



VENTI  
MINUTI

TORTINO DI ALICI E ZUCCHINE  
CON MOZZARELLA DI BUFALA

 irinnox

PER  
VENTI  
PERSONE

# TORTINO DI ALICI E ZUCCHINE CON MOZZARELLA DI BUFALA

## Ingredienti per 4 persone

- 320 gr *alici fresche*
- 120 gr *zucchine*
- 80 gr *mollica di pane*
- 4 gr *menta*
- 60 gr *pomodori ramati*
- 8 gr *prezzemolo*
- 4 gr *aglio*
- 8 cl *succo di limone*
- 24 gr *olio di oliva*
- 100 gr *mozzarella di bufala*

## Procedimento

Lavorare la mollica di pane con aglio, prezzemolo e menta tritati.

Affettare le zucchine, saltarle brevemente in una padella e, dopo averle messe in un vassoio, marinare con metà del succo di limone, olio d'oliva e un pizzico di sale.

Pelare i pomodori dopo averli immersi qualche secondo in acqua bollente e tagliarli a dadini (concassè) dopo aver eliminato i semi e l'acqua in eccesso.

Pulire le alici togliendo la testa e le lische, lavare in acqua e aceto e asciugare.

Ungere degli stampi ad anello, rivestire con le alici, farcire con la mollica di pane, la mozzarella di bufala tagliata a dadini e le fettine di zucchine saltate in padella

***Cuocere in forno a 80 °C per 10 minuti, raffreddare rapidamente nel FREDDY a 3 °C e conservare in frigorifero.***

Per servire, rigenerare in forno e guarnire con le rimanenti fettine di zucchine, pomodoro e qualche foglia di menta.

Emulsionare l'olio della marinatura e condire il tortino.

***Questa preparazione un po' elaborata, ma sana e gustosa, viene preparata in quantità maggiori per essere surgelata a -18 °C nel FREDDY, pronta per essere servita in ogni occasione.***

Le alici, pesce poco pregiato ma gustosissimo e ricco di omega 3, quando disponibile, può essere acquistato in quantità maggiori e surgelato a -18 °C per una durata maggiore senza perderne le caratteristiche organolettiche del pesce appena pescato.



VENTI  
MINUTI

GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI  
GRATINATI CON FONDUTA DI PECORINO

PER  
VENTI  
PERSONE

# GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI GRATINATI CON FONDUTA DI PECORINO

## Ingredienti per 4 persone

300 gr	ricotta
60 gr	grana padano
20 gr	farina 00
60 gr	spinaci freschi
10 gr	burro
10 gr	pane grattugiato
1	tuorlo d'uovo
40 gr	pecorino
60 gr	panna fresca
2 gr	burro
2 gr	farina

## Procedimento

Cuocere gli spinaci a vapore, saltarli al burro insaporendoli con sale e pepe.

*Tritare velocemente gli spinaci con un coltello e raffreddarli a 3 °C nel FREDDY.*

Lavorare la ricotta con il tuorlo d'uovo, aggiungere gli spinaci, il parmigiano, la farina ed il pangrattato.

Aggiustare di sapore quindi, aiutandosi con uno sporzionatore, formare delle quenelles da adagiare sul fondo di una pirofila imburrata

Preparare la fonduta di pecorino facendo imbiondire i 2 gr di burro con i 2 gr di farina, aggiungere la panna bollente ed il pecorino. Aggiustare di sale e pepe, versare la fonduta sugli gnocchi e infornare in forno caldo a 200 °C per 10 /15 minuti.

*Gli gnocchi di ricotta possono essere preparati in anticipo e surgelati a -18 °C nel FREDDY già in vaschette di alluminio pronte per essere informate direttamente dal freezer.*

Oppure gli gnocchi possono essere surgelati individualmente, conservati in sacchetti per freezer, per poi essere serviti in quantità desiderata e salse diverse.





