

RICETTIDEA

*Un suggerimento e un aiuto nella preparazione di gourmet burger e secondi piatti*



# Il Diplomatico

*il burger che mette tutti d'accordo*

1

Tempo di preparazione: 7 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n°1 bun al latte da 90 g
- 25 g crescenza
- 100 g pulled chicken
- 40 g **poker di verdure grigliate a bastoncino**
- 30 g **salsa di peperoni affumicati**
- 5 g capperi

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Tagliate a metà il "burger Buns" e posizionate la parte inferiore del panino sulla piastra calda per 1 minuto.

(questa operazione consente di creare una superficie croccante che favorisce un assorbimento dei liquidi graduale e al panino di mantenere le sue caratteristiche di masticabilità).

Spalmare la crescenza sul fondo del panino, aggiungere, il pulled chicken, le verdure a bastoncino, i capperi e la salsa di peperoni affumicati, coprire con il cappello del pane e passare in forno caldo a 200° 3 minuti.

Togliere dal forno e servire.



**ORANGE  
SMOKED  
PEPPER  
SAUCE**

**SALSA DI  
PEPERONI  
SENZA PELLE  
AFFUMICATI**

510g cod.001



**FOUR  
LITTLE  
GRILLED  
VEGGIES**

**POKER DI  
VERDURINE  
GRIGLIATE A  
BASTONCINO**

850g cod.047



*Salsa di peperoni  
affumicata*

*Poker di  
verdure  
grigliate*

*Panino morbido al latte*



# Lo Spocchioso

il panino fuori dagli schemi

2

Vegetariano



Tempo di preparazione: 6 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

### Ingredienti:

- 80 g pane nero
- 80 g **hummus di ceci**
- 15 g insalata iceberg
- 60 g sfilacciato di funghi affumicati
- 40 g **cipolle stufate birra e curry**

### Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

### Preparazione:

Tostare le fette di pane sulla piastra calda 1 minuto per lato. Riporre l'hummus di ceci in un contenitore da microonde e scaldarlo a 500 w per 1 minuto.

Dressare l'hummus di ceci sulla fetta di pane, aggiungere l'insalata iceberg tagliata a julienne, distribuire sopra lo sfilacciato di funghi affumicati, quindi terminare con le cipolle alla birra e curry.

Chiudere il panino con l'altra fetta e passare in piastra chiusa o in forno a 200° per due minuti.

Togliere e servire.



**TRADITIONAL CHICKPEA HUMMUS**

**HUMMUS DI CECI**

500g cod.008



**CURRY BEER STEWED ONIONS**

**CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY**

850g cod.046



Hummus di ceci

Cipolle stufate birra e curry

Pane al carbone vegetale





# Il Piemontese

Sapore contese

3

Tempo di preparazione: 8 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n°1 bun al basilico da 90 g
- 25 g **salsa di olive nere**
- 150 g battuta di fassona piemontese
- 12 g nocciole
- 30 g crema ai 4 formaggi
- 10 g lattuga

## Food cost:

.....

.....

.....

.....

.....

TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Battere al coltello la carne di fassona Piemontese e metterla in una ciotola. Condirla con sale, pepe e olio di oliva.

Tagliare a metà il pane e scaldarlo nel forno caldo a 200° per 2 minuti.

Togliere il Burger Buns dal forno e condirlo: spalmare la salsa di olive sulle due superfici interne del pane, aggiungere la lattuga, quindi la battuta di carne e le nocciole.

Scaldare la crema ai 4 formaggi al microonde a bassa potenza per 30 secondi e colarla sulla carne.

Chiudere il panino e servire.



# BLACK OLIVE SAUCE

SALSA DI OLIVE NERE

510g cod.004



Bun al basilico

Salsa alle olive nere

Crema ai 4 formaggi



# Oltre il confine

*Un vero giramondo del gusto*

4

Tempo di preparazione: 7 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n°1 bun con semi di sesamo 90 g
- 30 g **salsa BBQ alle amarene**
- 100 g pulled pork
- 35 g **cavolo e carote marinati**
- 35 g yogurt greco
- pepe nero qb
- 15 g cetrioli sott'aceto
- 20 g formaggio cheddar stagionato

## Food cost:

TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Tagliate a metà il "burger Buns" e posizionate la parte inferiore del panino sulla piastra calda per 1 minuto.

