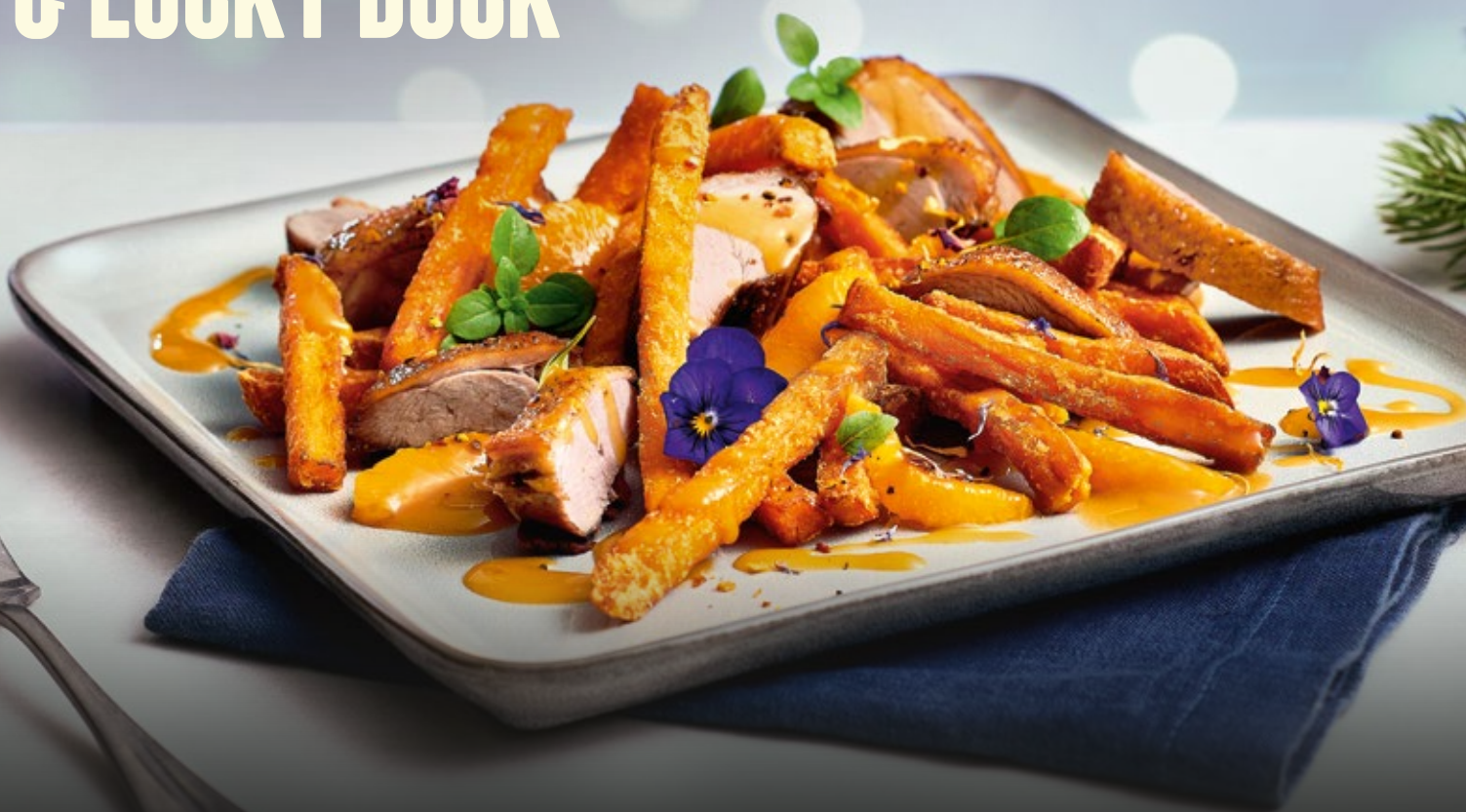
5. Prepara le patatine:

Cuoci le **SureCrisp 9x9** in friggitrice per 2,45 min a 175° o in forno ventilato per 12 min a 200°.

6. Impiattamento:

Servi le patatine insieme alle polpette, aggiungi le castagne e alcuni cucchiaini di salsa all'hummus. Cospargi a piacere con erbe aromatiche fresche.

PATATE DOLCI & LUCKY DUCK



**Tocco dolce d'autunno: l'anatra all'arancia
incontra le Patate Dolci**

INGREDIENTI

• 800 g di **Patate dolci McCain**

Per la salsa all'arancia:

- 500 ml di succo d'arancia
- 500 ml di brodo d'anatra o di vitello
- 100 g di burro freddo, tagliato a cubetti
- Sale e pepe

Per l'anatra:

- 4 petti d'anatra precotti:
- Sale e pepe
- Olio per frittura

PREPARAZIONE

1. Preparare la salsa all'arancia:

In un pentolino porta a bollore il succo d'arancia fino a ridurlo a circa la metà. Aggiungi il brodo di anatra o di vitello e continua a ridurre finché la salsa non si sarà addensata. Abbassa la fiamma e aggiungi il burro freddo tagliato a cubetti, mescolando continuamente, fino a quando la salsa non diventerà liscia e lucida. Condisci con sale e pepe. Metti da parte e tenerla al caldo.

2. L'anatra:

Scalda l'olio fino a 175°C in una friggitrice o in una pentola profonda. Metti l'anatra precotta nell'olio bollente e friggila fino a che la pelle non si sarà dorata, circa 4-6 minuti. Quindi tirala fuori dalla friggitrice e falla scolare su carta da cucina e lascia riposare. Non appena l'anatra sarà raffreddata, tagliala a fette sottili.

