

Barattoli per la conservazione dei cibi



I barattoli in polycarbonato di forma rotonda hanno la caratteristica di favorire la corretta circolazione dell'aria. Disponibili in varie misure, sono serigrafati con scala graduata per poter controllare immediatamente la quantità inserita. I manici incorporati facilitano la presa e possono essere riposti uno sull'altro.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
KRBRP01	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 154 H 125	1,0	Colore: trasparente
KRBRP02	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 225 H 110	1,9	
KRBRP04	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 225 H 220	3,8	
KRBRP06	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 252 H 200	5,7	
KRBRP08	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 252 H 275	7,6	
KRBRP012	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 210	11,4	
KRBRP018	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 300	17,2	
KRBRP022	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 380	20,8	
KRBRP01C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 1			
KRBRP02C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 2-4			
KRBRP06C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 6-8			
KRBRP012C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 12-18-22			

Contentori quadrati graduati in policarbonato

I barattoli quadrati in policarbonato sono un'ottima soluzione per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti. Disponibili in diverse misure, sono trasparenti e nella parte esterna è riportata una scala graduata in litri per facilitare la lettura del contenuto. I coperchi a chiusura ermetica, codificati per colore, sono muniti di linguette che ne facilitano la rimozione. La particolare forma quadrata permette di ottimizzare gli spazi.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQ2	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 97	1,9	Colore: trasparente
KRBRQ4	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQ6	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 186	5,7	
KRBRQ8	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQ12	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQ18	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 320	17,0	
KRBRQ22	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 389	20,8	
KRBRQ2C	Coperchio in polietilene per barattoli 2-4		Colore: verde	
KRBRQ6C	Coperchio in polietilene per barattoli 6-8		Colore: rosso	
KRBRQ12C	Coperchio in polietilene per barattoli 12-18-22		Colore: blu	



Contentori graduati in polietilene

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQP2	Contentore graduato in polietilene	181 x 181 x 965	1,9	Colore: trasparente
KRBRQP4	Contentore graduato in polietilene	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQP6	Contentore graduato in polietilene	222 x 222 x 186	5,9	
KRBRQP8	Contentore graduato in polietilene	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQP12	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQP18	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 319	17,0	
KRBRQP22	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 400	20,8	

❖ Scatole in policarbonato per la conservazione degli alimenti

Vaschette realizzate in polipropilene, adatte al trasporto, al contenimento e allo stoccaggio degli alimenti. Sono idonee per l'utilizzo in celle frigorifere per la conservazione degli alimenti congelati.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità lt
KRSSBT20	Scatola stoccaggio con coperchio	380 x 280 x 300	20
KRSSBT40	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 260	40
KRSSBT60	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 380	60



Stoccaggio

09. ACCESSORI ED UTENSILI

647



Ventotto ricette di Bruno Barbieri, partendo dall'idea del tegame come recipiente polivalente che può passare dal forno alla tavola, il volume spazia dall'antipasto al dessert. Presentati in una serie di tegami bianchi di varie forme, i piatti di Barbieri sono sempre di grande effetto. A volte è la combinazione di ingredienti a sorprenderci, altre volte è la presentazione a capovolgere i nostri preconcetti verso l'umile tegame. Come nota Stefano Scansani nel suo bellissimo profilo dello chef: "Solo un emiliano che da bambino ha intinto il pane nei resti del sugo rimasto nei tegami, ha raschiato la crosta delle lasagne sugli orli dei tegami, ha passato il dito sulle reliquie degli intingoli sorprese negli angoli dei tegami, conosce il senso, anche estetico, di questi ordigni della cucina".

