NOVITÀ
i cremosi

Well
-1967-

Apri, versa, chef!

13 semplici ricette

dal successo assicurato

In cucina con Well, la famiglia del sapore

Da sempre chi cucina con Well, la famiglia degli esperti del gusto, ha un'intera linea di brodi e insaporitori per esprimere tutto il suo amore in cucina. E oggi, con l'ultima generazione di concentrati cremosi, il sapore ha un nuovo segreto: per un brodo gustoso, un'ottima zuppa o per insaporire qualsiasi tua ricetta, con Well la cucina sa di famiglia.

CERCHI UN GUSTO IN PIÙ?

Nascono i Cremosi Concentrati: il tuo nuovo segreto in cucina

APRI

La nuova forma del brodo e degli insaporitori è cremosa! Facilissimi da usare, in pratiche vaschette predosate pronte da aprire e versare nelle tue preparazioni.

VERSA

Con i Cremosi la tua cucina non ha limiti. Si sciolgono all'istante direttamente nella padella, prima, dopo o durante la cottura, e anche a freddo in salse, dressing per insalate e marinature.

CHEF

Dentro ogni vaschetta dei Cremosi c'è tutta l'alta cucina professionale Well: in due mosse arricchisci il tuo piatto con il gusto, la cremosità e il corpo di una salsa o un fondo da vero chef!

NOVITÀ i cremosi

Bontà di Brodo Carne

Bontà di Brodo Vegetale

Fumetto Ricco di Pesce

Fondo Ricco d'Arrosto

100% Naturale

Senza Glutine, Senza Lattosio, Senza Glutammato

ZUPPA

di verdure e pollo

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio***
- 1 zucchina media
- 1 carota media
- 1 patata
- 50 gr di bieta erbetta (oppure 70 gr piselli)
- ½ cipolla
- 1 costa di sedano
- 150 gr di petto di pollo
- 500 ml acqua
- 2-3 cucchiai di olio Evo
- Pepe q.b.
- Prezzemolo fresco q.b.

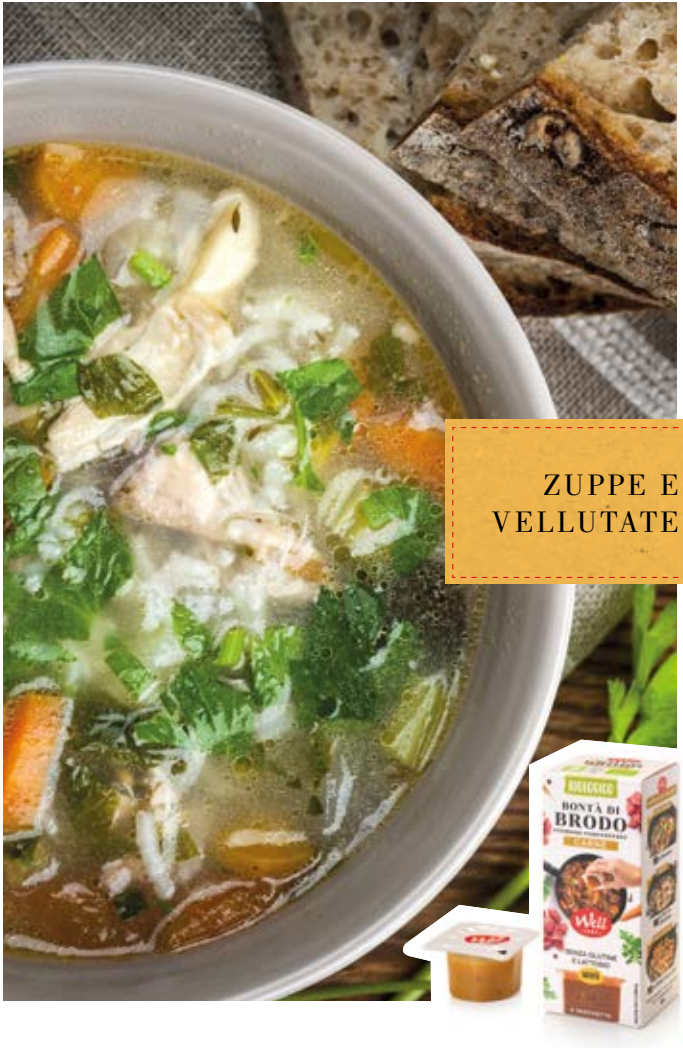
Tempo
30’

