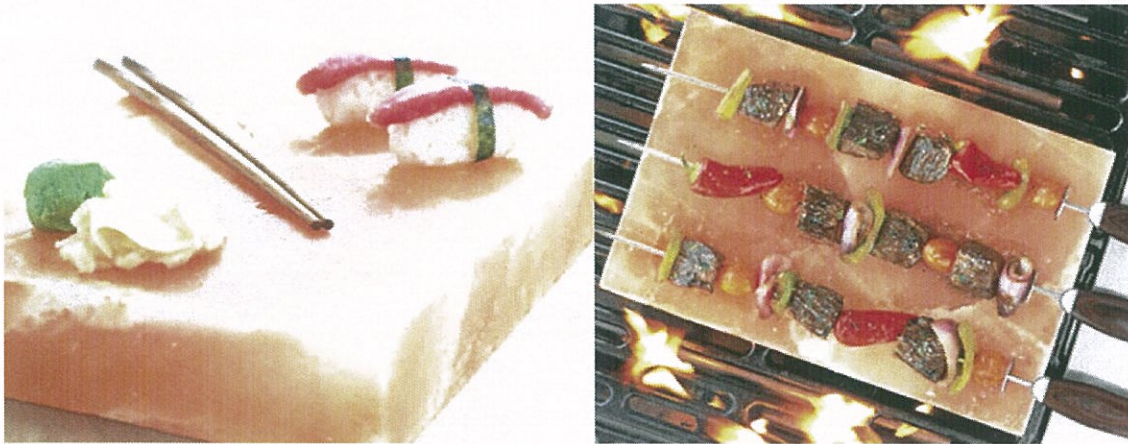




PIATTO E MATTONELLA DI SALE DELL'HIMALAYA

Per la cottura a caldo o le preparazioni a freddo delle pietanze



Piatto: diam. 20 cm - spess. 5 cm **Mattonella:** 20x20x5 cm

Il piatto e la mattonella di sale possono essere riscaldati al fine di cucinarvi sopra le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina) risultando ideali per una cucina dietetica. La pietanza cotta sul piatto/mattonella assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno salandosi automaticamente.

I tempi di cottura rispetto alle antiche tecniche sotto sale o in crosta di sale sono notevolmente ridotti, ottima soluzione per chi ha tempi ridotti per preparare il pranzo o la cena. L'utilizzo della mattonella rettangolare o del piatto rotondo sono solo scelte pratiche od estetiche, la cottura non varia da uno all'altro.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO:

COTTURA A CALDO

Cottura completa

Per la cottura completa delle pietanze (carne, pesce, verdure) portare il forno a 250°C, dopo 10 minuti inserire il piatto o la mattonella nel forno per 20-30 minuti per raggiungere la temperatura di circa 220-230°C. Rimuovere successivamente dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza da cuocere rimettendola eventualmente nel forno per alcuni minuti

se non ancora cotta. Terminata la cottura servire in tavola direttamente sopra un piatto (verificate che resista al calore o un sottopentola).

Mezza cottura-intiepidimento

Per la mezza cottura portare il forno a 250°C, dopo 10 minuti inserire il piatto o la mattonella nel forno per 10-15 minuti per raggiungere la temperatura di circa 120-130°C. a questo punto rimuovere la mattonella dal forno e adagiarvi sopra la pietanza (sempre con cautela) servendola direttamente in tavola. In questo modo si può continuare la mezza cottura a tavola o girare la pietanza sul piatto o sulla mattonella per salarla di più.

Note:

- Più il piatto o la mattonella è caldo e più veloce sarà il processo di salagione
- Più la pietanza rimane sul piatto e più sale assorbirà se priva di protezioni (pelle naturale, bianco uovo, spezie, ecc.)
- Verificare sempre prima che il punto di appoggio del piatto o della mattonella di sale caldi (piatti, sottopentole, tavoli) siano resistenti al calore.
- Scaldare o raffreddare il piatto/mattonella in modo omogeneo o graduale
- NON mettere mai il piatto/mattonella direttamente sulla fiamma si rischiano rotture. Usare eventualmente uno spargifiamma.
- Si consiglia di lavare solo con acqua. Il sale impedisce comunque la formazione di germi e batteri mentre un detersivo rischia di inquinare il piatto/mattonella

UTILIZZO A FREDDO

Il piatto e la mattonella di sale dell'Himalaya può essere raffreddata per mantenere la freschezza del cibo. Il grande vantaggio è che rispetto ai cibi serviti su ghiaccio sul piatto e la mattonella le pietanze non si attaccano. Per salare le pietanze è però necessario sfregarle sul piatto o mattonella.

Utilizzo: raffreddarla in un abbattitore per almeno 6 ore a -25-30°C (o in alternativa in un freezer per almeno 24 ore). In caso di pietanze a base di pesce e necessario abbattere insieme alla mattonella/piatto anche la pietanza.