Mettere il cavolo e carote marinate in una ciotola, miscelare con lo yogurt greco e il pepe nero macinato per creare la salsa Coleslaw.

Posizionare sulla parte inferiore del panino il cavolo e carote, quindi mettere sopra il pulled pork e la salsa BBQ alle amarene, quindi tagliare i cetrioli a fette e posizzarli sopra.

Scaldare il panino in forno a 180° per 3 minuti, togliere dal forno e grattugiare sopra il formaggio cheddar.

Chiudere il panino e servire.



**BLACK CHERRY  
BBQ  
SAUCE**

**SALSA  
BARBECUE  
ALLE  
AMARENE**

**LIGHT  
HOT**

530g cod.033



**MARINATED  
COLESLAW  
VEGGIE MIX**

**CAVOLI E  
CAROTE  
A FETTE  
MARINATI**

800g cod.042



*Salsa BBQ  
alle amarene*

*Bun con semi  
di sesamo*

*Salsa Coleslaw*



# L'Estremista

Per chi ama i burger senza mezze misure

5

Tempo di preparazione: 9 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n 1 buns alla zucca da 90 g
- 5 g **salsa arrogante piccante con habanero**
- 40 g fagioli all'uccelletto
- 120 g hamburger di Angus
- 30 g **cipolle rosse caramellate**
- 30 g formaggio cheddar

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Tagliare il pane a metà e mettere i lati interni sulla piastra per due minuti. Posizionare l'hamburger di Angus sulla piastra e cuocere girandolo a metà cottura.

Scolare i fagioli all'uccelletto, metterli in un contenitore da microonde, condirli con sale e pepe. Quindi coprirli e scaldarli a media potenza.

Passare la superficie del panino con la salsa arrogante, quindi mettere le cipolle rosse caramellate e i fagioli all'uccelletto, sovrapporre l'hamburger e terminare con la fetta di cheddar.

Chiudere il panino e passarlo in forno 4 minuti a 200°, togliere e servire.



**ARROGANT CHILI SAUCE**

SALSA ARROGANT PICCANTE CON HABANERO

510g cod.007



**RED SLICED CARAMELIZED ONIONS**

CIPOLLE ROSSE AFFETTATE CARAMellate

800g cod.045



Bun con semi di zucca

Salsa Arrogant

Cipolle rosse caramellate



# L'orto nell'aia

*Equilibrio millimetrico tra il dire e il fare*

6

Tempo di preparazione: 8 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n 1 ciabattina da 195 g
- 25 g **ketchup di carote speziate**
- 40 g **champignons saltati alla piastra con cipolla e limone**
- 40 g yogurt Greco
- 100 g pulled chicken

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Spalmare sulla superficie lo yogurt greco, quindi mettere il pulled Chicken, i funghi champignon al limone e cipolla e scaldare 2 minuti in forno ventilato a 200°.

Estrarre la ciabattina dal forno e dressare la salsa di carote speziate.

Chiudere il panino e servire.



**SPICY  
CARROT  
KETCHUP**

**KETCHUP  
DI CAROTE  
SPEZiate**

530g cod.012



**CHAMPIGNONS  
SALTATI ALLA  
PIASTRA  
CON CIPOLLA E LIMONE**

**CON  
CHAMPIGNONS  
TAGLIATI A META'**

700g cod.019



*Ciabattina  
croccante*

*Ketchup di  
carote speziate*

*Champignons  
saltati alla piastra  
con cipolla e limone*



# L'insolito mezzo

Per chi non vuole il solito tramezzino

7

Tempo di preparazione: 6 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- 80 g pane tramezzino (bianco)
- 30 g **ketchup di barbabietola con zenzero**
- 100 g pulled chicken
- 40 g **cipolle affumicate al BBQ**
- 35 g yogurt greco
- 10 g insalata riccia

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Mettere sul tagliere una fetta di pane tramezzino (bianco), con una spatolina spalmare lo yogurt greco, quindi formare uno strato di cipolle affumicate al BBQ e distribuire 50 g di pulled chicken.

Posizionare sul tagliere una nuova fetta di pane bianco, spalmare il ketchup di barbabietola con zenzero, quindi distribuire l'insalata riccia e il rimanente pulled chicken.

Sovrapporre le precedenti preparazioni e chiudere il tutto con una nuova fetta di pane, schiacciare in maniera uniforme, tagliare a triangolo e servire.



