

HOME CHEF

Karl Telfser



Branzino | Puré di erbe | Finocchio

D G

Durata: 15 min.

Il pesce può essere fritto su entrambi i lati in padella o scaldato a bagnomaria.

Per la seconda variante portare a ebollizione una pentola d'acqua e toglierla dal fuoco.

Mettere il pesce e il sacchetto sottovuoto chiuso nell'acqua calda per circa 3-4 minuti.

Il puré di erbe può essere riscaldato insieme al pesce a bagnomaria ponendo il bicchiere chiuso nel bagnomaria.

Nel frattempo scaldate le verdure al finocchio.

Disporre il pesce con il puré e il finocchio e servire.

Consiglio:

Se state friggendo il pesce, frigetelo prima sul lato della pelle e terminate la cottura brevemente sull'altro lato alla fine.

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.