

HOME CHEF

Karl Telfser



Ossobuco di vitello | Puré di patate | Gremolata

GL

Durata: 25 min.

Portare a ebollizione una pentola piena d'acqua.

Metti l'ossobuco con il sacchetto sottovuoto chiuso nella pentola.

Ridurre la fiamma e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

Riscaldare il bicchiere chiuso con il puré di patate nella pentola insieme all'ossobuco.

Disporre nel piatto il puré di patate, l'ossobuco e la salsa e versarvi sopra la gremolata.

Consiglio:

Versare prima il contenuto del sacchetto sottovuoto in una ciotola e poi distribuirlo sul piatto. Il puré può essere mescolata insieme a un sorso di latte per renderla particolarmente cremosa.

Nota

Conservare tutti gli ingredienti in frigorifero fino al momento dell'uso.

Il menù dura fino a 2 giorni in frigorifero e può essere preparato la sera stessa o il giorno successivo.

Allergeni: vedi sotto.

Allergeni

Si fa menzione se le sostanze citate o i prodotti a base di esse sono inclusi come ingredienti nel prodotto finale.

I 14 allergeni principali sono etichettati in conformità con le disposizioni di legge (Regolamento UE sulle informazioni sugli alimenti 116/2011)

Esistono anche altre sostanze che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Nonostante l'accurata preparazione dei nostri piatti, oltre agli ingredienti etichettati, possono contenere tracce di altre sostanze che vengono utilizzate nel processo produttivo in cucina.

Gli alimenti a cui vengono aggiunte le lettere (ad esempio C e G) contengono i corrispondenti allergenici (ad esempio uova e latte) come mostrato nelle lettere seguenti.

Elenco degli allergeni:

A = glutine, B = crostacei, C = uova, D = pesce, E = arachidi, F = soia, G = latte, H = noci, L = sedano, M = senape, N = sesamo, O = Anidride solforosa, P = lupini, R = molluschi, cozze.