



SUGGERIMENTI PER GUSTARE IN MODO OTTIMALE I NOSTRI PIATTI

Ti riportiamo brevemente le informazioni per gustare al meglio i nostri piatti.

Hai un dubbio, hai bisogno di un chiarimento o un consiglio? Contattaci telefonicamente al numero 0422 746392o via mail: info@tajerdoro.it. Siamo a tua disposizione.

CI PRENDIAMO CURA DELLA TUA SALUTE E DEL TUO BENESSERE

Nel preparare i nostri piatti e nel portarli nella tua abitazione, adottiamo tutte le procedure per garantire la tua salute e la tua sicurezza. Adottiamo la sanificazione dei locali per la lavorazione dei nostri cibi e rispettiamo il protocollo intesa del 14/03/2020.

Come sempre, massima attenzione anche nella scelta e nella manipolazione delle materie prime.

PER TUTTE LE PIETANZE CRUDE CONSIGLIAMO DI CONSUMARLE ENTRO 12 ORE DALLA CONSEGNA. PER COMPLETARE I PIATTI AGGIUNGETE OLIO, SALE E PEPE A PIACIMENTO.

INSALATA DI GAMBERONI E CANOCE CON RADICCHIO DI TREVISO E CREMA DI BORLOTTI

- 1- Scaldare in una padella o anche in microonde i gamberi e le canoce
- 2- disporre l'insalatina di radicchio su un piatto
- 3- posizionare i gamberi e le canoce sopra l'insalata, aggiungere la crema di borlotti in maniera sparsa precedentemente scaldata ed aggiungere olio e pepe a piacimento

SCAMPI SALTATI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

- 1- Scaldare in una padella gli scampi con il suo olio di cottura
- 2- Servire nel piatto (6 pezzi a porzione)

GRANSOPORO IN COCOTTE

- 1- Scaldare il gransoporo in un tegame capiente e coperto
- 2- Servire nel piatto nel momento in cui il granchio sarà caldo in maniera uniforme.

CAPPASANTA SU CREMA DI PATATE E QUINOA CROCCANTE

- 1- Scaldare le capesante tranquillamente in microonde, al forno o in padella
- 2- Per comporre il piatto, adagiare la crema su un piatto (precedentemente scaldata in un pentolino o al microonde) mettere sopra le cappasante. Aggiungere olio e pepe a piacimento e la quinoa.

LE CANOCE AL VAPORE O ALLA PIASTRA

- 1- Se volete assaporarle bollite, basta scaldarle al microonde, poi aggiungere olio e limone a piacimento



SUGGERIMENTI PER GUSTARE IN MODO OTTIMALE I NOSTRI PIATTI

2- Se volete potete anche scaldarle alla piastra, basterà aggiungere un filo d'olio al termine della cottura

SUGO PER LA PASTA

I nostri sughi - conservati in frigorifero- possono essere consumati entro 3 giorni

Una porzione di sugo è sufficiente per condire 100gr di pasta

1- Scaldare il sugo in una padella capiente

2- Scolare la pasta 3 minuti prima del termine della cottura indicata

3- Spadellare fino a cottura ultimata aggiungendo acqua di cottura se necessario e terminare con un filo d'olio

Il sugo alla **Portovenere** (se presente nei sughi a disposizione) può essere utilizzato anche per il risotto

Alcuni consigli.... A 6 minuti dal termine di cottura del vostro riso, aggiungere il sugo precedentemente scaldato e aggiustare di sapore, a termine della cottura mantecare con burro ed olio d'oliva.

Per quanto riguarda il **guazzetto d'astice** basterà riscaldarlo in un pentolino fino al raggiungimento della temperatura preferita. **La lasagnetta** consigliamo di scaldarla in forno per 8 minuti a 200°

LA GRIGLIATA MISTA E GLI SCAMPI

1- Scaldare il pescato in forno a temperature moderate (150°) per 6/7 minuti

2- Completare con un filo d'olio

IL TRANCIO DI BRANZINO E L'ORATA IN CROSTA DI ZEFFERANO

1- Scaldare il pescato in forno a temperature moderate (150°) per 6/7 minuti

2- Scaldare la crema di zucca, disporre a specchio nel piatto la crema, adagiare sopra il filetto di branzino e disporre il cavolo nero a piacimento nel piatto, per l'orata basterà riscaldare i fondi di carciofo e disporli sul piatto a piacimento

IL MARE IN VASO COTTURA

1 Scaldare per 8 minuti a bagnomaria il vaso senza aprirlo, al termine aprire ed aggiungere olio e pepe a piacimento. Potete consumare la pietanza all'interno del vaso stesso. Nel caso dobbiate scaldare più vasi potete scaldarli aprendoli e mettendoli in forno per 8 minuti a 120°.

TIRAMISU' MODERNO

1- Si consiglia di consumarlo entro 24 ore dalla consegna.