**GINGER BEETROOT KETCHUP**

**KETCHUP DI BARBABIETOLA CON ZENZERO**

520g cod.011



**ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ**

FETTA ALTA

**AFFUMICATE CON LEGNO DI QUERCIA**

700g cod.023





# L'esagerato

*Il panino che provoca dipendenza*

8

Tempo di preparazione: 7 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n 1 pane arabo da 70 g
- 30 g **salsa di cipolle rosse caramellate**
- 90 g beef brisket
- 30 g **porri affumicati**
- 20 g **champignons saltati alla piastra con timo e aceto balsamico**
- 20 g crema ai 4 formaggi

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Tagliare tre fette di Beef Brisket dello spessore di 5 mm, posizionarlo nel contenitore da microonde, coprirlo e scaldarlo a 750 w di potenza per ½ minuto.

Scaldare al microonde i funghi champignons con timo e aceto balsamico e i porri per 1 minuto.

Tagliare il pane arabo in due parti. Spalmare sulla base del pane la crema di cipolle rosse caramellate.

Quindi sistemare le fette di brisket, i funghi champignons e i porri affumicati.

Scaldare la crema ai 4 formaggi al microonde 30 secondi a bassa potenza e dressarla sopra i porri. Richiudere il pane e passare al forno a 200° per 2 minuti, toglierlo e servirlo.



**CHAMPIGNONS  
SALTATI ALLA  
PIASTRA**  
CON TIMO E "ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP"

UN GUSTO UNICO  
ESALTATO DA TIMO E  
ACETO BALSAMICO

700g cod.021

**ANELLI DI PORRI  
CUCINATI AL  
BBQ**

AFFUMICATI CON  
LEGNO DI QUERCIA

700g cod.034



**RED  
CARAMELIZED  
ONION  
SAUCE**

**SALSA DI  
CIPOLLE ROSSE  
CARAMELLATE**

570g cod.009



*Champignons  
aceto balsamico  
e timo*

*Anelli di porri  
affumicati*

*Salsa di cipolle  
rosse caramellate*





# Il Lombardo

La tradizione del panino

9

Tempo di preparazione: 9 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- 120 g mezza baguette
- 30 g **salsa di peperoncini piccantina**
- n 1 salsiccia grossa 130 g
- 10 g lattuga
- 10 g maionese
- 20 g **peperoni rossi affumicati al BBQ**
- 35 g formaggio taleggio

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE .....

## Preparazione:

Aprire la salamella a metà per la lunghezza, condirla con un filo di olio di olive e metterla a cuocere sulla piastra.

Tagliare la baguette a metà e posizionare la parte inferiore del panino sulla piastra calda per un minuto.

Spalmare sulla superficie del pane la salsa piccantina e adagiare sopra la lattuga, quindi aggiungere la maionese e la salamella.

Terminare aggiungendo i peperoni rossi affumicati al BBQ e il taleggio a pezzetti.

Chiudere il pane e scaldare al forno a 200° per 3 minuti.

Togliere e servire.



**PEPERONI ROSSI CUCINATI AL BBQ**  
A QUADROTTI

**AFFUMICATI CON LEGNO DI QUERCIA**

700g cod.022



**SPICY CHERRY CHILI SAUCE**

**SALSA DI PEPERONCINI PICCANTINA**

530g cod.002



*Peperoni rossi affumicati al BBQ*

*Salsa di peperoncini piccantina*

*Baguette morbida*





# L'Intruso

*Il panino che non deve mancare mai*

10

Tempo di preparazione: 9 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- n 1 burger buns al sesamo
- 150 g hamburger di Scottona
- 30 g **anelli di cipolla affumicata**
- 30 g **salsa di peperoni affumicati**
- 25 g **cavolo rosso marinato**
- 15 g formaggio cheddar stagionato

## Food cost:

.....
.....
.....
.....
.....
TOTALE _____

## Preparazione:

Tagliare il pane a metà e mettere i lati interni sulla piastra per due minuti. Posizionare l'hamburger di Scottona sulla piastra e cuocere girandolo a metà cottura.

Scaldare al microonde a media potenza la cipolla affumicata.

Posizionare sulla superficie del panino il cavolo marinato, adagiare sopra l'hamburger, quindi mettere la cipolla affumicata e irrorare con abbondante salsa di peperoni affumicati.

Terminare con una generosa grattugiata di formaggio cheddar stagionato.



