

Il PromoRicettario



Insieme per
darti di più



Promozioni Vantaggiose

Ricette Originali



McCain

PromoRicetta n°1



UNA FORMA AD U...UNICA

E tanta Salsa per tutte le tue porzioni di Patate!

Acquistando:



Fry'n'Dip
(2 Cartoni)



MAIONESE
(2 Espositori)

in Omaggio

2 Espositori
MESSICANA



Turbanti di Fry'n'dip e Mousse di Gorgonzola ai semi di sesamo, con salsa Messicana

Ingredienti
per 4 persone

Patate Fry'n'Dip McCain g. 400; Salsa Messicana Gaia: g. 80; Gorgonzola dolce g. 200; Mascarpone g. 200; Semi di sesamo tostati g. 10; Erba cipollina n° 12 filì Pancetta affumicata a dadini g. 100; Sale e pepe nero q.b.

Procedimento

- ✓ In una terrina unire il gorgonzola al mascarpone e regolare di gusto con sale e pepe.
- ✓ Ottenere 4 mezze sfere, cospargere con i semi di sesamo e decorarle ognuna con 3 filì di erba cipollina intera.
- ✓ Friggere le Fry'n'Dip McCain ancora surgelate in olio a 175°C per circa 3 min. finché avranno raggiunto un bel colore dorato. Salarle a fine cottura e disporle, in piedi, attorno alla mousse di gorgonzola.
- ✓ Versare la Salsa Messicana Gaia nel fondo di ogni piatto; disporvi al centro i turbanti già pronti e cospargere con i dadini di pancetta croccante. Servire.

McCain

PromoRicetta n°2



UN GUSTO TRAVOLGENTE, SULLA PUNTA DELLE DITA

Acquistando:

Stuzzicanti Spiedini e
Salse a tutto sapore!



Mini Spiedini di Filetti di Pollo
(1 Cartone)

in Omaggio

2 Twister **Barbecue**
(o Messicana)



820 g

Cestini di Mais con Mini Spiedini di Filetti di Pollo ananas grigliato e salsa Barbecue

Ingredienti
per 4 persone

Mini Spiedini di Filetti di Pollo McCain n° 20; Salsa Barbecue Gaia g. 80; Ananas fresco: n° 1 Pomodori ciliegia n° 12; Farina gialla da polenta g. 50; Grana padano grattugiato g. 200

Procedimento

- ✓ Unire la farina da polenta al formaggio grattugiato e preparare 4 cestini, utilizzando la stessa tecnica di cottura delle cialde. Appena pronti, metterli nei singoli piatti.
- ✓ Pulire e tagliare l'ananas; ottenere 12 "rombetti" da cm. 4x4 e grigliarli ambo i lati.
- ✓ Friggere i Mini Spiedini di Filetti di Pollo McCain ancora surgelati in olio a 180°C per circa 3-4 minuti, finché saranno croccanti e dorati.
- ✓ Grigliare velocemente per 1 minuto i pomodori interi.
- ✓ Mettere le ciotoline di Salsa Barbecue Gaia nel fondo del cestino e disporvi, in piedi, i Mini Spiedini di Filetti di Pollo McCain.
- ✓ Decorare ogni piatto tutto attorno, alternando l'ananas ai pomodori grigliati. Servire.

McCain

PromoRicetta n°3



CAPPERI CHE PROMOZIONE!

Con la *Glassa* in regalo,
più creatività in cucina!

Acquistando:



"I Mediterranei"
Fior di Capperi
(1 Cartone)



300 ml

in Omaggio

2 Bottiglie *Glassa*
ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Tortino di alici e patate con olive nere e Fior di Capperi, *Glassa* all'aceto balsamico

Ingredienti
per 4 persone

Fior di Capperi McCain n° 28; *Glassa* all'Aceto Balsamico Gala g. 60; Alici freschissime sfilettate n° 24; Patate g. 240; Finocchietto selvatico g. 2; Olive nere n° 32; Cuori di lattuga n° 2; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e pepe q.b.