3. Prepara le Patatine Dolci:

Cuoci le **Patate Dolci** in friggitrice per 2,30 min a 175°.

4. Impiattamento:

Disponi le **Patate Dolci** fritte nei piatti. Aggiungi le fette d'anatra e versa sopra la salsa tiepida all'arancia. In alternativa puoi servire a parte la salsa.

MAXIMUM CHILI CHEESE



**Surecrisp Max loaded,
guarnite con chili con carne
e formaggio cheddar**

INGREDIENTI

• 800 g di Patatine SureCrisp MAX 10/10 McCain

- 300 ml di salsa al formaggio cheddar già pronta
- 150 g di jalapeño rosso marinato
- 1 erba cipollina tagliata molto sottile
- cipolle fritte
- erbe aromatiche fresche (ad es. basilico, coriandolo, prezzemolo)

PREPARAZIONE

1. Prepara le patatine:

Friggi le SureCrisp MAX 10/10 per 2,45 min a 175°.

2. Scalda la salsa al formaggio:

Metti la salsa al formaggio cheddar in un pentolino o nel microonde. Cuoci fino a quando diventa caldo e liquido.

3. Impiattamento:

Disponi le patatine nei piatti di servizio e versa sopra la salsa al formaggio. Guarnisci con i jalapeños e le cipolle fritte ed aggiungi qualche foglia di erbe aromatiche.

MAGIC WINTER POPS



**I profumi d'inverno della composta di mele
e cannella sorprendono i Potato Pops**

INGREDIENTI

• 500 g di **Potato Pops McCain**

Per la composta di mele e cannella:

- 4 mele medie, pulite e tagliate a dadini
- 50 g di zucchero
- 120 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di cannella
- Succo di 1/2 limone

Per guarnire

Gelato alla vaniglia

PREPARAZIONE

1. Prepara la composta di mele e cannella:

In una casseruola media metti le mele, lo zucchero, l'acqua, il succo di limone e porta ad ebollizione. Aggiungi la cannella e riduci il calore, mescolando di tanto in tanto.

Cuoci a fuoco lento per circa 15-20 minuti fino a quando le mele saranno morbide e il composto si è addensato. Togli dal fuoco e fai raffreddare.

La composta può essere servita tiepida o fredda.

2. Prepara i Potato Pops

Friggi i **Potato Pops** in friggitrice per 2,45 min a 175°.

3. Impiattamento:

Metti i **Potato Pops** su un piatto e versa sopra la composta di mele e cannella oppure lasciala a parte in una ciotolina.

Suggerimento: per enfatizzare i gusti servi con gelato alla vaniglia.

DOLCE APPUNTAMENTO



I Waffle con gelato alla vaniglia e i biscotti Lotus

INGREDIENTI

Per i waffle:

- 4 **Sweet Waffle McCain**

- 200 g di gelato alla vaniglia

Per il crumble:

- 200 g di biscotti al caramello tipo **Biscoff Lotus**

- 100 g di farina

- 100 g di zucchero di canna

- 100 g di burro freddo, tagliato a cubetti

- 1/2 cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE

1. Scongelare i waffle:

Prepara i **Waffle** togliendoli dal freezer e mettili da parte.

2. Preparare il crumble di biscotti:

Metti i **Biscoff Lotus** in un sacchetto per il freezer e sbriciolali con l'aiuto di un mattarello o con le mani. L'obiettivo è ottenere delle briciole non troppo fini da mettere da parte.

3. Preparare il crumble:

In una ciotola aggiungi i biscotti sbriciolati e mescola con farina, zucchero di canna e cannella. Aggiungi i cubetti di burro freddi al composto di biscotti. Con la punta delle dita lavora il burro con gli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto friabile.

4. Cottura:

Disponi il crumble su una teglia foderata con carta da forno. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 10-15 minuti fino a quando sarà dorato e croccante. Togli dal forno e lascia raffreddare.

5. Impiattamento:

Disponi sui piatti di portata i **Waffle** precedentemente tolti dal freezer (se necessario scaldali leggermente). Servili insieme al gelato alla vaniglia e cospargili con un abbondante manciata di crumble.

LOVE IS IN THE AIR



I Waffle con salsa alle ciliegie

INGREDIENTI

Per i waffle:

- 4 **Sweet Waffle McCain**

Per la salsa calda di ciliegia:

- 500 g di ciliegie, fresche e snocciolate o congelato
- 50 g di zucchero
- 200 ml di acqua o succo di ciliegia
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o una bustina di zucchero vanigliato
- opzionale: un bicchierino di Kirsch o Amaretto

PREPARAZIONE

1. Scongellare i waffle:

Prepara i **Waffle** togliendoli dal freezer e mettili da parte.

2. Preparare le ciliegie piccanti:

Porta a bollore in una pentola l'acqua o il succo di ciliegia con lo zucchero. Aggiungi le ciliegie e lascia cuocere per qualche minuto fino a che non saranno morbide ma non sfaldate. Quindi aggiungi un po' di acqua fredda e l'amido di mais per far addensare la salsa. Mescola costantemente per evitare la formazione di grumi. Infine aggiungi al composto l'estratto di vaniglia o lo zucchero vanigliato. Finisci di cuocere a fuoco lento per qualche minuto fino a che la salsa sarà bella densa.

3. Impiattamento:

Disponi i **Waffle** (se necessario riscaldati) sui piatti e distribuisce uniformemente la salsa di ciliegie calda.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

www.mccainfoodservice.it - infofoodservice@mccain.it

Seguici anche su   McCain Foodservice Italia