

Istruzioni per rigenerare i nostri piatti

ANTIPASTI

Carpaccio di baccalà marinato su insalatina di verdure

Il pesce è già condito e finito, posarlo sopra all'insalata che dovrete, se lo vorrete, condire ulteriormente insieme alle verdure con un filo di olio evo e del sale.

Carpaccio di spada affumicato con verdure e funghi porcini

Semplicemente adagiare il tutto partendo dall'insalata, le verdure e i funghi, le scaglie di parmigiano le fettine di spada affumicato sul piatto 20 minuti prima di consumarlo, finire con un filo di olio evo.

Sformato di asparagi con fonduta

Rigenerare ponendo su un piatto lo sformato, al microonde a 750 watt per 1 minuto e 30 secondi, nello stesso momento anche il barattolino della fonduta che poi verserete sopra allo sformato direttamente sul piatto.

Insalata di baccalà su crema di piselli, ceci al guanciale e crumble al sanse

Potrete rigenerare il sacchetto sottovuoto del pesce in due maniere: al microonde per 40 secondi con potenza 750 watt oppure immergerlo in acqua semi bollente per 2 minuti, nel frattempo scaldare nello stesso modo la crema di piselli, mentre i ceci al guanciale restano più croccanti spadellati per pochi minuti senza aggiungere altro, il crumble di formaggio meglio non scaldarlo.

Insalata con salumi e formaggi nostrani

Semplicemente adagiare il tutto partendo dall'insalata, la giardiniera al fianco, le fettine di salumi ed il formaggio sul piatto 30 minuti prima di consumarlo.

Tartare di manzo con bagna cauda e scaglie di parmigiano

Aprire il sacchetto, posare la carne nel piatto dopo averla condita leggermente con olio e sale in una ciotolina, cospargere sopra di scaglie formaggio e su un lato la crema di bagna cauda.

Verdure ripiene

Le verdure sono precotte e vanno semplicemente rigenerate al forno a 160°C per circa 7 minuti con forno già caldo, oppure al microonde per 1 minuto e 30 secondi a 750 watt direttamente sul piatto.

Brandade di stoccafisso con olive taggiasche e pomodorini

Intiepidire in bagno maria il sacchetto sv e porre nel piatto, infine aggiungere sopra le olive, e i pomodorini.

Vitello tonnato

Si può consumare direttamente nella vaschetta o adagiare sul piatto cercando di aiutarsi con un cucchiaio anche per ricoprire bene le fettine di salsa tonnata.

La nostra torta pasqualina

Consigliamo di intiepidire la torta al microonde direttamente sul piatto per circa 45 secondi a 750wat con un coperchio adatto, oppure un foglio di pellicola sigillato con due buchini laterali, oppure sopra nel forno tradizionale a 120 gradi per circa 12 minuti possibilmente con un recipiente d'acqua sul fondo del forno per creare un pochino di vapore.

Acciughe in carpione

Servire su piatto piano con insalatina di fondo, facendo attenzione a mettere qualche pezzetto di verdura sopra ogni acciuga, impiattare 10 minuti prima di consumare il piatto

La classica cima alla genovese

Semplicemente adagiare il tutto partendo dalle fettine di cima estratte dal sottovuoto sul piatto 15 minuti prima di consumarlo con la giardiniera al fianco, se volete gustarla tiepida si può passare le sole fettine al microonde per un massimo di 25 secondi a 500 wat, oppure posarle sul coperchio di una pentola con acqua bollente per 1 minuto al massimo.

Tortino di sardo fresco, mostardella, e pestun di fave

Lasciare il tortino a temperatura ambiente per almeno 30 minuti prima di consumarlo, servire sul piatto con il pestun di fave , le fettine di mostardella e un filo di olio evo.

