**ISTRUZIONI PER RIGENERARE O CONDIRE I PIATTI FREDDI O SOTTOVUOTO IN POCHI PASSAGGI**

**tartare di orata con dressing al mojito e avocado**   
conservare in frigorifero.   
**insalata di seppioline con sedano finocchio e guacamole di avocado**conservare in frigorifero.   
**gamberoni in pasta kataifi con salsa al rafano**   
conservare in frigorifero. Condire l'insalata con il condimento fornito, emulsionato e scaldare i gamberi in forno a 190° circa per 5 minuti (a forno già cado). a parte salsa al rafano.  
**misticanza con frutta di stagione anacardi e aceto di lamponi**  
conservare in frigorifero. Unire tutti i componenti e condire con il dressing. **crocchette di baccalà al sesamo**conservare in frigorifero. Mettere la misticanza sul piatto e condirla con la vinaigrette emulsionata.  
Infornare le crocchette nel contenitore fornito a 180° per circa 6-8 minuti a forno già caldo.  
**tataki di tonno rosso del mediterraneo**   
conservare in frigorifero. al momento desiderato comporre il piatto e condire con la salsa fornita ben emulsionata.  
**misticanza con zucchine alla menta e pecorino**conservare in frigorifero e condire con dressing al momento desiderato.

**Paccheri alla mediterranea con pomodoro, vongole, cozze e seppioline, leggermente piccante**conservare in freezer, salsa in frigo. Cuocere in acqua bollente salata (15 min circa) e saltare con la salsa già pronta in padella  
**tortelloni di ricotta con pomodoro e basilico**conservare in freezer. Al momento desiderato cuocere i tortelloni (circa 5 min) e unirli alla sua salsa. Saltare.  
**Involtini di tagliolini e melanzane gratinati al forno**   
conservare in frigorifero. Scaldare in forno a 190° per circa 6 minuti (forno già caldo)  
**passatelli con ragù bianco di mare e verdure a julienne**da cuocere in acqua bollente salata(scolare quando tutti a galla) e saltare con la salsa già pronta in padella  
**ravioli di cipolla di medicina al burro e salvia**  
congelati da cuocere in acqua salata bollente e saltare con un po’ di burro. parmigiano a fine cottura a piacere  
**fregola sarda con vongole veraci e fagioli cannellini**  
conservare in frigo. Pronta, solo da scaldare in tegame o micronde.

**orata e seppioline alla piastra con salmoriglio**conservare in frigorifero. Infornare a 180° direttamente nel contenitore fornito per circa 8 minuti (senza il coperchio e forno già caldo). A fine cottura versare il salmoriglio su orata e seppioline   
**Salmone con senape e miele e spinaci.**conservare in frigorifero. Mettere gli spinaci sul piatto; cuocere il salmone per 8-10 minuti in forno a 200-220°direttamente nel contenitore (forno già caldo). Impiattare e condire con la salsa fornita.  
**catalana di gamberi (con cipolla marinata a parte)**conservare in frigorifero (se si desidera consumarla entro poche ore lasciare i gamberi fuori frigo dentro il loro liquido di cottura). Al momento desiderato versare le verdure fresche sul piatto, aggiungere i gamberi scolati e condire bene con la vinaigrette fornita emulsionata. **Trancio di pesce spada con profumi mediterranei e cous cous**conservare in frigorifero. Infornare a 180° per circa 7-10 minuti nel contenitore fornito senza coperchio.   
**Flan al parmigiano e verdure con polpettine di carne al sugo e piselli**conservare in frigorifero. Al momento desiderato infornare per 8 minuti a 180 gradi nel contenitore fornito  
**Assortimento di verdure con sformato**conservare in frigorifero. Scaldare in forno finché ben caldo a 180° per circa 6-8 minuti  
**Crocchette di zucchine alla menta**conservare in frigorifero. Scaldare le crocchette in forno a 180° per circa 6-8 minuti

**pollastrello croccante con patate al forno (minimo per 2 persone)**conservare in frigorifero. Quando si desidera infornare a 190° per circa 10 minuti (meglio con funzione grill)   
**paella alla valenciana (minimo per 2 persone)**conservare in frigorifero. Quando si desidera infornare a 180° per circa 10 minuti

**mousse di yogurt** conservare in frigo. al momento versare sopra salsa al frutto della passione  
**semifreddo al mascarpone** conservare in freezer fino a 3 minuti prima di servirlo- pronto  
**semifreddo all’arancia** conservare in freezer fino al momento di servirlo. versare sopra salsa al liquore  
**carpaccio di ananas** conservare in frigorifero- scolare la frutta al momento desiderato dallo sciroppo  
**tenerina la cioccolato fondente con fragole e panna** conservare in frigorifero fino a poco prima di servire.   
**flan al cioccolato** conservare in frigorifero e cuocere a 190-200° per 8-10 minuti. se il centro del flan non è cresciuto come i bordi attendere ancora un paio di minuti.  
**sfogliata con crema chantilly e fragole** conservare in frigorifero e unire crema alla sfogliata al momento desiderato