

Tris di mare in vasocottura

La tecnica della vasocottura consiste in una cottura in barattolo con la quale è possibile cucinare in breve tempo svariate pietanze che normalmente impiegherebbero di più.

Con questo metodo i profumi e sapori risultano maggiormente uniti, per questo il tris di mare in vasocottura si presenta come un antipasto rapido da preparare e raffinato.



1h30'



4 persone

Ingredienti

250 gr Tonno
250 gr Moscardini
250 gr Seppie
q.b. Olio evo
q.b. Alloro
q.b. Pepe bianco in grani
3 pz Vasi per vasocottura

Procedimento

Iniziate sbollentando il tonno, i moscardini e le seppie in una casseruola con acqua, aceto e sale. Una volta portato ad ebollizione, scolateli e riponeteli nei vari vasetti insieme a qualche foglia di alloro e del pepe bianco in grani. Coprire infine con l'olio e chiudete i vasi, ma senza stringere. Porre in cottura usando le impostazioni qui sotto.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	90°	1h10'	/	100%	V5	ON

Consigli dello chef

La sbollentatura, oltre che a dare più gusto, serve anche come sicurezza in più contro l'Anisakis. Il pepe bianco ha un sapore più delicato di quello nero, quindi più indicato ad accompagnare piatti di pesce