



È TEMPO DI BARBECUE

METTITI IN GIOCO



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFICIAL BBQ PARTNERS



Indice

Hamburger	pag	4
Spiedini di Pollo e Verdure	pag	6
Costine in salsa BBQ	pag	8
Costata alla griglia	pag	10
Burger di Salmone	pag	12
Verdure sabbiose	pag	14
Insalata di Riso	pag	16
Veggie Burger	pag	18



È TEMPO DI BARBECUE METTITI IN GIOCO



Calvé e Knorr Official BBQ Partners degli Europei, UEFA EURO 2024™!

Con la campagna **È TEMPO DI BARBECUE, METTITI IN GIOCO**, Calvé e Knorr vogliono celebrare la passione per il calcio e per il cibo dando vita a un'esperienza di barbecue incredibile, da gustare insieme in famiglia e con amici. Ad aiutare Calvé e Knorr a portare i migliori barbecue tra i tifosi italiani sarà il testimonial d'eccezione, Federico Chiesa.

Tante ricette per la stagione delle grigliate, con gli ingredienti segreti: le salse Calvé e Knorr Aromat per trasformare ogni barbecue in un'esperienza davvero gustosa.

Scopri il concorso Mettiti in Gioco!

<https://www.calve.it/mettiti-in-gioco.html>



INQUADRA QUI

HAMBURGER

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

- 600g macinato di manzo
- panini per hamburger con sesamo
- pomodoro da insalata
- foglie di lattuga
- fette di formaggio cheddar
- cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di Aromat Knorr
- Maionese Calvé Classica
- Salsa Burger Calvé

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 10 min

Procedimento:

- In una ciotola mescola la carne trita di manzo con 1 cucchiaino di Aromat Knorr, quindi forma 4 hamburger con l'aiuto di un coppapasta.
- Affetta il pomodoro a fette di circa mezzo centimetro, lava e asciuga le foglie di lattuga, poi affetta finemente i cetriolini.
- Taglia a metà i panini al sesamo e tosta leggermente la parte interna su una piastra ben calda.
- Sulla stessa piastra cuoci gli hamburger mantenendo un cuore rosato all'interno, durante l'ultimo minuto di cottura disponi una fetta di formaggio cheddar su ogni hamburger in modo tale che si scioglia leggermente.
- Spalma la base di ogni panino con la maionese Calvé Classica poi appoggia sopra l'insalata, qualche fetta di pomodoro, l'hamburger con il formaggio, i cetriolini e per terminare Salsa Burger Calvé.
- Chiudi il panino e servi subito.

TIPS: Vuoi un hamburger ancora più gustoso?

Aggiungi due cucchiaini di Maionese Calvé Classica all'impasto e otterrai un hamburger morbidissimo!



UEFA
EURO2024
GERMANY

SPIEDINI DI POLLO E VERDURE

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 50 min

Ingredienti:

- 800g petto di pollo tagliato a cubetti
- 1 cipolla rossa
- 1 peperone giallo grande
- 2 zucchine
- 12 pomodorini
- 2 lime, succo e scorza
- 2 cucchiari di Aromat Knorr
- 4 cucchiari di olio E.V.O.
- Sale e pepe
- Maionese Calvé Classica

Procedimento:

- Marina il pollo con l'Aromat Knorr, il succo, la scorza di lime, l'olio E.V.O. e 2 cucchiari di Maionese Calvé classica poi tienilo almeno per un'ora in frigorifero.
- Taglia il peperone a cubetti, le zucchine a rondelle e i pomodorini a metà. Sbuccia e taglia a pezzettoni una cipolla rossa.
- Unisci le verdure in una ciotola, condisci con un filo d'olio sale e pepe e tieni da parte.
- Forma gli spiedini alternando cubetti di pollo e verdure quindi cuoci su una griglia ben calda per circa 20 minuti, rigirandoli spesso.
- Una volta cotti servi con Maionese Calvé Classica.