Difficoltà
bassa

Persone
2

Procedimento

In una casseruola mettete a scaldare l’olio e quando è caldo versate la cipolla affettata e lasciatela imbiondire per 1-2 minuti. Aggiungete poi il petto di pollo tagliato a bocconcini o a striscioline (facoltativamente infarinato) e fatelo rosolare per qualche minuto. Versate le verdure tagliate a pezzetti e poco dopo aggiungete l’acqua e il contenuto di una vaschetta di ***Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio***. Lasciate cuocere per circa 15-20 minuti e servite la zuppa calda, con l’aggiunta finale di un po’ di pepe macinato e alcune foglie di prezzemolo fresco tritato.



VELLUTATA
di zucca e porri

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***
- 75 gr di porro
- 400 gr di zucca
- 25 gr di panna
- 20 gr di olio Evo
- 350 ml di acqua
- Pepe q.b.
- Prezzemolo fresco
- Crostini di pane

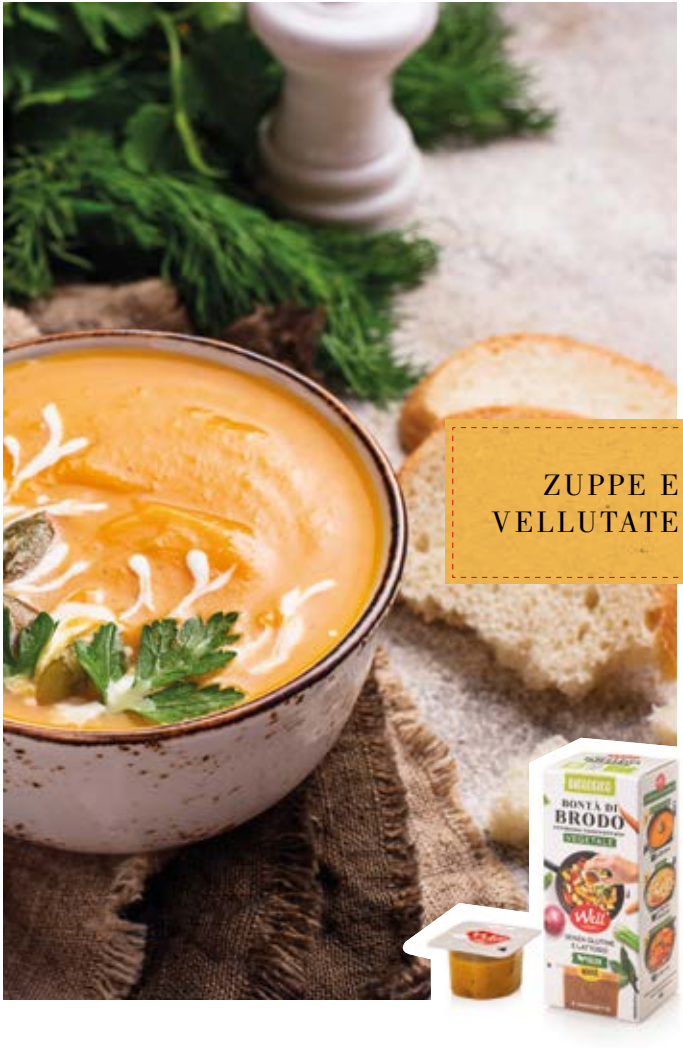
Tempo
30’

Difficoltà
bassa

Persone
2

Procedimento

Affettate il porro a rondelle e fatelo soffriggere in una casseruola con l’olio. Tagliate la zucca a cubetti, aggiungetela al soffritto e lasciatela rosolare qualche minuto. Versate quindi l’acqua e il contenuto di una vaschetta ***Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio*** e lasciate cuocere a fuoco moderato per 25 minuti circa. Aggiungete infine la panna (tenete da parte un cucchiaio per la decorazione finale), frullate il tutto e servite guarnendo con una macinata di pepe, il prezzemolo tritato, i crostini e la panna rimasta.



RISOTTO

gorgonzola e piselli

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***
- 160 gr di riso Carnaroli
- ½ cipolla
- 75 gr di gorgonzola
- 100 gr di piselli freschi o surgelati
- 450 gr di acqua
- 3 cucchiai di olio Evo
- Una noce di burro
- Parmigiano q.b
- Pepe q.b.