### ORANGE SMOKED PEPPER SAUCE

SALSA DI PEPERONI SENZA PELLE AFFUMICATI

510g cod.001



### WHITE SLICED CARAMELIZED ONIONS

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE CARAMELLATE  
700g cod.023

### RED MARINATED CABBAGE

CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO  
800g cod.041

READY TO USE PRONTO ALL'USO



*Anelli di cipolla affumicata al BBQ*

*Salsa di peperoni affumicati*

*Cavolo rosso marinato*





# Stinco alla birra 11

*Gusto classico ricco e complesso*

Tempo di preparazione: 11 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- 35 g **salsa alla birra**
- N 1 stinco di maiale
- 50 g **champignons saltati alla piastra con cipolla e limone**
- 100 g **verza stufata**

## Food cost:

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Scaldare in un contenitore da microonde la verza stufata e gli champignons per 1 minuto alla massima potenza.

Disporre la verza nel piatto, adagiare sopra lo stinco, dressare la salsa alla birra a lato con i funghi champignons saltati alla piastra con cipolla e limone.

Terminare con qualche granello di sale grosso.



**CHAMPIGNONS  
SALTATI ALLA  
PIASTRA**  
CON CIPOLLA E LIMONE

UN GUSTO UNICO  
ESALTATO DA TIMO E  
ACETO BALSAMICO  
700g cod.019

**GREEN  
STEWED  
SAVOY CABBAGE**

SAPORE SEMPLICE CHE  
DA FORZA AI PIATTI  
800g cod.050



**GOLDEN  
BEER  
SAUCE**  
SALSA  
ALLA BIRRA

520g cod.010



*Verza stufata*

*Salsa  
alla birra*

*Champignons  
saltati alla piastra  
con cipolla e limone*



# Ale...alè!

Un piatto dal gusto gentile

12

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- 30 g **salsa di cipolle caramellate** .....
- 130 g cappello del prete (aletta) .....
- 40 g **cavoli e carote a fette marinati** .....
- 30 g **anelli di cipolla affumicata al BBQ** .....
- 40 g yogurt greco .....
- 150 g riso basmati .....

## Food cost:

TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Cuocere il riso basmati e una volta cotto ungerlo con dell'olio uno stampino e riempire con il riso.

Tagliare l'aletta a fette da 5mm circa. Scaldare al microonde le cipolle affumicate al BBQ per 30 secondi alla massima potenza.

Condire con sale e pepe il cavolo e carote e amalgamarle con lo yogurt magro per creare la salsa coleslaw.

Sformare nel piatto lo stampino di riso, posizionare al fianco la carne e le cipolle, formare due quenelle con la salsa coleslaw e sistemarle vicino al riso e terminare guarnendo con la salsa di cipolle caramellate.