TIPS: Puoi spennellare i tuoi spiedini con Maionese Calvé Classica durante la cottura, sentirai che differenza! Inoltre se utilizzi spiedini in legno lasciali in ammollo in acqua almeno mezz'ora prima dell'utilizzo, questo eviterà che si brucino durante la cottura sulla griglia.



COSTINE IN SALSA BBQ

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 60 min
Tempo di cottura: 140 min

Ingredienti:

- 2kg costate di maiale
- 4 cucchiari di sale
- 4 cucchiari di paprika
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- ½ cucchiaino di pepe di cayenna
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 3 cucchiari di Senape Calvé
- Salsa BBQ Calvé
- Aromat Knorr
- Insalata misticanza
- Olio E.V.O.
- Limone

Procedimento:

- In una ciotola mescola tra loro sale e spezie (rub) e tienile da parte.
- Prendi le costate intere e rimuovi la pleura con l'auto di un coltello.
- Spennella la Senape Calvé su tutta la superficie delle costine quindi prendi il rub preparato in precedenza e frizionalo su tutta la superficie della carne in modo che ne ricopra l'intera superficie.
- Avvolgi la carne con dell'alluminio e fai riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo accendi il forno a 160°C.
- Cuoci la carne in forno avvolta nella pellicola per circa 2 ore.
- Trascorsa la cottura in forno, rimuovi la carne dall'alluminio e trasferiscila su una griglia BBQ.
- Spennella la carne di salsa BBQ Calvé e prosegui la cottura per circa 20 minuti.
- Prepara ora la vinagrette mescolando 2 cucchiari di olio E.V.O. con il succo di un limone ed 1 cucchiaino di Aromat Knorr, poi usala per condire l'insalata.
- Taglia le costine con un coltello affilato e servi accompagnando con una fresca insalata.



8



9

COSTATA ALLA GRIGLIA

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 5 min
Tempo di cottura: 10 min

Ingredienti:

- kg costata di manzo
- 3 cucchiaini di olio E.V.O.
- 2 cucchiaini Aromat Knorr
- 800g patate

Procedimento:

- Sbuccia le patate e tagliale a spicchi e lessale in acqua bollente per 5 minuti. Scola le patate, asciugale e tienile da parte.
- Mescola in una ciotolina 1 cucchiaino di olio E.V.O. con 1 cucchiaino di Aromat Knorr, quindi spennella la carne.
- Accendi il forno a 200°C, versa le patate in una ciotola e condisci con il restante olio E.V.O. e un cucchiaino di Aromat Knorr.
- Disponi le patate in una teglia coperta di carta da forno e cuoci per circa 30 minuti, finchè non saranno dorate e croccanti.
- Cuoci la carne su una griglia ben calda fino a cottura desiderata.
- Servi la carne tagliata a fette accompagnando con le patate al forno.



BURGER DI SALMONE

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 30 min

Ingredienti:

- 330g di filetti di salmone
- 1 cipollotto fresco finemente tritato
- 1 uovo
- 1 patata lessa, schiacciata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- ½ cucchiaino di zenzero grattugiato
- 2 zucchine
- Una manciata di spinacini freschi
- 4 panini senza crosta
- Maionese Calvé Classica
- Salsa Avocado Calvé
- 1 cucchiaino Aromat Knorr
- Sale e pepe

Procedimento:

- Per prima cosa trita finemente il salmone, a coltello o con l'aiuto di un mixer.
- In una ciotola unisci il salmone, la patata schiacciata, l'uovo, il cipollotto, la patata, il prezzemolo, lo zenzero ed un pizzico di sale.
- Mescola bene il composto per amalgamare tutti gli ingredienti poi forma 4 burger con l'aiuto di un coppapasta.
- Affetta le zucchine nel senso della lunghezza in fette di circa mezzo centimetro, quindi condisci con un cucchiaino di olio E.V.O. ed un cucchiaino di Aromat Knorr.
- Su una piastra o griglia ben calda cuoci le zucchine e tienile da parte.
- Cuoci quindi i burger finché non risulteranno cotti ma non stopposi.
- Taglia a metà i panini e spalma un velo di Maionese Calvé Classica sulla base, aggiungi qualche foglia di spinacino fresco, il burger di salmone, le zucchine grigliate e termina con Salsa Avocado Calvé e Maionese Calvé Classica.
- Chiudi i panini e servili ben caldi.



