



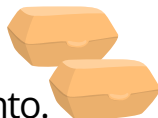
Menù 1 : Istruzioni per l'uso



Branzino:

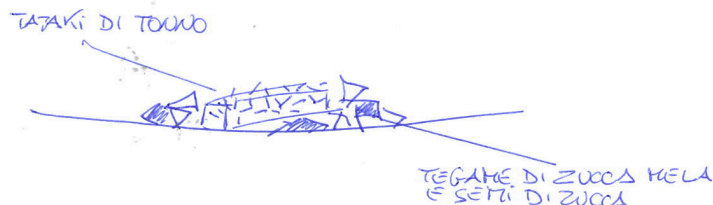
Piatto piano

2 contenitori di riferimento.



Posizionare l'insalatina di lenticchie al centro del piatto, poi mettervi sopra il branzino.

Un filo di olio evo e servire.



Tataki:

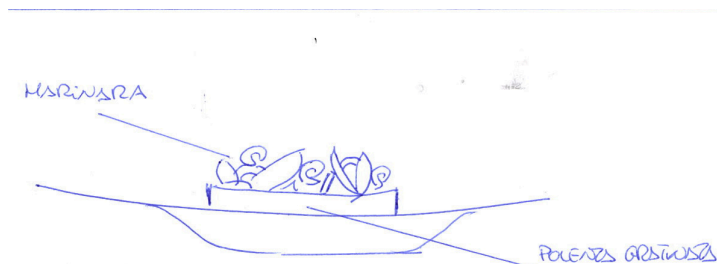
Piatto piano

2 contenitori di riferimento.



Il trancio di tonno si presenta rosolato con sopra dei semi di zucca tagliati, quindi manca la seconda cottura in *forno*. Preriscaldare il forno a 180°C e mettere entrambi i contenitori per 7 *minuti*.

Servire appoggiando sul piatto il tegame di zucca, appoggiarvi sopra il tataki di tonno, un filo di olio evo e servire. In teoria non dovrebbe servire sale in quanto prima della rosolatura il tonno viene marinato.



Polentina:

Piatto fondo.

2 contenitori di riferimento.

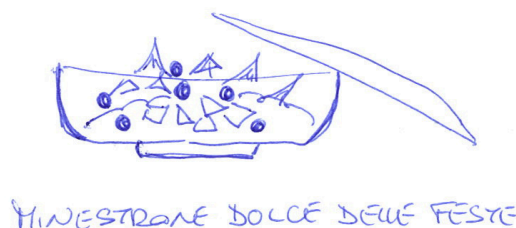


Passare la polentina in *forno* preriscaldato a 180°C per circa 10 *minuti*.

Scaldare in un pentolino la salsa marinara.

Con una spatola piatta da lasagna prendere la polentina e metterla nel piatto.

Unire sopra la salsa e servire.



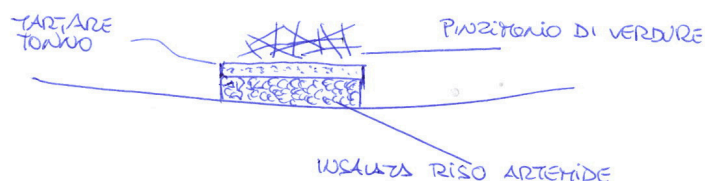
Minestrone dolce:

Questo dolce è già pronto per essere servito nel suo contenitore.

Il coperchio rovesciato funge da piedistallo.

Magari si consiglia di appoggiarlo su un piatto da dessert.

Menù 2 : Istruzioni per l'uso

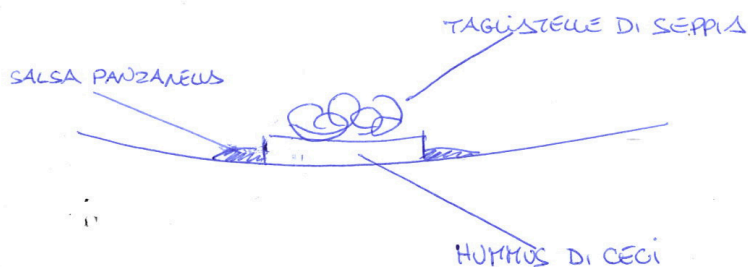


Tartare:

Piatto piano
2 contenitori di riferimento.



Qui abbiamo un tortino già formato soltanto da posizionare sul piatto. Condire pochi secondi prima di servire il pinzimonio, con sale pepe e olio evo; metterlo sopra alla tartare e servire.



Tagliatelle:

Piatto Piano.
2 contenitori di riferimento.