Tempo
30’

Difficoltà
media

Persone
2

Procedimento

Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con l’olio Evo. Fate tostare il riso a fuoco basso per qualche minuto, nel frattempo portate a bollore l’acqua con ***Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***. Bagnate il riso con il brodo, poco alla volta, continuando a mescolare di tanto in tanto. Dopo qualche minuto, aggiungete i piselli e portate a termine la cottura del riso (circa 17/18 minuti in tutto). Poco prima di terminare la cottura, aggiungete il burro, il parmigiano e il gorgonzola e mantecate mescolando fino a completo scioglimento dei condimenti. A piacere, prima di servire, aggiungete del pepe macinato al momento.

RISOTTO

alla pescatora

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato***
- 160 gr di riso Carnaroli
- 100 gr di misto pesce fresco o surgelato
- 50 gr di gamberetti
- 50 gr di gamberoni
- 50 gr di cozze
- 50 gr di vongole
- 500 ml di acqua
- 50 ml di vino bianco
- 2-3 cucchiai di olio Evo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Pepe nero macinato q.b.
- 2-3 cubetti di burro

Tempo
30'

Difficoltà
media

Persone
2

Procedimento

Schiacciate lo spicchio d'aglio intero e lasciatelo rosolare in una casseruola con olio Evo. Aggiungete tutto il pesce e fatelo rosolare per qualche minuto fino a renderlo tenero, quindi alzate il fuoco e sfumate con il vino. Togliete lo spicchio d'aglio e versate il contenuto della vaschetta di ***Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato*** lasciando insaporire il tutto a fuoco basso per un paio di minuti. Tostate il riso per qualche minuto e aggiungete l'acqua calda poco alla volta mescolando di tanto in tanto fino a cottura ultimata (circa 17-18 minuti). Mantecate fuori dal fuoco con i cubetti di burro, aggiungete infine il prezzemolo e il pepe; servite ben caldo.

PAPPARDELLE

al ragù

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio***
- 350 gr di pappardelle secche all'uovo (450 gr se fresche)
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 300 gr di macinato di manzo
- ½ bicchiere di vino rosso
- 300 gr di passata di pomodoro
- 200 ml di acqua
- 1 foglia di alloro
- Una noce di burro
- 4 cucchiai di olio Evo
- Pepe e parmigiano grattug. q.b

Tempo
2 h

Difficoltà
media

Persone
4

Procedimento

Tritate la cipolla, il sedano e la carota e lasciate soffriggere il tutto in una casseruola con l'olio Evo per 2-3 minuti circa. Aggiungete la carne macinata e la foglia di alloro; lasciate cuocere mescolando per circa 15 minuti. Alzate la fiamma, bagnate con il vino rosso e fatelo sfumare. Aggiungete il contenuto di una vaschetta di ***Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio***, la passata di pomodoro, l'acqua calda, il pepe e lasciate cuocere il ragù coperto a fuoco basso per almeno un'ora e mezza. Se necessario aggiungete un po' d'acqua. Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e spadellatele per un paio di minuti insieme al ragù. A piacere mantecare con un po' di burro. Servite con una spolverata di parmigiano grattugiato.

TAGLIATELLE
ai funghi

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato***
- 350 gr di Tagliatelle all'uovo (450 se fresche)
- 250 gr di funghi di bosco misti
- 4 cucchiai di olio Evo
- 1 scalogno
- 150 gr di panna da cucina fresca
- Pepe q.b.
- Prezzemolo tritato q.b.
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato

Tempo
20'

Difficoltà
bassa

Persone
4

Procedimento

Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con l'olio Evo, aggiungete i funghi affettati e la vaschetta di ***Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato***. Lasciateli cuocere per qualche minuto finché non risulteranno morbidi, carnosi e intatti. Aggiungete la panna e mantenete caldo il tutto. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella padella con i funghi e la panna. Se necessario aggiungete qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta. Versate il parmigiano e infine mantecate. Condite con una macinata di pepe e un po' di prezzemolo finemente tritato. Servitele ben calde.

SPAGHETTI
alle vongole

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato***
- 360 gr spaghetti
- 1 kg di vongole fresche
- Olio Evo q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Pepe nero q.b.

