

CON FRESCO

INSALATA DI QUINOA

Ingredienti:

280g di quinoa (mix nera e bianca),
100g di pomodori datterini,
2 zucchine,
2 carote,
1 porro,
funghi sott'olio,
erbe provenzali (timo e maggiorana),
sale, olio evo



PORZIONI 4



TEMPO DI PREPARAZIONE 1H30'



ABBATTIMENTO RAPIDO

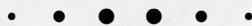
Procedimento:

Scolate i funghi e tritateli. Cuocete la quinoa nel doppio del suo peso di acqua sino al suo completo assorbimento. Passatela in Fresco in funzione abbattimento positivo per 15 minuti. Rosolate il porro tagliato a rondelle con un filo d'olio, aggiungete zucchine e carote tagliate a dadini piccoli e cuocete per circa 10/15 minuti.

Successivamente raffreddate rapidamente in Fresco per altri 15 minuti. Tagliate a spicchi i pomodorini, con un filo di olio unite le verdure alla quinoa e insaporite con erbe provenzali.



MODULO CONTATTO



fresco

Fresco

Funzioni fredde e calde



DIMENSIONI:

L 564 x P 362 x H 400 mm

POTENZA MASSIMA: 250 W



ABBATTIMENTO RAPIDO

raffredda velocemente le pietanze calde, bloccando la proliferazione batterica, e garantendo così che rimangano fresche e fragranti per 5/7 giorni. Come una magia, si cucina quando si ha il tempo e il desiderio di farlo e si mangia fresco ogni giorno.



SURGELAZIONE RAPIDA

più rapido è il surgelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Con lo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer.



SCONGELAMENTO CONTROLLATO

scongela gli alimenti rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture, mantenendone la naturale umidità e fragranza.



RAFFREDDAMENTO BEVANDE

vino e bevande passano da temperatura ambiente a quella di servizio, perdendo un grado al minuto. Si può così evitare di affollare il frigo ed essere sempre pronti in caso di ospiti.



COTTURA LENTA

il segreto di molti chef! Questo tipo di cottura, che non supera i 75°C, cuoce dolcemente carne e pesce, esaltandone il sapore e conservandone tutta la naturale umidità, consistenza e proprietà nutritive.



LIEVITAZIONE NATURALE

mantiene costante la giusta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioche, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito, rendendo gli impasti molto più digeribili.



PIATTO PRONTO

offre la comodità di uscire la mattina, conservare il piatto come fosse in frigorifero e trovarlo caldo, come appena uscito dal forno. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.

CONTATTACI

☎ 0438 58 42 23

✉ fresco@irinox.com

🔗 fresco.irinox.com

LASCIACI UN TUO CONTATTO!

nome

cognome

tel

mail

città

prov

data