Procedimento

- ✓ Sfilettare le alici e condirle con sale, pepe, olio extra vergine e finocchietto selvatico.
- ✓ Pelare e affettare sottilmente le patate. Friggerle a metà cottura.
- ✓ Ungere gli stampini e foderarli iniziando con le patate, le alici e le olive. Ripetere a strati fino a riempire lo stampo. Cuocere in forno a 250°C per 8/9 minuti.
- ✓ Friggere i Fior di Capperi McCain ancora surgelati in olio a 175°C per circa 3 minuti, finché risulteranno croccanti e dorati. Salarli a fine cottura.
- ✓ Distribuire la lattuga attorno al piatto ed al suo centro porre il tortino.
- ✓ Guarnire con i Fior di Capperi McCain e decorare con la *Glassa* all'Aceto Balsamico Gala. Servire.

McCain

PromoRicetta n°4



"BAKING POTATO" ... VESTI IL TUO AUTUNNO DI FANTASIA!

Tanti Dressing gustosi e leggeri.
Perfetti anche per le tue insalate.

Acquistando:



Easy Nature BAKING POTATO
Patate intere con buccia
(2 Cartoni)

in Omaggio

3 Bottiglie
Dressing
assortite



300 ml

Salmonе Balik affumicato servito con le sue uova, Baking Potato e Dressing alle Erbe Fini

Ingredienti
per 4 persone

Baking Potato McCain n° 4; Dressing alle erbe fini Gala g. 60; Salmonе Balik affumicato g. 20; Uova di salmonе g. 20; Aneto fresco n° 4 ciuffi; Insalata tipo Lollo o spumiglia 1 mazzo; Pancetta affumicata a dadini g. 100; Sale e pepe nero q.b.

Procedimento

- ✓ Riscaldare le Baking Potato McCain in acqua bollente per 5-6 minuti. Quando saranno ben calde, incidere la croce sulla superficie e schiacciarle con due dita nella parte inferiore, in modo che si aprano bene in superficie.
- ✓ Affettare il Balik e disporlo nei singoli piatti, a ventaglio.
- ✓ A fianco del salmonе porre la Baking Potato McCain e farcirlo con una generosa cucchiaiata di Dressing alle erbe fini Gala e di uova di salmonе.
- ✓ Decorare tutto attorno il piatto con il Dressing alle erbe fini Gala.
- ✓ Guarnire con un ciuffetto d'insalata e le foglioline di aneto. Servire.

Le PromoRicette

Un'occasione da non perdere !

All'acquisto di:

N°2 Cartoni di
PATATE "Fry'n'Dip"

N° 2 Espositori di
"MAIONESE"
Monodose

IN OMAGGIO 

N° 2 Espositori di
SALSA MESSICANA
Monodose
132 Bustine x 2

N°1 Cartone di
"Spiedini di
Filetti di Pollo"

IN OMAGGIO 

N° 2 Twister
Salsa BARBECUE o
Salsa MESSICANA
820 g x 2

N°1 Cartone di
"Fior di Capperi"
I Mediterranei

IN OMAGGIO 

N° 2 Bottiglie di
GLASSA all'Aceto
Balsamico di Modena
300 ml x 2

N°2 Cartoni di
"Baking Potato"
Easy Nature

IN OMAGGIO 

N° 3 Bottiglie Assortite
di DRESSING
300 ml x 3



McCain Alimentari (Italia) S.r.l. - Via Bianzanello, 11 - 24124 Bergamo
Tel. +39 035.22.72.111 Fax +39 035.22.72.151 - mccain.it - info@mccain.it

Agente Generale per l'Italia
MEGA Alimentare Surgelati S.r.l. - Via Anastasio II, 274 - 00165 Roma
Tel. +39 06.39.80.11 r.a. - Fax +39 06.39.38.82.29 - info@megalimentare.it



FORMEC BIFFI S.p.A. - Via Piacenza, 20 - 26865 S.Rocco al Porto (Lodi)
Tel. 0377.45.401- Fax 0377.56.93.31- www.gaia.eu

Le Ricette originali ed esclusive a cura dello Chef Manuel Amorini.

