

# GUIDA

## ALLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PATTI

*Lo staff SOLDER vi ringrazia per averci scelti  
e vi augura una serena Pasqua!*

### ANTIPASTO

#### TORTINO DI TARASSACO

In forno a 120° x 10/15 minuti.

In microonde 2 minuti circa (toglierlo dal contenitore di alluminio).

#### CONIGLIO IN OLIO COTTURA

Servire a temperatura ambiente o stemperarlo in microonde o forno per pochi minuti.

#### CREMA DI FAVE

Porla in un contenitore, aggiungere un po' acqua e scaldare in microonde (per 1 minuto) o in un pentolino.

#### UOVA DI QUAGLIA

Servire a temperatura ambiente.

### IMPIATTAMENTO

*Come prima cosa disporre la crema di fave sul piatto, su questa base disporre il tortino, a lato il coniglio in olio cottura e a decoro l'uovo di quaglia tagliato a metà.*

### PRIMI

#### PACCHERI

Aggiungere un po' di burro, formaggio grana grattugiato e scaldarli in forno a 180° per 10 minuti (fino a gratinatura avvenuta).

#### CREMA ALLA STRACCIATELLA

Aggiungere un po' di latte o panna e scaldare in padella o in microonde per circa 2 minuti.

#### ASPARAGI

Sono già cotti, servirli a temperatura ambiente o 15 sec. in microonde.

### IMPIATTAMENTO

*In una fondina disporre la crema di stracciatella, adagiare in senso orizzontale i paccheri e decorare con le punte degli asparagi.*



## **GNOCCHI DI RICOTTA**

Immergere gli gnocchi in abbondante acqua dopo che questa ha raggiunto il bollore per 2 minuti, una volta cotti fateli saltare in una padella con un filino di burro.

## **CREMA DI SCLOPIT**

Aggiungere un po' di acqua di cottura e scaldare in microonde per pochi minuti o in una padellina.

La pitina è già rosolata, basta solo metterla a decoro.

## **IMPIATTAMENTO**

*Sotto gli gnocchi creare una virgola con la salsa di sclopit, sopra mettere gli gnocchi e la pittina*

## **SECONDO**

### **FILETTO DI MANZO**

Vi consigliamo due metodi di rigenerazione, scegliete quello che ritenete più comodo.

Forma classica: togliere dal sacchetto il filetto e infornarlo a 170° per 10/15 minuti ( il filetto è già precotto da noi a bassa temperatura). La salsa e il cipollotto li potete riscaldare in padella o in microonde per pochi minuti

Rigenerazione a bassa temperatura: nell'acqua di cottura degli gnocchi (dovrà essere circa a 80°) immergere i sacchetti della carne e della riduzione e lasciarli per circa 20 minuti. Una volta caldi rosolare la carne in padella.

### **IMPIATTAMENTO**

*Tagliare il filetto a metà, metterlo al centro del piatto, irrorare la carne con la riduzione, finire il piatto con il cipollotto e con le chips di rapa rossa.*



#### *Piccoli consigli:*

- I tempi per il forno sono da considerare per "forno ventilato"
- Per rendere ancora più belli i vostri piatti, utilizzate dei fiori colorati, l'importante è che siano eduli. Vanno bene anche quelli del vostro giardino o dei vostri vasi, l'importante è che non abbiano trattamenti chimici, perché tutto quello che si mette nel piatto dev'essere commestibile.

Sbizzarritevi e divertitevi nell' impiattamento, se vi fa piacere inviateci pure qualche foto, o **condividetela sui social**, taggandoci. Ci piacerebbe fare un collage di tutte le vostre creazioni!

**Per qualsiasi dubbio sulla cottura non esitate a contattarmi 320/6326433, per me sarà un piacere consigliarvi.**