Tempo
20'

Difficoltà
bassa

Persone
4

Procedimento

In una padella scaldate qualche cucchiaio di olio Evo e aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato e un peperoncino intero. Lasciate insaporire per un paio di minuti, alzate la fiamma, aggiungete le vongole pulite e dopo 2-3 minuti sfumate con il vino bianco. Versate la vaschetta di ***Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato***, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti. Togliete l'aglio e il peperoncino, nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua poco salata. Togliete i molluschi dal guscio e mettetene da parte una ventina con la conchiglia per la decorazione finale del piatto. Scolate la pasta al dente, versatela nella padella con un po' d'acqua di cottura e spadellate fino a ottenere degli spaghetti cremosi. Aggiungete una macinata di pepe nero ed il prezzemolo tritato. Impiattate e decorate con qualche mollusco con il guscio.

ARROSTO

di vitello in pentola

Ingredienti

- ***2 vaschette Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato***
- 1 kg di girello di spalla di vitello
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cipolle
- 1 carota
- 1 gambo di sedano verde
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere d'acqua
- 5 cucchiai di olio Evo

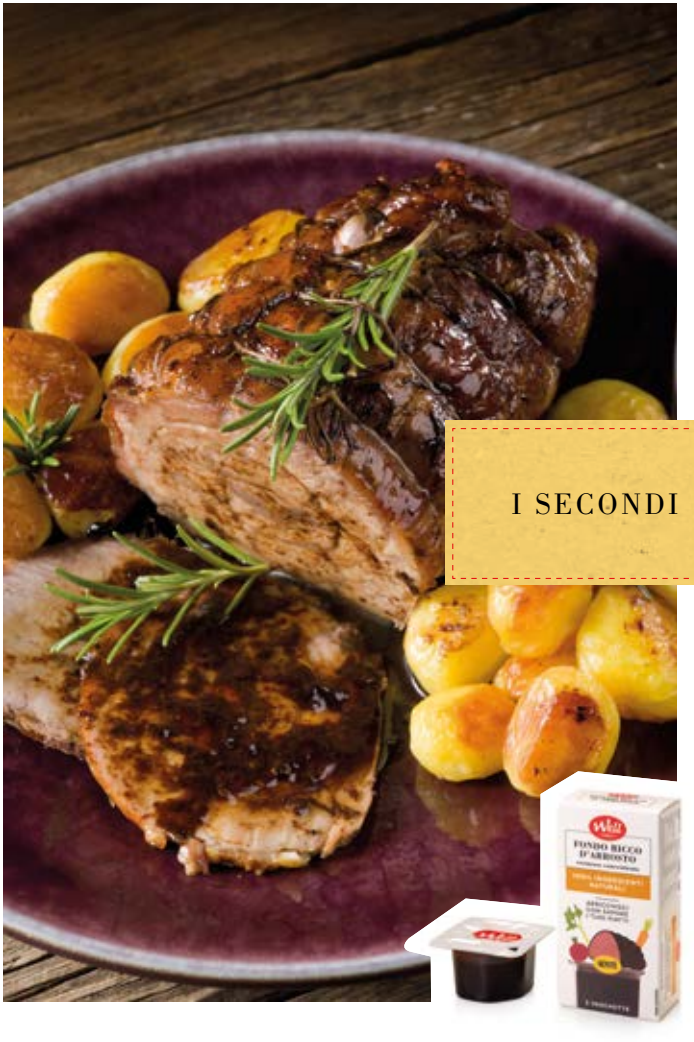
Tempo
2 h e 30'

Difficoltà
media

Persone
4

Procedimento

Preparate la carne legandola, se necessario, con il filo. In una casseruola scaldate l'olio e lasciate imbiondire la cipolla affettata. Aggiungete la carne e fatela rosolare su tutti i lati a fuoco alto per qualche minuto per sigillarla e imprigionarne i succhi. Aggiungete l'aglio, il rametto di rosmarino e la carota a pezzi; dopo un paio di minuti sfumate con il vino e aggiungete le due vaschette di ***Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato*** e un po' d'acqua. Lasciate cuocere a pentola coperta e a fuoco basso per circa 2 ore rigirando la carne di tanto in tanto, irrorandola con il sugo di cottura e aggiungendo un po' alla volta, secondo necessità, il resto dell'acqua. A cottura ultimata lasciate raffreddare la carne e affettatela. Passate o frullate il sugo dell'arrosto con le verdure. Mettete il sugo e la carne affettata in pentola e lasciate cuocere per altri 10 minuti circa. Servite la carne insieme al suo sughetto.



