



## 1e Patate tonde

Le migliori patate novelle, selezionate fresche, già pelate e pronte per essere preparate. In confezioni da 250 e 500 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	46,9 Kcal/199 kj
Proteine	1,90 g
Carboidrati	9,52 g
Grassi	0,14 g

### GATEAU DI PATATE

**Ingredienti:** 500 g Patate tonde, 100 g burro, 1 bicchiere di latte, 1 mozzarella, 100 g prosciutto cotto, 50 g parmigiano grattugiato.

**Preparazione:** mettere le patate in una casseruola con 50 g di burro e il latte caldo, e lavorarle per bene, in modo da ottenere una purea morbida. Salare e disporre metà del composto sul fondo di una pirofila imburrata. Sopra al purè stendere uno strato di mozzarella a dadini e di prosciutto cotto a strisce. Completare con un altro strato di purè, unendo qualche fiocchetto di burro e una manciata di parmigiano. Cuocere in forno caldo per 15 minuti.

## 1e Carote tagliate a rondelle

Le migliori carote, selezionate fresche, già pelate e tagliate, pronte per essere preparate. In confezioni da 250 e 500 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	14,3 Kcal/60,6 kj
Proteine	0,46 g
Carboidrati	2,78 g
Grassi	0,15 g

### CAROTE SFIZIOSE

**Ingredienti:** 500 g Carote a rondelle, una noce di burro, 1 vasetto di yogurt, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente, ½ spicchio di aglio, sale e pepe.

**Preparazione:** mescolare le carote insieme al burro sciolto in una casseruola, aggiungere lo yogurt e lasciar cuocere a pentola chiusa fino a quando tutto lo yogurt non si sarà assorbito.

Aggiungere il prezzemolo tritato e lo spicchio d'aglio, rimescolare il tutto e servire.

## 1e Rape Rosse pelate

Dolci e gustose rape rosse, selezionate fresche, già pelate e cotte, pronte per essere preparate. In confezioni da 250 e 500g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	32,5 Kcal/138 kj
Proteine	2,25 g
Carboidrati	5,54 g
Grassi	0,15 g

### AGNELLO CON LE RAPE

**Ingredienti:** 1 kg Rape rosse pelate, 1 kg agnello, 60 g burro, 150 g carote, 100 g cipolle, 1 dado da brodo, 40 g farina, erbe aromatiche.

**Preparazione:** mettere nel burro caldo l'agnello tagliato a pezzi, le carote e le cipolle. Quando il tutto sarà dorato aggiungere la farina, un dado, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciar cuocere per un'ora. Dopodiché aggiungere le rape e lasciar cuocere per un'altra ora e mezza.

## 1e Castagne del Bosco

Le migliori castagne, già pelate e cotte, pronte per essere preparate. In confezioni da 250 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	154 Kcal/652 kj
Proteine	2,55 g
Carboidrati	31,7 g
Grassi	1,88 g

### SOUFFLÉ DI CASTAGNE

**Ingredienti:** 500 g Castagne del bosco, 60 g burro, 2 albumi d'uovo, 1 mestolo di brodo, 1 pizzico sale grosso.

**Preparazione:** passare al mulinetto le castagne, facendo cadere il passato in una casseruola. Versare il brodo, salare, unire il burro ammorbidito e mettere sul fuoco mescolando fino a ottenere un purè piuttosto asciutto. Far raffreddare. Montare gli albumi a neve e incorporarli al composto. Imburrare una pirofila e versarvi il purè. Passare in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, poi a 180°C per 5 minuti. Ritirare e servire.

“i prestopranti” Ghisetti, meno tempo in cucina, più tempo per te.

## 1e Pannocchie di mais dolce

Dolci e sfiziose pannocchie di mais, selezionate fresche, già pulite e pronte per essere preparate. In confezioni da 2 pannocchie (400 g).

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	91,2 Kcal/383 kj
Proteine	3,82 g
Carboidrati	10,7 g
Grassi	3,68 g

### LOLLO, RUCOLA E MAIS IN INSALATA

**Ingredienti:** 1 Pannocchia di mais dolce, 300 g insalata tipo lollo, un mazzetto di rucola, 150 g champignon, 100 g bresaola, 4 pomodorini tondi, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale.

**Preparazione:** mescolare l'insalata lollo e la rucola, lavare e sgocciolare. Unire i funghi champignon mondati e tagliati a fettine. Lavare, tagliare a spicchi e privare dei semi i pomodorini e unire anch'essi. Guarnire il tutto con la pannocchia, grigliata e tagliata a rondelle, e con le fettine di bresaola. Condite con una vinaigrette preparata mescolando 3 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e due cucchiaini di aceto di mele.

## il Contorno misto di verdure

Le migliori verdure, selezionate fresche, già pulite e pronte per essere preparate. In confezioni da 400 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	36 Kcal/153 kj
Proteine	1,40 g
Carboidrati	7,6 g
Grassi	0 g

### VITELLO CON VERDURE

**Ingredienti:** 400 g Contorno misto, 600 g carne di vitello, 50 g pancetta, 1 cipolla, 50 g burro, vino bianco, sale, pepe, erbe aromatiche.

**Preparazione:** in una teglia mettere il burro, la cipolla tritata, le erbe aromatiche e la carne; lasciarla rosolare bagnandola con vino bianco. Aggiungere il contorno misto alla carne. Bagnare con acqua, salare, pepare e lasciar cuocere per circa 2 ore.

## il Contorno primavera

Carotine baby e piselli, selezionati freschi, già puliti e pronti per essere preparati. In confezioni da 400 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	39 Kcal/166 kj
Proteine	4,2 g
Carboidrati	4,9 g
Grassi	0,3 g

### VOL-AU-VENT DI PRIMAVERA

**Ingredienti:** 400 g Contorno Primavera, 8 vol-au-vent, 50 g di burro, 1 cipolla piccola, 50 g di prosciutto cotto, 6 cucchiaini di besciamella.

**Preparazione:** cuocere il contorno in una padella con la cipolla tritata e il burro. Salare poco e unire il prosciutto tagliato a dadini. Mescolare il contorno con la besciamella e riempire i vol-au-vent.

## il Contorno messicano

Colorate e gustose verdure in uno sfizioso contorno mexican style, già pulito e pronto per essere preparato. In confezioni da 400 g.

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto:	
Energia	47 Kcal/166 kj
Proteine	4,8 g
Carboidrati	6,0 g
Grassi	0,4 g

### PESCE ALLA MESSICANA

**Ingredienti:** 400 g Contorno Messicano, 500 g di filetto di merluzzo, 2 bicchieri di sugo di pomodoro, 1 bicchiere di acqua, 1 spicchio di aglio, peperoncino, olio d'oliva, sale e pepe.

**Preparazione:** Pulire il pesce, sfilettarlo e poi strofinarlo interamente con il sale. Mettere il filetto di pesce in una padella insieme all'olio bollente e friggerlo da entrambi i lati. Togliere dalla padella quando sarà ben dorato e, nello stesso olio, aggiungere l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, il peperoncino, il sugo di pomodoro e l'acqua. Dopo 10 minuti aggiungere il contorno e far cuocere. Adagiare il tutto in una pirofila e infornare per 10 minuti a 150°C.

...ma la linea “i prestopranti” non finisce qui! Visitando il sito [www.ghisetti.it](http://www.ghisetti.it) scoprirete di volta in volta tutte le novità di prodotto e di servizio destinate agli amanti della cucina buona e veloce.