

Padella 1 manico in alluminio

Misure: da 20 a 40 cm. - spessore mm. 5

Catalogo Agnelli: art. 111
Catalogo Fasa: art. 020007

Filetto di maiale con limone e capperi

TECNICA DI COTTURA:
cuocere al salto

METODO:
cuocere in padella

STRUMENTI DI COTTURA:
Padella di alluminio a un manico

STRUMENTI COMPLEMENTARI:
- Padella in alluminio antiaderente



INGREDIENTI

Filetto di maiale	gr. 500
Capperi	gr. 10
Olio extravergine di oliva	gr. 40
Limone	gr. 30
Timo	gr. 2
Fondo bruno	gr. 100
Patate	gr. 200
Spinaci freschi	gr. 100
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare il filetto tagliandolo a medaglioni alti 3 cm. circa. In una padella di alluminio versare dell'olio. Portare l'olio in temperatura e adagiarvi i filetti con il timo. Fare colorire i filetti su ambo i lati ed eliminare il grasso di cottura. Aggiungere in padella i capperi e il fondo. Unire poco alla volta il succo di limone e regolare di sale e pepe. A parte in una padella di alluminio

antiaderente versare un goccio di olio. Aggiungere le patate tortite e cuocerle a fiamma bassa. Quando saranno cotte metterle nel piatto con la carne.

Nella stessa padella saltare gli spinaci con un goccio di olio regolando di sale e pepe. Aggiungere gli spinaci nel piatto e nappare con la salsa ristretta.

IDEALE PER:
- Cuocere al salto
- Caramellare

COTTURA ALTERNATIVA:
- Saltare i legumi al burro
- Mantecatura di paste



VALUTAZIONI:

- Ottima durata nel tempo anche grazie allo spessore
- Discreta maneggevolezza
- Versatile poiché predisposta a più preparazioni
- Non richiede manutenzione

CONSIGLI:

Padella ideale per la mantecatura di paste e preparazione di risotti. La buona conduttività termica e la forma svasata alta permette il suo utilizzo anche per la cottura di legumi, zuppe e piccole pezzature di carni rosse.

L'ampio raggio della svasatura consente inoltre la mantecatura di risotti senza causare l'attaccatura dei chicchi sul fondo vicino ai lati.

La parete alta, con i bordi contenitivi, permette inoltre la lavorazione di più porzioni anche con piccoli diametri. Il peso leggermente superiore dà una stabilità buona sul fuoco e lo spessore una omogenea distribuzione del calore.

