



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.

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 PISELLI

- 1- Scaldare le capesante tranquillamente in microonde, al forno o in padella (VALIDO ANCHE NEL CASO DI CAPESANTE ARCADIA)
- 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 il farro e la burrata.

INSALATINA DI GRANCHIO

- 1- Condire le puntarelle con le olive, capperi e pomodorini confit
- 2- Scaldare il granchio in microonde per 30 secondi, adagiare il granchio sulle puntarelle ed aggiungere un filo d'olio.

RADICCHIO DI CAMPO CON GAMBERI SCOTTATI

- 1-Scottare i gamberi in padella sui vari lati fino a renderli leggermente croccanti
- 2- Disporre sulla base del piatto il radicchietto, le uova di quaglia, il bacon e la maionese a ciuffetti con l'aggiunta do un filo d'olio
- 3 adagiare sopra i gamberi scottati



SUGGERIMENTI PER GUSTARE IN MODO OTTIMALE I NOSTRI PIATTI

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.

LA CREPELLA basterà scaldarla in forno per 6 min a **180°**, aggiungere al termine un filo d'olio ed il pesto d'ortica inn ordine sparso nel piatto.

LA PIOVRA

1-Scottare la piovra in padella sui vari lati fino a renderla leggermente croccante

2- Disporre sulla base del piatto gli asparagi precedentemente scaldati

3 adagiare sopra la piovra e se gradite aggiungere un filo d'olio

IL TRANCIO DI RICCIOLA

1- scaldare in forno la ricciola a 180° per 4 minuti, aggiungete poi le verdure e cucinate per altri 3 minuti

2- impiattare ponendo alla base le verdure, adagate sopra la ricciola

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°.

LA CATALANA CON GRANCHIO REALE

1-condire le verdure con il nostro dressing al limone

2- scaldare i crostacei in forno per 4/5 minuti a 180°, successivamente ricoprire i crostacei con le verdure.

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

CHEESE CAKE disporre il dessert nel piatto ed aggiungere accanto la salsa al cacao