



VENTI
MINUTI

TIMBALLO DI SEPPIE SU LETTO
DI INSALATINE DI STAGIONE

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

TIMBALLO DI SEPIE SU LETTO DI INSALATINE DI STAGIONE

Ingredienti per 4 persone

320	di seppie
4 gr	succo di limone
16 gr	olio d'oliva extra vergine
4 gr	sale
500 gr	patate
80 gr	pomodorini ciliegia
12 gr	insalata lollo

Procedimento

Pelare le patate, tagliarle a cubetti, cuocerle a vapore e *raffreddare a + 3 °C nel FREDDY*.

Pulire le seppie, cuocere in acqua leggermente acidulata e *raffreddare immediatamente a 3 °C nel FREDDY*.

Tagliare i pomodorini in 4, farli appassire in forno caldo a 80 °C per circa 20 minuti e *raffreddare nel FREDDY*.

Condire le patate con sale, pepe e olio d'oliva, tagliare le seppie e condire con succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe .

A questo punto montare il timballo usando uno stampino monoporzione, iniziando con le seppie e poi le patate.

Servire su di un letto di insalatina guarnendo con i pomodorini appassiti.

Le seppie già tagliate, dopo essere state raffreddate a 3°C, possono essere messe in sacchetti *sottovuoto con ZERO* e conservate in frigorifero fino a 2 settimane, oppure cotte e messe in *sottovuoto con ZERO* possono essere surgelate a -18 °C per una durata in freezer di alcuni mesi.

Le seppie, oltre al Timballo, una volta cotte e confezionate, possono essere usate in altre preparazioni come risotti, paste oppure insalate di mare.



VENTI
MINUTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FREDDI
CON MANZANCOLLE
E VERDURINE ALL'OLIO DI SCALOGNO



PER
VENTI
PERSONE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FREDDI CON MANZANCOLLE E VERDURINE ALL'OLIO DI SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone

50 gr	carote
50 gr	zucchine
30 gr	peperoni rossi
50 gr	porri
4	scalogni
2 dl	olio d'oliva extra vergine
12	manzancolle
10 gr	erba cipollina
20	olive taggiasche
6	tuorli d'uovo
200 gr	farina 00
2 lt	fumetto di pesce
40 gr	sesamo
	Sale e pepe q.b.

Procedimento

Impastare uova e farina con un pizzico di sale lavorando energicamente l'impasto per 5-6 minuti con il palmo della mano. Far riposare l'impasto avvolto in un canovaccio per circa un paio d'ore a temperatura ambiente. Stendere l'impasto con il mattarello e ricavare dei rettangoli di 20/25 cm di lato con uno spessore di 2 cm da cui ricavare gli spaghetti alla chitarra con l'apposito strumento.

Cuocere gli spaghetti nel fumetto di pesce, scolare, ungere con un filo d'olio e **raffreddare nel FREDDY** fino e non oltre i +25 °C. Preparare l'olio allo scalogno frullando olio e scalogno, far riposare per 30 minuti poi filtrare con un passino fine e conservare in una bottiglia di vetro scuro.

Sgusciare le manzancolle, cuocere in forno a vapore 100 °C per 2-3 minuti, tagliare le manzancolle a pezzetti.

Tagliare tutte le verdure in piccoli cubetti, cucinare in forno a vapore 100 °C per 2-3 minuti e **raffreddare nel FREDDY** a 3°C.

Preparare il Gomasio (pestare il sesamo con un po' di sale fino in un mortaio) e conservare in un barattolo.

Mescolare le verdure, le olive taggiasche e le manzancolle in una ciotola, condire con l'olio d'oliva allo scalogno ed erba cipollina tritata. Aggiungere gli spaghetti al condimento, mescolare bene e lasciare insaporire a temperatura ambiente per un'ora circa, mescolando di tanto in tanto. Comporre un nido di pasta al centro di un piatto e insaporire con il gomasio.

Gli spaghetti alla chitarra richiedono tempi lunghi di preparazione, con Freddy si possono surgelare a -18 °C in comode monoporzioni pronti per essere cotti direttamente in acqua bollente e serviti anche con salse diverse. La durata in freezer è di alcuni mesi.



VENTI
MINUTI

BRANZINO IN SFOGLIA CROCCANTE
CON VERDURE DI PRIMAVERA

PER
VENTI
PERSONE

BRANZINO IN SFOGLIA CROCCANTE CON VERDURE DI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone

- 380 gr filetti di branzino
- 30 gr pasta filo
- 100 gr fave surgelate
- 280 gr melanzane
- 240 gr pomodori cocktail
- 250 gr taccole
- 2 cl olio d'oliva

Procedimento

Sbollentare le fave e pelarle, scottare le taccole e tagliare a dadini le melanzane e i pomodori dopo aver eliminato i semi e la pelle.

Stendere la pasta filo e tagliare dei quadrati grandi quanto i filetti di branzino, insaporire i filetti con olio sale e pepe e chiudere i branzini con la pasta filo a fagottino.

Cuocere in forno caldo a 220 °C per 5-6 minuti. Nel frattempo saltare tutte le verdure con poco olio d'oliva e condire con sale e pepe.

Servire i filetti di branzino croccanti con le verdure croccanti.

I filetti di branzino possono essere preparati avvolti nella pasta filo e surgelati a -18 °C nel FREDDY pronti per essere infornati in ogni momento.



VENTI
MINUTI

CREMA GHIACCIATA
CON PALLINE DI MELONE

 irinox

PER
VENTI
PERSONE

CREMA GHIACCIATA CON PALLINE DI MELONE

Ingredienti per 4 persone

Per la crema al porto

6 tuorli
100 gr zucchero
1 dl porto
1,5 dl panna fresca

Per le palline di melone

1 melone
1 dl porto
3 cl succo di limone
60 gr zucchero

Per la decorazione

50 gr cioccolato fondente
10 gr zucchero a velo
Menta fresca

Procedimento

Per la crema al porto mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il porto e cuocere a bagno maria montando con una frusta senza superare gli 84 °C.

Raffreddare un po' la crema continuando a montare con la frusta, montare la panna fresca e incorporarla lentamente alla crema e versare in stampini monoporzione.

Surgelare rapidamente nel FREDDY fino a -18 °C e conservare in freezer.

Con uno scavino ricavare delle palline di melone, recuperare la polpa di melone rimanente con un cucchiaino e frullare in un mixer con il porto, il succo di limone e lo zucchero.

Passare tutto in un passino e **raffreddare nel FREDDY** a +3°C

Sciogliere il cioccolato in un pentolino, temperarlo su un piano di marmo e ricavare dei riccioli con l'aiuto di una spatola.

Servire la crema ghiacciata con i riccioli di cioccolato, le palline di melone con la salsa, spolverare con lo zucchero a velo e guarnire con foglioline di menta.

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 !**