

Padella di alluminio antiaderente per induzione

IDEALE PER:

- Cuocere in padella
- Emulsionare in padella



VALUTAZIONI:

- Idonea per la cottura su piastre ad induzione
- Ottima durata nel tempo
- Sostituire lo strumento qualora il rivestimento antiaderente si sia danneggiato
- Non lasciare sul fuoco senza niente all'interno

CONSIGLI:

Padella ideale per tutte le cotture dinamiche che richiedono una immediata colorazione esterna dei prodotti cucinati, mantenendo all'interno i succhi degli ingredienti evitando una dispersione. Indicata per le preparazioni che richiedono pochi grassi e la possibilità immediata di aumento della temperatura se fosse necessario durante la preparazione esempio per le emulsioni. La forma permette di utilizzarla per svariate preparazioni pesce, carne, verdure e la leggera svasatura la rende utile per la mantecatura dei primi piatti al salto.

Misure: 24 cm. - spessore 8 mm.

Scaloppa di salmone agli asparagi e cipolla di Tropea

TECNICA DI COTTURA:

cuocere al salto

METODO:

cuocere in padella

STRUMENTI DI COTTURA:

- Padella di alluminio antiaderente per induzione

PREPARAZIONE:

Pelare gli asparagi e tagliarli a bastoncino. Pelare le cipolle e tagliarle a spicchi. In una padella di alluminio antiaderente per induzione versare un goccio di olio mantenendo la temperatura bassa. Passare il salmone leggermente nella semola e disporlo in padella con il rametto di timo alzando il calore.

salmonare su ambo i lati e unire le verdure.

Cuocere per circa 5 minuti il salmone e servirlo con le verdure al dente.

Catalogo Agnelli: art. 4111/BS

Catalogo Fasa: art. 081007



INGREDIENTI

Scaloppa di salmone	gr. 480
Asparagi	gr. 100
Cipolla di tropea	gr. 80
Olio extra vergine di oliva	q.b.
Semola rimacinata	q.b.
Timo	q.b.
Sale e pepe	q.b.