Autore: Bruno Barbieri
Fotografie Janez Puksic
Formato: 21 x 21 cm
Legatura: cartonato con sovraccoperta
Pagine: 72
Illustrazioni: 28 foto a colori
ISBN: BB9788886174725
Prezzo: € 20,50



ROLLÉ DI BRANZINO E SCAMPI IN FOGLIA DI LATTUGA CON BRODETTO DI VONGOLE VERACI E POMODORINI CONFIT

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Rollé di branzino

1 branzino da 1,2 kg (non d'allevamento)
4 scampi grandi
12 foglie di lattuga
Burro aromatizzato ai crostacei
Sale e pepe

Brodetto di vongole veraci

1 kg di vongole veraci
2 spicchi d'aglio
4 pomodori medi
Prezzemolo tritato

1 piccolo peperoncino
Olio extravergine d'oliva
Sale grosso

Pomodorini confit

12 pomodorini datterini
1 spicchio d'aglio
Timo e basilico fresco
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Rollé di branzino

Squamare il branzino, eviscerare e lavare. Ricavare un filetto: aprire il pesce completamente lungo il ventre, tagliare la lisca centrale all'attaccatura della coda e della testa ed eliminare queste ultime due. Far scorrere la punta di un coltellino tra la polpa e le lisce laterali staccandole, poi separare anche la lisca centrale ed estrarla tutta intera.

Aprire il filetto a metà nel senso della lunghezza, batterlo leggermente nella parte più grossa, salarlo e peparlo. Disporvi al centro gli scampi precedentemente sgusciati e privati del filo nero, insaporire con una grattata di burro ai crostacei e arrotolare accuratamente.

Lavare la lattuga e sbollentarla per pochi secondi in acqua bollente, scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente, stendere, appoggiare sopra il filetto di pesce e arrotolare il tutto in modo che le foglie coprano totalmente la superficie del filetto. Avvolgere il rotolo con della pellicola trasparente e stringere i lati per dare la forma.

Brodetto di vongole

Far spurgare le vongole in acqua salata per almeno un paio d'ore in modo che perdano la sabbia eventualmente contenuta. A parte, scaldare qualche cucchiaio di olio in una padella, farvi imbiondire uno spicchio d'aglio, toglierlo una volta che avrà ceduto il suo profumo, aggiungere le vongole, coprire e togliere dal fuoco appena si aprono.

Lavare i pomodori, farli sbollentare in acqua bollente salata per qualche secondo, eliminare i semi, spellarli, ricavarne la polpa e tagliarla a cubetti. Preparare un trito con l'aglio rimasto e un ciuffo di prezzemolo e di basilico, poi far soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere il fondo delle vongole, farlo ridurre e infine unire le vongole in modo che cuociano poco. Aggiungere il peperoncino tritato, la concassè di pomodori, regolare di sale. Far prendere bollore un attimo e ritirare dal fuoco.

Pomodorini confit

Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Disporli su una placca da forno, salare, pepare, insaporire con le erbe fresche e l'aglio a fettine. Coprire tutto con olio extravergine di oliva e cuocere in forno già caldo a 80 °C per 3 ore circa finché risulteranno ben appassiti.

Presentazione

Mettere il brodetto di vongole veraci nel tegame di porcellana, sovrapporre il rollé di branzino tagliato a fette grosse, passare tutto in forno un paio di minuti e guarnire con i pomodori confit e un filo di olio extravergine di oliva.

//

Il fatto di immaginare che cosa gira nella testa di un cuoco (tutto il mondo, lui ama i viaggi da esploratore) mentre presenta i tegami è fondamentale, perché conferma il sospetto che Barbieri comunichi attraverso le preparazioni: 'Sì, nei tegami c'è quello che sono io nella vita'.

E aggiunge due concetti. Il primo riguarda i suoi sentimenti, perché confessa di prediligere in cucina più il cuore della tecnica. Il secondo invece spiega la finalità di questo libro: 'Mi piace pensare che qualcuno abbia voglia di cimentarsi con le mie ricette. I tegami sono le mie creature, il libro è la loro comunicazione. Io i tegami li mando in libertà'.

Stefano Scansani

