



EXÉ RESTAURANT
GOURMET DELIVERY

DALLA NOSTRA BAKERY

LA NOSTRA STRIA

Preriscaldare il forno ventilato a 240°C.

Quando il forno sarà caldo, infornare la stria e cuocerla per 8 minuti.

All'uscita cospargere di olio al rosmarino. Infine aggiungere il sale Maldon.

PANINI SOFFICI

Cuocere in forno o fornello ventilato - 180°C per 5 minuti

FOCACCIA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Cuocere in forno o fornello ventilato - 180°C per 5 minuti

PAGNOTTINA PUGLIESE

Cuocere in forno o fornello ventilato - 200°C per 8 minuti

PAGNOTTINA DI GRANI ANTICHI

Cuocere in forno o fornello ventilato - 200°C per 8 minuti



EXÉ RESTAURANT
GOURMET DELIVERY

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

TIGELLE - STRIA - PIZZA GOURMET

TIGELLE - Cuocere in forno o fornello ventilato - 150°C per 4 minuti.

LA NOSTRA STRIA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la stria e cuocerla per 8 minuti. All'uscita cospargere di olio al rosmarino. Infine aggiungere il sale Maldon.

LA CANTABRICO - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la salsa di pomodoro e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere la stracciatella su ogni spicchio. Sopra la stracciatella un filetto d'acciuga del Cantabrico, polvere di capperi, pomodori confit e infine olio EVO.

POLPO E PATATE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio polpo e patate e infine aggiungere l'olio al prezzemolo.

AFFUMICATA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio la Pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli, funghi porcini e infine olio EVO.

MARGHERITA GOURMET - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la salsa di pomodoro e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio una fettina di mozzarella di bufala. Sopra alla mozzarella sale Maldon e olio al basilico.

SAN SECONDO - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 6 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio i carciofi e infornare nuovamente per altri 2 minuti. All'uscita aggiungere spalla cotta, olive e olio EVO.

LA BOLOGNESE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio la Mortadella, la granella di pistacchio e i pomodori confit.

MAZZANCOLLE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 6 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio le mazzancolle e infornare nuovamente per altri 2 minuti. All'uscita aggiungere funghi porcini e olio al finocchietto.

ZUCCA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e il gorgonzola e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio la zucca e il cruch di Parmigiano.

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com - gourmetdelivery.exerestaurant.com

taggaci su: **FACEBOOK** e **INSTAGRAM** - @exerestaurant / #exerestaurant



ANTIPASTI - PRIMI

SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORCINI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore tutti gli ingredienti insieme per 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Quando il forno sarà caldo, infornare lo sformatino e lasciarlo per 6 minuti.

Nel frattempo scaldare in due pentolini differenti a fuoco basso, crema di parmigiano e porcini.

Servire lo sformatino sulla crema di parmigiano e sopra i funghi porcini.

BOMBA DI RISO - Preriscaldare il forno a 180°C.

Quando il forno sarà caldo infornare la bomba di riso e lasciarla per 12/15 minuti.

Nel frattempo in un pentolino scaldare il ragù. Servire la bomba di riso con sopra il ragù caldo.

ROSETTE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 180°C. Quando il forno sarà caldo infornare e cuocere per 12/15 minuti.

TAGLIATELLE AL RAGÙ - Cuocere le tagliatelle in acqua salata. Nel frattempo scaldare il ragù in padella.

Quando le tagliatelle a vostro gusto (più o meno al dente) saranno pronte, scolarle in padella col ragù.

Aggiungere appena un goccio di acqua di cottura e farle andare girando di tanto in tanto in modo tale che il ragù si mescoli bene con le tagliatelle.

SPAGHETTI AFFUMICATI VERRIGNI CON LE VONGOLE

Cuocere in acqua salata, per 11 minuti da quando verranno calati, gli spaghetti. Nel frattempo scaldare le vongole in padella. Quando gli spaghetti saranno pronti, scolarli e unirli in padella con le vongole.

Aggiungere appena un goccio di acqua di cottura e farli andare girando di tanto in tanto in modo tale che il "sugo di vongole" si mescoli bene con gli spaghetti. A vostro gusto potete aggiungere un filo di olio EVO.

PASSATELLI CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI E TARTUFO NERO

Cuocere i passatelli in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare la crema di parmigiano in padella. Quando i passatelli saranno venuti a galla, scolarli in padella.

Amalgamare bene i passatelli con la crema di parmigiano e servire con sopra le lamelle di tartufo nero.

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

Cuocere i tortellini in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare il brodo di cappone.

Quando i tortellini saranno pronti, scolarli e metterli nel piatto. Aggiungere infine il brodo di cappone ben caldo.

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO

Cuocere i tortellini in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare la crema di parmigiano in padella.

Quando i tortellini saranno pronti, scolarli in padella. Amalgamare bene in tortellini con la crema di parmigiano e servire.

VELLUTATA DI ZUCCA CON MANDORLE TOSTATE E RISTRETTO AL BALSAMICO

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore per 2 minuti.

Servire con sopra le mandorle tostate e il ristretto al balsamico.

COTTURA TRADIZIONALE: Mettere la vellutata in un pentolino a scaldare a fuoco basso.

Servire con sopra le mandorle tostate e il ristretto al balsamico.

PASTA E FAGIOLI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore per 2 minuti.

Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

COTTURA TRADIZIONALE: Mettere la pasta e fagioli in un pentolino a scaldare a fuoco basso mescolando di tanto in tanto altrimenti rischia di attaccarsi. Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

SECONDI

PETTO DI FARAONA CON CREMA DI PATATE AL TIMO E FUNGHI PORCINI SPADELLATI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore tutti gli ingredienti insieme per 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto.

Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene da ambo i lati il petto della faraona.

Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato i funghi porcini.

Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate.

Servire il petto di faraona sulla crema di patate e sopra i funghi porcini.

CARRÉ D'AGNELLO GLASSATO AL MIELE, QUENELLE DI CAPRINO E MANDORLE TOSTATE

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare il carré d'agnello e lasciarlo per 6 minuti.

Servire con la quenelle di caprino e le mandorle tostate sopra.

COSTINE DI MAIALINO IN DOPPIA COTTURA ALLA SALSA BARBECUE E PATATE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare costine e patate per 8 minuti.

Servire le costine con a fianco le patate al forno.

POLPO CROCCANTE CON RADICCHIO AL VAPORE E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto. Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene da ambo i lati il polpo.

Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato il radicchio.

Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate.

Servire il polpo sulla crema di patate e a fianco il radicchio.

"LOBSTER ROLL" - PANINO CON POLPA D'ASTICE, MAIONESE AGLI AGRUMI ED ERBETTE AROMATICHE

Scaldare il panino in forno o fornello ventilato a 160°C per 5 minuti.

All'uscita farcire in sequenza con insalata, polpa d'astice e infine la salsina.

FILETTO D'ORATA CON BIETE SPADELLATE E BATTUTA DI CAPPERI E OLIVE

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto.

Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene l'orata prima dal lato della pelle (4 minuti),

poi dal lato della polpa (2minuti) . Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato le biete.

Servire l'orata con a fianco le biete e ancora a fianco la battuta di capperi.

Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

CONTORNI

SPINACINO FRESCO SALTATO IN PADELLA

PER MICROONDE: Scaldare per 1 minuto e 30 secondi / 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Scaldare in un pentolino con una noce di burro o un filo d'olio.

PATATE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare per 8 minuti