Il tortino di hummus con la seppia sopra e' pronto così, va soltanto appoggiato sul piatto. Ravvivare la seppia se nel viaggio si sia appiattita ed aggiungere un filo di olio evo. Servire con intorno delle gocce di salsa di panzanella.

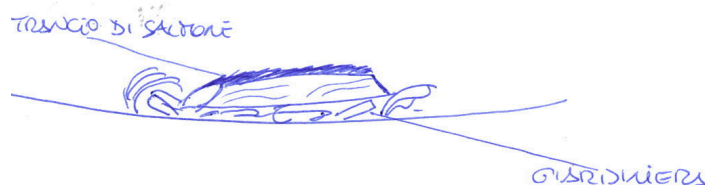


Bisque e passatelli:

Piatto fondo
2 contenitori di riferimento.



Scaldare la bisque in un pentolino. Fare la stessa cosa con i passatelli senza esagerare per non rovinare il crudo di astice presente all'interno. Versare la bisque nel piatto e di seguito al centro i passatelli già completi di tutti gli ingredienti.



Trancio:

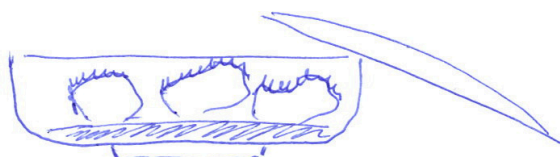
Piatto piano
2 contenitori di riferimento.



Preriscaldare il forno a 180°C e mettervi il trancio per 6 minuti per una cottura esatta all'interno, 10 minuti se lo si vuole più cotto. Servire con la nostra giardiniera in accompagnamento. pochissimo sale in cristalli se possibile, e un filo di olio

Zuppetta:

Questo dolce e' pronto per essere servito nel suo contenitore. Il coperchio rovesciato funge da piedistallo. Magari si suggerisce di appoggiarlo su un piatto da dessert.



Menù 3 : Istruzioni per l'uso



TEGAME DI FINOCCHI
E ARANCIA

SCAGLIE DI PARMIGIANO

BAVETTA DI
MAZZETTA



Bavetta:

Piatto piano

3 contenitori di riferimento.



Per facilitare l'impiattamento abbiamo disposto ordinatamente le fette di bavetta su un quadrato di pellicola che andrà rovesciato sul piatto di servizio, e una volta tolta la pellicola si potranno aggiungere gli altri ingredienti, prima il tegame di finocchi e arancia e poi le scaglie di parmigiano. Un filo di olio evo e servire non serve sale aggiuntivo.

Terrina di Fegatini:

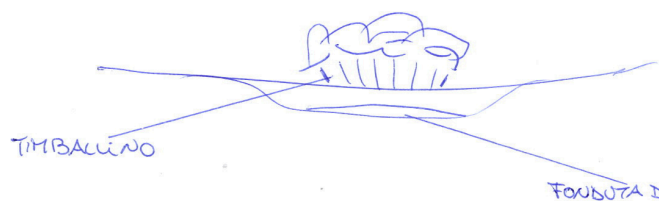
Contenitore o Piatto Piano.

1 contenitori di riferimento.



Per questo piatto si può scegliere se servirlo già nel contenitore che viene fornito, oppure togliere la zucca che si trova sopra la terrina sfornare su un piatto piano riposizionando la zucca sopra la terrina rovesciata.

Per agevolare questa operazione usare la punta di un coltellino per far entrare dell'aria.



TIMBALLINO

FONDUTA DI FORMAGGI

Timballino:

Piatto fondo

2 contenitori di riferimento.



Preriscaldare il forno a 180°C per gli stampini di alluminio dei vincisgrassi. A parte in un pentolino scaldare la fonduta e se necessario aggiungere un pochino di acqua, dovrà risultare cremosa.

Posizionarla sul fondo del piatto sfornare il timballo e, se possibile, senza rovesciarlo, ovvero metterlo nel piatto nella stessa posizione in cui è nello stampino.

Il ragù di natale è un ragù della tradizione cotto a lungo e lentamente con carne di manzo macinata qualche costina di maiale e ali di gallina e questo è quanto si trova all'interno del timballo.

Maialino:

Piatto piano

2 contenitori di riferimento.



Preriscaldare il forno a 180°C. Infornare il contenitore delle costole e la porchettina con il fondo di cottura al suo interno per circa 8 minuti.

Posizionare nel piatto le mele da un lato e il cavolo cappuccio dall'altro. Una volta che la carne è calda unire nel piatto la porchettina le costole, aggiungendo un pizzico di sale e il fondo di cottura che si troverà sul fondo del contenitore.

Mousse:

Questo dolce è pronto per essere servito nel suo contenitore. Il coperchio rovesciato funge da piedistallo. Magari lo appoggiamo su un piatto da dessert.

