

Le ricette gourmet dello chef Danilo Angè per il Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura

Danilo Angè, chef di grande abilità ed equilibrio, ha ideato delle fresche insalate gourmet a base di ortaggi e frutta di stagione, puliti con il nuovo Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura che non ne danneggia la buccia



Anguria alla menta, olio di lavanda, melanzane grigliate e salsa allo yogurt: questi alcuni ingredienti delle insalate di Danilo Angè, chef pluripremiato e consulente culinario internazionale, che firma delle ricette esclusive per Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura, dalla nuova formulazione in microgranuli, adatta anche al lavaggio di alimenti dalla buccia delicata.

Le ricette di Angè, tipicamente fresche ed estive, sono a base di ortaggi che uniti alla frutta di stagione e al tocco creativo dello chef, si trasformano in gustose insalate gourmet. Ecco le sue proposte:

- 1) Misticanza aromatica, anguria alla menta, indivia e olio alla lavanda
- 2) Insalata con melanzane grigliate, foglie di sedano, rapanelli e salsa di yogurt

Lo chef Angè prima della preparazione dei piatti, per lavare frutta e verdura ha utilizzato le seguenti tecniche: ha messo a bagno le verdure in foglia in una bacinella d'acqua in cui sono stati sciolti i microgranuli di Bicarbonato Solvay® (un cucchiaino ogni litro d'acqua). Dopo una decina di minuti, durante i quali il bicarbonato ha agito correttamente, ha risciacquato la verdura, ormai perfettamente pulita. Ha, inoltre, strofinato le verdure solide e a buccia rigida con un impasto composto da 3 parti di Bicarbonato Solvay® e una di acqua, prima di procedere ad un risciacquo finale.

Ecco i consigli dello chef: "Durante le calde giornate estive le insalate sono il piatto perfetto: io preferisco utilizzare cespi di insalata freschissima e mixarla a frutta di stagione, avendo cura di lavarla accuratamente facendo in modo di non rovinare le foglie di insalata o la buccia della frutta, in questi casi il Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è perfetto".

Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è 100% Bicarbonato Solvay® ad uso alimentare, quindi puro e sicuro come sempre, ma con caratteristiche appositamente studiate per renderlo ancora più pratico ed efficace nel lavaggio di frutta e verdura. La nuova formulazione in microgranuli, che rende il prodotto più fluido e facilita l'utilizzo, è ancora più efficace nel rimuovere lo sporco senza graffiare.

I microgranuli, [di 100% purissimo bicarbonato](#), sono ottenuti mediante un rigoroso procedimento di selezione dei cristalli in base alla loro dimensione, che garantisce il rallentamento della formazione dei

grumi all'interno della confezione, mantenendo allo stesso tempo una completa solubilità. Il prodotto è disponibile nei supermercati nella confezione da 400 gr.

Per scoprire i mille usi di Bicarbonato Solvay® WWW.BICARBONATO.IT

#BicarbonatoFruttaeVerdura

#BicarbonatoSolvayFruttaeVerdura

#lavaggiofruttaeverdura

#bicarbonato

#fruttaeverdura

#SolvayFrutta&Verdura

#BicarbonatoSolvay

#fruttaeverdurasicura

#microgranuli

[Encanto PR](#)

Ufficio stampa

02.66983707