PRIMI PIATTI

Ravioli verdi ripieni di funghi precotti con crema ai funghi

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli verdi con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in una padella la crema di funghi a fuoco molto basso, scolarvi dentro i ravioli e rimestare per pochi secondi, e impiattate, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Taglierini da cuocere con sugo di funghi

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i taglierini facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaino senza spezzarli, con l'acqua bollente per massimo 5 minuti, preparando in una padella il sugo di funghi a fuoco molto basso, scolarvi dentro i taglierini e rimestare per pochi secondi, e impiattate ,se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Crepes al pesto

Adagiare le crepes direttamente sul piatto per chi ha la possibilità di utilizzare un microonde, coprire con pellicola o con un coperchio apposito e scaldare a 750 wat per 3,5 minuti, controllando che siano calde sufficiente-

mente oppure ripetere per altri 2 minuti massimo, per chi volesse utilizzare un forno normale, conviene avere un tegame con fondo antiaderente, altrimenti ungete leggermente con un ciuffo di burro il tegame, adagiare le due crepes o di più in maniera che restino leggermente sovrapposte come le troverete nella vaschetta di trasporto, e porre nel forno già caldo a 160 gradi per 8/10 minuti , servire in piatti piani.

Crepes al pesto

Adagiare le crepes direttamente sul piatto per chi ha la possibilità di utilizzare un microonde, coprire con pellicola o con un coperchio apposito e scaldare a 750 wat per 3,5 minuti, controllando che siano calde sufficientemente oppure ripetere per altri 2 minuti massimo, per chi volesse utilizzare un forno normale, conviene avere un tegame con fondo antiaderente, altrimenti ungete leggermente con un ciuffo di burro il tegame, adagiare le due crepes o di più in maniera che restino leggermente sovrapposte come le troverete nella vaschetta di trasporto, e porre nel forno già caldo a 160 gradi per 8/10 minuti , servire in piatti piani.

Crepes farcite agli asparagi

Adagiare le crepes direttamente sul piatto per chi ha la possibilità di utilizzare un microonde, coprire con pellicola o con un coperchio apposito e scaldare a 750 wat per 3,5 minuti, controllando che siano calde sufficientemente oppure ripetere per altri 2 minuti massimo, per chi volesse utilizzare un forno normale, conviene avere un tegame con fondo antiaderente, altrimenti ungete leggermente con un ciuffo di burro il tegame, adagiare le due crepes o di più in maniera che restino leggermente sovrapposte come le troverete nella vaschetta di trasporto, e porre nel forno già caldo a 160 gradi per 8/10 minuti, servire in piatti piani.

Ravioli verdi ai funghi porcini con crema ai funghi

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli verdi ai funghi porcini facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio , con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, nel frattempo in una padella fate sciogliere la crema ai funghi e poi scolateli dentro i ravioli verdi, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Cappellacci di melanzane con burro d'alpeggio e salvia

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i cappellacci facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio , con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, nel frattempo in una padella fate sciogliere il burro e la salvia delicatamente e poi scolateli dentro i cappellacci, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Ravioli di patate fatti a mano con pesto al basilico dop

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli di patate facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio , con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo il pesto che potrete stemperare con un cucchiaio d'acqua di cottura, una volta scolati, mescolate i ravioli delicatamente con un cucchiaio e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Pansotti con la salsa di noci

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i pansotti con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo la salsa di noci che potrete stemperare con un cucchiaino d'acqua di cottura, una volta scolati, mescolate i pansotti delicatamente con un cucchiaio e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Servire in piatto piano con un filo di olio a crudo.

Ravioli alla genovese con "tucco"

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta),immergete i ravioli in acqua bollente per un massimo di 2 minuti, prima di questo consigliamo di scaldare il sugo in una padella adatta in maniera delicata e facendo attenzione a non farlo bruciare, scolarvi dentro i ravioli e mescolate o saltate il tutto servendo poi in un piatto direttamente oppure in un vassoio di portata se i numeri lo rendono necessario ai fini di gustare i ravioli caldi. Servire in piatto fondo.

Picagge fatte a mano con pesto al basilico dop

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete le picagge facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio , con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo il pesto che potrete stemperare con un cucchiaino d'acqua di cottura, una volta scolate, mescolate le picagge delicatamente con un cucchiaio e una forchetta e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito,se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato , consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

Minestrone alla genovese con scuccuzun e pesto al basilico dop

Per chi preferisce o non ha il microonde, rigenerare il minestrone in un pentolino facendo attenzione che non attacchi, rimescolate continuamente e se necessario aggiungete uno o due cucchiaini di acqua, x chi lo utilizza invece, Potete rigenerare direttamente nella vaschetta al microonde a 750 wat x circa 2 minuti e poi aprite e rimescolate, richiudete, e ripetete per altri 2 minuti, infine servite con il pesto sopra ed un eventuale filo d'olio evo e una spolverata di parmigiano grattugiato.

