

Indicazioni per una Degustazione Ideale

— Crudita' —

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

— Piatti Freddi —

Crostacei alla Catalana

Servire a temperatura ambiente: conservare in frigorifero fino a 15 minuti prima del consumo. Mescolare bene e degustare con la maionese ai peperoncini dolci friggirelli.

Mazzancolle al Vapore

Servire a temperatura ambiente: conservare in frigorifero fino a 15 minuti prima del consumo. Mescolare bene e degustare.

Tataki di Tonno

Servire a temperatura ambiente: tirare fuori dal frigorifero 15 minuti prima del consumo.

Insalata di Molluschi e Crostacei al Vapore

Servire a temperatura ambiente: tirare fuori dal frigorifero 15 minuti prima di del consumo.

Caponata di Verdure in Salsa Agrodolce

Servire a temperatura ambiente: tirare fuori dal frigorifero 10 minuti prima di del consumo.

— Sughì per Pasta —

Mettere il sugo in una padella larga.

Cuocere la pasta ancora al dente (100 g di pasta per porzione), scolare tendendo acqua di cottura in caso di necessità. Versare la pasta nella padella col sugo e terminare la cottura per un paio di minuti.

Sugo con cappelletti, burro alle acciughe e Perle di Aringa Affumicata

Mettere il burro aromatizzato in una padella larga, farlo sciogliere e mantecarvi dentro la pasta cotta al dente. Aggiungere infine le cappelletti con le perle di aringa affumicata e scaldare pochi secondi.

— Dessert —

Torta di Rose

Scaldare 6 minuti in forno a 180° oppure 30 secondi in microonde. Servire con la salsa fredda.

Cannoli

Farcisci le cialde di cannolo con la ricotta contenuta nella sach à pochè e guarnisci con mandorle e pistacchi!

Crostata, Millefoglie, Cheesecake

Conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

Seguici sui social

Instagram: ristoranteofficinadelmare - **Facebook:** @officinadelmarebrescia

La tua opinione conta, aiutaci a migliorare!

Per qualsiasi suggerimento scrivici ad info@officinadelmare.com

— Basta una Scaldatina... —

Zuppa di pesce / Rombo mediterraneo

Versare il contenuto della confezione in una padella. Portare a leggera ebollizione e, a fiamma bassa, riscaldare per un minuto.

Filetto di branzino mediterraneo

Versare il contenuto della confezione in una padella. Portare a leggera ebollizione e, a fiamma bassa, riscaldare per tre minuti con il coperchio. Attenzione a non cuocere ulteriormente il pesce.

Polpo alla brace

In forno: Infornare per 8 minuti circa a 120° senza il coperchio, salsare con la crema di bufala fredda
Oppure

In microonde: mettere la confezione senza coperchio in microonde e scaldare per 1 minuto e mezzo circa alla massima potenza, salsare poi con la crema di bufala fredda

Baccalà mantecato al latte / Calamari e puntarelle spadellati

Mettere la confezione senza coperchio in microonde e scaldare per 1 minuto circa alla massima potenza.

Insalata di mare al vapore

In microonde: intiepidire per 1 minuto e mezzo alla massima potenza senza il coperchio

In forno: Infornare per 6 minuti circa a 120° senza il coperchio

Insalata di mare alla brace

In microonde: intiepidire per 1 minuto e mezzo alla massima potenza senza il coperchio

In forno: Infornare per 6 minuti circa a 120° senza il coperchio

Una volta scaldato condire con la riduzione di Aceto di Mele

— Fish Burger —

Classico

Scaldare in forno a 160° per 3 minuti senza la confezione

Polpo Rustico

Scaldare in forno a 160° per 3 minuti senza la confezione

Aragosta Roll e Fresco

Consumare a temperatura ambiente

Rosso

Scaldare in forno a 160° per due minuti senza la confezione

— Lievitate —

Mediterranea, Carlofortina, Cantabrica

Scaldare in forno a 160° per due minuti senza la confezione

Mazara

Scaldare in forno a 160° per tre minuti senza la confezione, una volta calda disporre il gambero rosso marinato sopra la lievitata