GULASCH

di manzo

Ingredienti

- ***2 vaschette Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio***
- ***1 vaschetta Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato***
- 1 kg di manzo (sottofesa o cappello del prete)
- 450 gr di patate
- 230 gr di cipolle
- 1 carota
- 3 peperoni medi (gialli, verdi e rossi)
- 1 pomodoro ramato
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr di paprika in polvere
- 5 gr di semi di cumino in polvere
- 1,5 lt di acqua
- 30 gr di olio Evo

Tempo
2 h e 30'

Difficoltà
media

Persone
4

Procedimento

Tagliate e stufate le cipolle in una casseruola con l'olio per circa 10 minuti. Aggiungete la carne a cubetti e rosolatela a fiamma vivace. Aggiungete la paprika, il cumino, l'aglio, la carota a rondelle, i pomodori a pezzetti e la vaschetta di **Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato**. Mescolate e coprite la carne con il brodo caldo precedentemente preparato con le vaschette di **Well Bontà di Brodo Carne concentrato Bio**. Cuocete a fiamma bassa con coperchio per almeno un'ora e mezza. Aggiungete quindi le patate e i peperoni tagliati a pezzi e lasciate cuocere per altri 30 minuti. A 10 minuti dalla fine togliete il coperchio, alzate la fiamma e lasciate concentrare un po' il sugo. Servite con della polenta o con del riso pilaf.

FILETTO
al pepe verde

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato***
- 4 medaglioni di filetto di manzo da 150 gr l'uno
- 30 gr di pepe verde in salamoia (scolato)
- 20 gr di burro
- 1-2 cucchiai di Olio Evo
- 3-4 cucchiai di scotch whisky o di brandy
- 200 gr di panna fresca

Tempo
20'

Difficoltà
media

Persone
4

Procedimento

Scaldate bene una padella con il burro e l'olio. Versate i filetti e rosolateli a piacere in base al grado di cottura desiderato. Togliete la carne dalla padella e tenetela al caldo. Alzate il fuoco e deglassate la padella con il whisky o il brandy. Aggiungete il pepe verde, la vaschetta di ***Well Fondo Ricco d'Arrosto concentrato*** e la panna. Lasciate cuocere e addensare fino ad ottenere la giusta cremosità. Versate la salsa sui filetti e servite.

MERLUZZO
in umido

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato***
- 600 gr di filetto di merluzzo fresco o surgelato (4 tranci)
- 30 gr di capperi dissalati
- 60 gr di olive taggiasche
- 1 cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 250 gr di passata di pomodoro
- 1-2 spicchi d'aglio
- 3-4 cucchiai di olio Evo
- Origano o basilico fresco q.b.
- Pepe q.b.

Tempo
30'

Difficoltà
media

Persone
4

Procedimento

Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una casseruola con l'olio e l'aglio tritato. Aggiungete il merluzzo e lasciatelo rosolare per 1 minuto su entrambi i lati. Alzate la fiamma e sfumate con il vino. Versate la vaschetta di ***Well Fumetto Ricco di Pesce concentrato***, i capperi, le olive taggiasche e la passata di pomodoro. Amalgamate bene gli ingredienti, coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti finché il pesce sarà tenero. Insaporite a fine cottura con l'origano o il basilico e a piacere un po' di pepe. Servite ben caldo.

PARMIGIANA
di melanzane

Ingredienti

- ***2 vaschette Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***
- 1,5 kg di melanzane ovali nere
- 1,4 l di passata di pomodoro
- 500 gr di mozzarella Fiordilatte
- 150 gr Parmigiano Reggiano
- ½ cipolla dorata
- Olio evo q.b.
- qualche foglia di basilico
- Olio di semi di arachide q.b.
- 35 gr di sale grosso

Tempo
2 h

Difficoltà
media

Persone
6-8

Procedimento

Affettate le melanzane nel senso della lunghezza (4-5 mm di spessore) salatele e fatele riposare in uno scolapasta coperte con un piatto per 30 minuti. Preparate quindi la salsa di pomodoro: affettate la cipolla e rosolatela con un filo d'olio Evo, unite poi la passata e le vaschette di **Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio**. Cuocete per 30 minuti e a fine cottura aggiungete il basilico spezzettato. Sciacquate, asciugate e friggete le melanzane, poche per volta, in abbondante olio di semi. Scolatele su carta assorbente. Versate un po' di sugo in una pirofila e disponete le melanzane a strati alternati orizzontali e verticali. Su ogni strato versate un po' di parmigiano grattugiato, mozzarella a cubetti e infine un po' di sugo. Infornate e cuocete a 200°C per 40 minuti.

