

VENTI
MINUTI



PER
VENTI
PERSONE

VENTI MINUTI PER VENTI PERSONE

Cucinare per tanti amici e mangiare con loro è un piacere a cui spesso siamo costretti a rinunciare per mancanza di tempo.

Irinox Home invita a **riscoprire la convivialità** attraverso venti eventi esclusivi ospitati in negozi selezionati in tutta Italia.

Bastano solo **venti minuti** per preparare un **pranzo completo per venti persone** con uno squisito **menu di ricette stagionali**, facili da preparare e da conservare grazie alle tecnologie innovative che Irinox mette a disposizione in versione domestica.

Un invito a riscoprire la voglia di gustare in buona compagnia piatti gustosi e genuini preparati in casa: **la bella abitudine di fare festa insieme !**



VENTI
MINUTI

TIMBALLO DI MELANZANE CON CAPRINO,
TIMO, LEMONINO E PENDOLINI CONFIT

PER
VENTI
PERSONE

TIMBALLO DI MELANZANE CON CAPRINO, TIMO, LEMONINO E PENDOLINI CONFIT

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr melanzane
- 2 rametti timo
- 160 gr caprino
- 240 gr pomodorini pendolino
- 100 gr olio di oliva
extravergine
- Sale e pepe q.b.
- Zucchero a velo

Procedimento

Mondare, pelare e tagliate a cubetti le melanzane, salarle e metterle a sgocciolare in uno scolapasta.

Friggere in olio di semi di arachidi, condire con il timo e **raffreddare nel FREDDY a +3 °C**. Montare il formaggio caprino con un pizzico di sale, pepe e 50 gr di olio di oliva.

Privare del picciolo e incidere i pendolini, passarli un minuto in forno a vapore a 130 °C (in mancanza di forno a vapore, scottare i pendolini in un pentola di acqua bollente), pelarli, spolverizzarli di zucchero a velo e caramellarli in forno secco a 100 °C per circa un'ora.

Conservare i pomodorini nel restante olio di oliva fino al momento di servirli.

Comporre i timballi facendo uno strato di melanzane fritte in 4 stampini di alluminio. Con l'aiuto di un sac a poche creare il cuore di caprino, chiudere con le restanti melanzane, pressare bene e **raffreddare a + 3 °C nel FREDDY**.

Sformare i timballi e servirli accompagnati dai pomodorini confit.

Questo antipasto, dopo il raffreddamento può essere conservato 5 giorni in frigorifero oppure, per una migliore pianificazione del menu, i timballi possono essere surgelati nel FREDDY a -18°C e conservati in freezer per alcuni mesi.



VENTI
MINUTI

ANELLI DI CRESPELLE
ALLE VERDURE

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

ANELLI DI CRESPELLE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone

Per le crepes

125 gr *farina*
2 *uova*
2 gr *sale*
250 ml *latte intero*
fresco

Per il ripieno

320 gr *ricotta*
80 gr *spinaci lessi*
40 gr *grana padano*
grattugiato
6 cl *olio di semi vari*

Salsa besciamella

200 gr *latte intero*
16 gr *burro*
16 gr *farina*
2 gr *sale*
Noce moscata

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti con il mini pimer, ungere una padella antiaderente e fare le crepes.

Preparare un composto amalgamando gli spinaci tritati, la ricotta, il grana e il sale. Farcire le crepes con il composto di spinaci, arrotolare e **raffreddare a + 3 °C nel FREDDY**.

Nel frattempo preparare la besciamella portando il latte in ebollizione, aggiungerla al Roux di burro e farina, insaporendo con sale e noce moscata.

Tagliare le crepes in anelli e sistemarli in una teglia con poca besciamella, cospargere di formaggio grana e fiocchetti di burro e gratinare in forno a 200 °C per circa 15-20 minuti.

Una maggiore quantità di crepes può essere surgelata a -18°C nel Freddy e conservata per qualche mese per essere utilizzata in diverse occasioni, per preparazioni dolci o salate.

Gli anelli di ricotta e spinaci, una volta raffreddati, si conservano per una settimana in frigorifero, oppure surgelati e conservati correttamente nel freezer, hanno la durata di alcuni mesi.

La farcitura stessa di ricotta e spinaci può essere preparata in quantità maggiori, messa in comodi sacchetti sottovuoto e **surgelata nel FREDDY a -18 °C**.

VENTI MINUTI
PER VENTI PERSONE



VENTI
MINUTI

BOCCONCINI DI AGNELLO
AL TIMO E BASILICO

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

BOCCONCINI DI AGNELLO AL TIMO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone

600 gr cosciotto di agnello

440 gr carciofi

160 gr patate

4 gr aglio

2 gr timo

80 gr basilico

40 gr cipolla

50 gr finocchio

80 gr melanzane

4 cl olio di oliva extra vergine

2 cl vino bianco

Procedimento

Tagliare a cubetti la polpa di agnello, infarinarla e rosolare in una padella con olio di semi.

Mettere a scolare in uno scolapasta. In una casseruola far soffriggere la cipolla, il finocchio e la melanzana alla julienne con l'aglio e 200 gr di carciofi tagliati a pezzetti.

Unire la carne, condire con il timo sfogliato, bagnare con il vino bianco e allungare con un po' di brodo, se necessario.

Far cuocere per circa un'ora.

Nel frattempo stufare i rimanenti carciofi tagliati a spicchi in una casseruola con aglio e alcune foglie di basilico.

Cuocere le patate con la pelle in acqua salata.

Aggiungere ai bocconcini di agnello il basilico frullato con olio di oliva e qualche fogliolina di timo.

Servire i bocconcini di agnello in un piatto, guarnire con i carciofi e le patate schiacciate e leggermente condite.

I bocconcini di agnello, raffreddati a 3 °C nel FREDDY, si possono conservare in frigorifero per una settimana oppure, se messi in sacchetti sottovuoto, la durata può raggiungere le due settimane.



VENTI
MINUTI

CROSTATA DI RICOTTA
SALSA VANIGLIA

 irinox

PER
VENTI
PERSONE

CROSTATA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone

1 kg	Ricotta
4	<i>Uova intere</i>
40 gr	<i>Uvetta</i>
	<i>Vanillina</i>
	<i>Cannella</i>
300 gr	<i>zucchero</i>
	<i>Buccia grattugiata di 1 limone</i>
	<i>Buccia grattugiata di 1 arancia</i>

Per la salsa Vaniglia

250 ml	<i>Panna Fresca</i>
75 ml	<i>Latte</i>
4	<i>Tuorli</i>
1/2	<i>Stecca di Vaniglia</i>
75 gr	<i>Zucchero</i>

Procedimento

Mettere in un mixer tutti gli ingredienti senza l'uvetta precedentemente messa a bagno ad ammorbidire.

Stendere la pasta frolla, aggiungere l'impasto di ricotta e cuocere a 180 °C per 15/18 minuti se monoporzione oppure 30/40 minuti se crostata intera.

Mettere le crostate di ricotta nel FREDDY e portarle a 3 °C.

Servire con crema inglese e spolverata di zucchero a velo.

SALSA VANIGLIA

Procedimento

Portare in ebollizione la panna, con il latte e la stecca di vaniglia tagliata a metà.

Nel frattempo mescolare i tuorli con lo zucchero, togliere il latte dal fuoco, versarlo lentamente sui tuorli, rimettere sul fuoco e cucinare per pochi minuti a fuoco moderato.

Coprire la crema con della pellicola trasparente a contatto e ***raffreddare rapidamente con FREDDY fino a 3 °C.***