VENTI  
MINUTI

GUANCIA DI MANZO  
CON TORTINO DI PATATE

 irinnox

PER  
VENTI  
PERSONE

## Ingredienti per 4 persone

### Guancia di Manzo

- 1 kg guancia di manzo
- 1 cipolla
- 50 gr sedano
- 60 gr carote
- 5 dl vino rosso (sangiovese)
- 1 pz rosmarino
- 2 bacche di ginepro
- 2 foglie salvia
- 1 spicchio aglio
- 20 gr concentrato di pomodoro
- 50 gr farina 00
- Sale e pepe q.b.
- Olio extra vergine
- 10 gr cacao amaro in polvere

### Tortino di patate

- 140 gr patate
- 7 cl panna fresca
- 20 gr parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 20 gr mortadella
- 20 gr mozzarella
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata
- 3 gr burro
- 5 gr pane grattugiato
- Olio d'oliva

# GUANCIA DI MANZO CON TORTINO DI PATATE

## Guancia di Manzo

### Procedimento

Marinare la guancia di manzo con metà del vino per una notte. Pulire le verdure e tagliarle a pezzi, rosolare la guancia in una casseruola con poco olio insieme alle verdure, aggiungere gli odori, spolverare con la farina, bagnare con il vino e cuocere coperto nella casseruola, in forno a 180 °C per circa 2 ore.

**Quando la guancia sarà cotta, raffreddarla direttamente a +3 °C nel FREDDY e conservare in frigorifero.** Nel frattempo frullare la salsa e passarla allo chinois, legare la salsa con il cacao facendo attenzione a scioglierlo bene, aggiustare di sale e pepe e **raffreddare la salsa nel FREDDY a +3 °C.**

La guancia di manzo, come tutti gli arrostiti e brasati, richiede tempi lunghi di preparazione e cottura. Per un risultato migliore la marinatura della guancia con il vino, può essere fatta **in sottovuoto con lo ZERO.**

Dopo la cottura ed il raffreddamento, la guancia di manzo può essere messa in **sottovuoto con lo ZERO** per una durata maggiore fino a due settimane.

**Oppure, sempre con lo ZERO, la guancia può essere porzionata in comodi sacchetti e surgelata con FREDDY fino a -18 °C e conservata in Freezer per qualche mese.**

## Tortino di patate

### Procedimento

Imburrare uno stampo e spolverare con il pane grattugiato. Cuocere le patate a vapore e schiacciarle con il schiacciapatate, unire la panna, il parmigiano, l'uovo, la mozzarella e la mortadella tagliate a dadini, condire con sale, pepe e noce moscata.

**Cuocere in forno caldo 200 °C per 20 minuti circa, raffreddare nel FREDDY a +3 °C e conservare in frigorifero.**

VENTI MINUTI  
PER VENTI PERSONE

A close-up, macro shot of dark chocolate shavings. The shavings are irregular in shape, with some showing a smooth, glossy surface and others showing a more textured, broken edge. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and deep shadows that emphasize the texture and three-dimensional quality of the chocolate. The background is a soft, out-of-focus blur of more chocolate shavings.

VENTI  
MINUTI

TORTINO DI CIOCCOLATO  
CON CREMA ALLA VANIGLIA

 irinnox

PER  
VENTI  
PERSONE

# TORTINO DI CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA

## Ingredienti per 4 persone

100 gr	cioccolato fondente
30 gr	zucchero
70 gr	burro
15 gr	farina 00
2	tuorli d'uovo
1	uovo
4	stampi mono uso in alluminio per creme caramel

## Per la salsa vaniglia

100 gr	latte intero
1	grosso tuorlo d'uovo
25 gr	zucchero semolato
½	bacca di vaniglia

## Tortino di cioccolato

### Procedimento

Montare le uova con lo zucchero e far sciogliere il cioccolato con il burro. Dopo qualche minuto a temperatura ambiente unire le due masse con la farina setacciata.

I tortini al cioccolato vengono versati negli stampi precedentemente imburattati con burro fuso e infarinati.

*Se raffreddati a 3 °C nel FREDDY si conservano nel frigorifero per una settimana pronti per essere infornati.*

*Per una scorta maggiore surgelare i tortini a -18 °C nel FREDDY e conservare nel freezer per più mesi.*

Per un dessert o un dolce fuori orario sempre pronto, basta infornare i tortini in forno caldo 200 °C per 12-14 minuti e servire con salsa vaniglia oppure un coulis di frutti di bosco.

## Crema alla vaniglia

### Procedimento

Montare l'uovo e lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e leggero.

Aggiungere il latte bollito con la bacca di vaniglia e cuocere a fuoco lento mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno fino a raggiungere un lieve addensamento.

*Raffreddare la salsa a 3 °C nel FREDDY e conservare in frigorifero per qualche giorno.*

Per una durata maggiore fino a 10 giorni la salsa vaniglia, dopo il raffreddamento, viene messa in sacchetto sottovuoto e conservata in frigorifero.



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 !**