Capitan Findus presenta i nuovi prodotti a base di pesce in pastella

capitan-findus-fiori-di-salmone-5dc85bf6

Capitan Findus, da sempre attento alle esigenze dei consumatori e fedele agli elevati standard qualitativi, presenta la nuova linea di prodotti a base di pesce, avvolti in una soffice e fragrante pastella: Fiori di Merluzzo d'Alaska in Pastella, Nuggets di Merluzzo d'Alaska in Pastella e Fiori di Salmone Rosa in Pastella. Gustosi e invitanti, i nuovi prodotti di Capitan Findus portano in tavola tutta la bontà del pesce regalando un secondo piatto appetitoso che mette d'accordo tutta la famiglia. Saporiti e sfiziosi, sono facili e veloci da preparare sia in forno che in padella.

capitan-findus_fiori-di-merluzzo**Fiori di Merluzzo in Pastella**
Pregiati filetti di Merluzzo d'Alaska, avvolti in una pastella soffice e fragrante, che conquisteranno ad ogni morso. Dal gusto inimitabile, i Fiori di Merluzzo in Pastella sono ideali per una cena indimenticabile, in famiglia e tra amici.

Modalità di preparazione
- IN FORNO (Pronti in 25 minuti): disporre il prodotto, ancora surgelato, su una teglia con carta da forno. Mettere la teglia nel forno preriscaldato a 200°C e lasciar cuocere per 25 minuti, rigirandolo a metà cottura.
- IN PADELLA (Pronti in 10 minuti): friggere il prodotto, ancora surgelato, in una padella con abbondante olio caldo per 10 minuti, avendo cura di girarlo di tanto in tanto per farlo dorare da ambo i lati; prima di servirlo, asciugare con della carta da cucina.

capitan-findus_nuggets**Nuggets di Merluzzo in Pastella**
Buoni da gustare e allegri da portare in tavola, i pregiati bocconcini di Merluzzo d'Alaska sono ideali per un spuntino appetitoso o una cena stuzzicante. I Nuggets di Merluzzo in Pastella trasformano ogni pasto in un momento di allegria.

Modalità di preparazione

- IN FORNO (Pronti in 12 minuti): disporre i Nuggets, ancora surgelati, su una teglia con carta da forno. Mettere la teglia in forno preriscaldato a 220°C e lasciar cuocere per 12 minuti, rigirandoli a metà cottura.
- IN PADELLA (Pronti in 8 minuti): friggere i Nuggets, ancora surgelati, in una padella con abbondante olio caldo per 8 minuti, e abbassare la fiamma negli ultimi 4 minuti di cottura. Girare di tanto in tanto per farli dorare da ambo i lati; prima di servirli, asciugare con della carta da cucina.

Fiori di Salmone in Pastella

Racchiusi nella gustosa e soffice pastella, i pregiati filetti di Salmone Rosa regalano tutto il buono del pesce e tanto gusto. I Fiori di Salmone in Pastella sono il piatto ideale per portare in tavola un piatto sfizioso che mette d’accordo grandi e piccini.

Modalità di preparazione

- IN FORNO (Pronti in 25 minuti): da preparare solo al forno senza aggiungere condimenti. Accendere il forno a 220°C e, quando è caldo, disporre il prodotto - ancora surgelato - su una teglia senza aggiungere olio. Lasciar cuocere per 25 minuti. Per un sorprendente effetto croccante, a cottura ultimata, lasciare dorare al grill.

www.findus.it