VERDURE SABBIOSE

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

- 1 melanzana
- 3 zucchine
- 1 peperone
- 1 carota
- 1 patata grande
- 1 cipolla rossa
- 10 pomodorini
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di Aromat Knorr
- 4 cucchiai di olio E.V.O.
- Maionese Calvé Classica

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 60 min

Procedimento:

- Lava e pulisci tutte le verdure. In una ciotola capiente taglia a pezzi le zucchine e le melanzane (queste sono le verdure che hanno una cottura più veloce), poi taglia a cubetti più piccoli le altre che hanno una cottura più lenta (carota, patate, peperoni). Affetta la cipolla e taglia a metà i pomodorini.
- Condisci le verdure con l'olio E.V.O., il pangrattato e Aromat Knorr.
- Fodera una teglia con della carta da forno quindi disponi le verdure senza farle sovrapporre troppo.
- Cuoci in forno a 200°C per circa un'ora.
- Lascia intiepidire e servi accompagnando con della Maionese Calvé Classica.



INSALATA DI RISO

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

- 320g di riso
- 30g di spicchi di carciofi sott'olio
- 30g di funghetti sott'olio
- 10 pomodorini
- 200g di tonno sott'olio
- 100g prosciutto cotto a cubetti
- 100g di mozzarelline
- 2 uova sode
- 2 cucchiaini di olive denocciolate
- Maionese Calvé Classica
- Olio E.V.O.
- Basilico

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 15 min

Procedimento:

- Cuoci il riso in abbondante acqua salata, scolalo al dente e raffreddalo velocemente sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura.
- In una ciotola capiente unisci il riso, i carciofini e funghetti ben scolati, i pomodorini tagliati a metà, il tonno sgocciolato, il prosciutto a cubetti, le olive e le uova sode tagliate in quarti.
- Mescola due cucchiaini di maionese con due cucchiaini di olio E.V.O. quindi condisci il riso mescolando bene.
- Lascia riposare in frigorifero per almeno mezz'ora, poi servi completando con del basilico fresco a piacere.



UEFA
EURO2024
GERMANY

VEGGIE BURGER

Difficoltà: facile
Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

- 400g lenticchie lesse
- 200g riso lessato
- 2 peperoni, rosso e giallo
- 2 cipollotti
- 1 cucchiaino Aromat Knorr
- 1 cucchiaino di olio E.V.O.
- 4 panini senza crosta
- 1 avocado
- 1 pomodoro da insalata
- Ketchup Calvé
- Maionese Calvé classica

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 15 min

Procedimento:

- Affetta finemente i cipollotti e falli appassire in una padella con un cucchiaino di olio E.V.O.
- Pulisci e taglia i peperoni a pezzi molto piccoli, aggiungili quindi al cipollotto e cuoci per circa 10 minuti. Aggiungi l'Aromat Knorr e continua a cuocere per altri 5 minuti.
- In un mixer unisci le lenticchie lesse, il riso lessato, il soffritto di peperoni, poi frulla tutto fino ad ottenere un composto sodo e ben amalgamato.
- Taglia a metà i panini e a fette di circa mezzo centimetro, il pomodoro e l'avocado e tienili da parte.
- Tosta la parte interna dei panini su una piastra ben calda e tienili da parte.
- Sulla stessa piastra cuoci i burger finché non formeranno una crosticina croccante.
- Componi i panini spalmando un velo di Ketchup Calvé sulla base, quindi aggiungi i burger, qualche fetta di pomodoro e qualche fetta di avocado, completando con Maionese Calvé Classica e altro Ketchup Calvé a piacere.



18



19



UEFA
EURO2024
GERMANY



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFICIAL BBQ PARTNERS