WOK

di verdure e tofu

Ingredienti

- ***1 vaschetta Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***
- 250 gr di tofu
- ½ cipolla
- 1 carota
- 1 zucchina
- ½ peperone
- Una manciata di cime di broccolo verde (o fagiolini)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio abbondante di semi di sesamo
- Qualche foglia di basilico

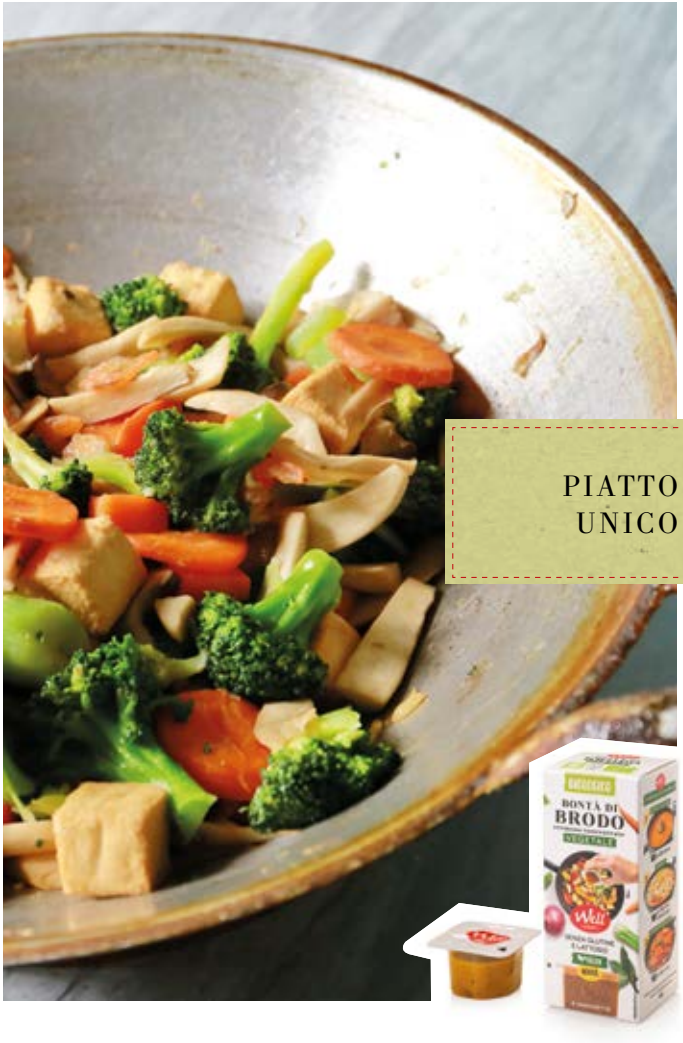
Tempo
20'

Difficoltà
bassa

Persone
4

Procedimento

Affettate finemente la cipolla, tagliate le carote, le zucchine e il peperone a striscioline ed il tofu a cubetti. Tostate il sesamo nel wok caldo e mettetelo da parte. Nella stessa padella scaldate l'olio, versate il tofu a cubetti e un cucchiaino di ***Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio***. Dopo averlo fatto dorare, togliete il tofu e tenetelo al caldo. Versate nel wok due cucchiai di olio, lo spicchio d'aglio e la cipolla e poco dopo aggiungete le verdure iniziando con le carote e i broccoli, poi i peperoni e infine le zucchine. Aggiungete ora il resto della vaschetta di Well Bontà di Brodo Vegetale concentrato Bio. Lasciate cuocere per 6-7 minuti in modo che le verdure restino croccanti. Aggiungete il basilico, il tofu, il sesamo e ultimate la cottura per un paio di minuti.



PIATTO UNICO

Well
-1967-

Brodi, basi e sapori

LA TUA OPINIONE
È IMPORTANTE!
Prova i Cremosi e condividi
la tua esperienza

#ApriVersaChef