CARAMELIZED  
**ONION SAUCE**

SALSA DI CIPOLLE CARAMellate

570g cod.006



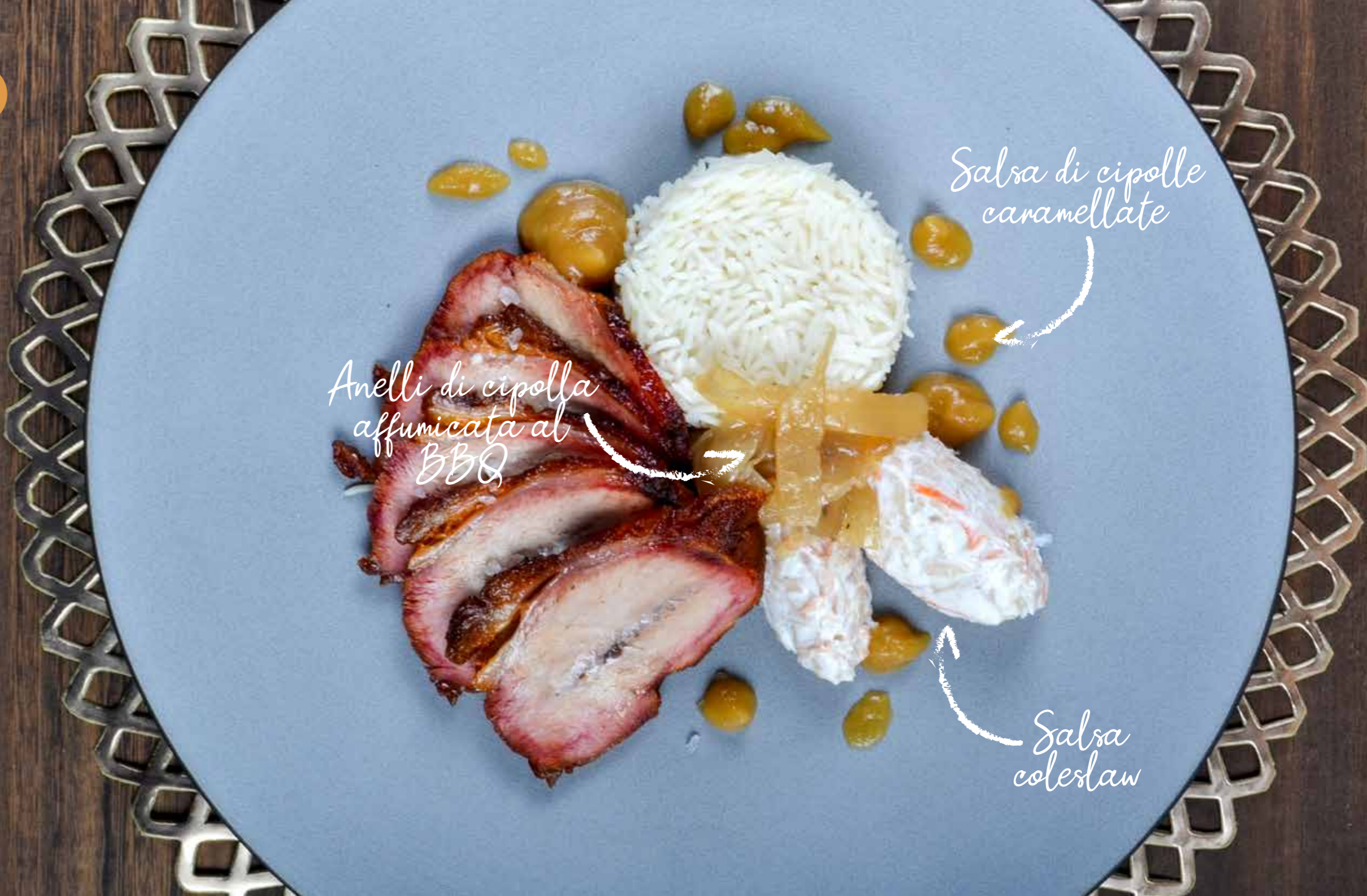
**ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ**  
FETTA ALTA

AFFUMICATA CON LEGNO DI QUERCIA  
700g cod.023

**MARINATED COLESLAW VEGGIE MIX**

CAVOLI E CAROTE A FETTE MARINATI  
800g cod.042

READY TO USE  
PRONTO ALL'USO





# Ribs agrodolci

*L'agnello esaltato in agrodolce*

13

Tempo di preparazione: 5 minuti

Difficoltà preparazione: ○○○○

## Ingredienti:

- 40 g **salsa agrodolce di verdure**
- 350 g ribs di agnello cotte in CBT
- 30 g cipolline in crema di aceto balsamico
- 30 g **peperone rosso BBQ**
- 30 g melanzane grigliate

## Food cost:

TOTALE \_\_\_\_\_

## Preparazione:

Scaldare al microonde i peperoni BBQ e le melanzane per 30 secondi.

Comporre il piatto mettendo al centro le ribs di agnello precedentemente riscaldate, posizionare al fianco le cipolline in crema di aceto balsamico, guarnire con salsa di verdure agrodolce e terminare con i peperoni affumicati al BBQ e le melanzane grigliate sott'olio.



**PEPERONI ROSSI CUCINATI AL BBQ**  
A QUADROTTI

**AFFUMICATI CON LEGNO DI QUERCIA**

700g cod.022



**SWEET & SOUR VEGGIE SAUCE**

**SALSA AGRODOLCE DI VERDURE**

530g cod.003



*Ribs di agnello cotto a bassa temperatura*

*Peperoni rossi affumicati al BBQ*

*Salsa agrodolce di verdure*





BenFatto è un marchio VERDERIO FOOD Via Prealpi 8 Gussano MB Italia CAP 20833 [info@verderio-food.it](mailto:info@verderio-food.it)  
[WWW.BENFATTO-FOOD.IT](http://WWW.BENFATTO-FOOD.IT)



FACEBOOK [benfattosalseripieni](https://www.facebook.com/benfattosalseripieni)



INSTAGRAM [benfatto\\_food](https://www.instagram.com/benfatto_food)