SECONDI PIATTI

Stoccafisso accomodato

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaio per non fare asciugare troppo.

Stufato di manzo con funghi e patate

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Trippe in umido

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Stoke e brie, stoccafisso bollito con salsa al brie e sfoglie croccanti

Preparate un pentolino di acqua bollente, immergete lo stoccafisso per massimo 1 minuto e scolate bene, intanto sciogliete leggermente la crema di brie al microonde oppure a bagno maria tanto da intiepidirla a circa la temperatura del vostro dito, una volta deciso il piatto da utilizzare, cominciate mettendo per primo un cucchiaino di crema, posatevi sopra alcune scaglie di stoke, una cialda croccante e continuate così a strati fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti, se lo gradite una spolveratina di pepe nero macinato fresco e un filo d'olio evo.

Filetto di baccalà in olio cottura, alloro e vaniglia con patate

Scaldare direttamente la busta sottovuoto con il pesce dentro un pentolino che farete sobbollire, levate dal fuoco e poi immergete la busta, nel mentre potrete saltare le patate in una padella antiaderente, mettendole al centro del piatto, aprite la busta del pesce dentro una ciotola, e posate il filetto sopra le patate, infine versate il liquido rimasto sopra e servite.

Buridda con piselli

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Polpettone di carne con purè

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a girare sottosopra con una paletta per non fare asciugare troppo.

Polpette di manzo al sugo con riso al vapore

Le polpette, potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo. Mentre il riso o nella vaschetta al microonde per circa 2 minuti a 750 watt o in acqua bollente per due minuti e poi scolato bene asciutto.

Coniglio alla ligure con patate e carote al burro

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Pollo alla cacciatora con peperonata

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Fricassea d'agnello con carciofi

Rigenerare la fricassea assieme ai carciofi in una casseruola o padella antiaderente facendo attenzione a non tenere il fuoco troppo alto, conviene dare una rigenerata prima di gustare altri cibi e poi finire l'operazione appena prima di servire, in caso vogliate aggiungere dei liquidi attenzione a farlo dopo aver scaldato per almeno 5 minuti per evitare di servire il piatto troppo liquido.

Vitella con funghi porcini o con carciofi

Rigenerare la vitella in una casseruola o padella antiaderente facendo attenzione a non tenere il fuoco troppo alto, conviene dare una rigenerata prima di gustare altri cibi e poi finire l'operazione appena prima di servire, in caso vogliate aggiungere dei liquidi attenzione a farlo dopo aver scaldato per almeno 5 minuti per evitare di servire il piatto troppo liquido. Consigliamo di scaldare i funghi o i carciofi secondo come avete ordinato, in una padellina a parte e infine posare sopra alla vitella già nel piatto.

Tommaxelle con piselli

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

Galletto disossato alla brace con verdure grigliate

Per evitare che si asciughi troppo o non rimanga caldo internamente, consigliamo di rigenerare il galletto in una padella antiaderente a fuoco medio, con un coperchio che dovrete alzare ogni tanto per far evaporare l'umidità che si forma, e nel frattempo girate il galletto almeno due volte.

Le verdure potrete scaldarle a microonde a 750 watt per 1 minuto e ½ oppure anche loro in padella antiaderente per pochi minuti.

DESSERT

Mousse di cioccolato con crema inglese e crumble

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impiattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Bavarese di lampone con salsa di frutti di bosco

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impiattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Crocante misto alla frutta secca

consumare lentamente, provoca dipendenza....

Bavarese di pera con salsa di fragole e frutti disidratati

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impiattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Insalata di frutta e verdure marinata allo zenzero

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Tortino cheese cake con frutti di bosco caramellati

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Ganache di cioccolato al latte con salsa di vaniglia e mango caramellato

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Cremino al caffè con salsa di cioccolato fondente e sfere croccanti

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

Mousse di gianduia con pere caramellate e scaglie croccanti

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

NY cheese cake con salsa ai mirtilli e fragole a pezzi

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.