

Треска в шафрановом маринаде с миндальным соусом и пастой ПТИТИМ

Вам понадобится

Филе трески	2 шт по 150-180 г
Паста птитим	100 г
Томаты черри	100 г

Маринад

Белое сухое вино	50 мл
Шафран	1 г
Мед	10 мл
Тертый имбирь	5 г

Соус

Миндаль жареный	30 г
Каперсы	15 г
Сок лимона	15 мл
Оливковое масло	50 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 **Маринад:** развести шафран в вине, добавить мед и имбирь. Филе трески посолить и поперчить, погрузить в маринад.
- 2 **Вакуумирование:** треску в маринаде поместить в вакуумный пакет и установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Мариновать треску в холодильнике 30 минут.
- 4 **Су-вид:** поместить пакет с треской в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ-ВИД, температуру 52 °С, время приготовления 1 час 30 минут. Закрыть крышку. Нажать СТАРТ.
- 5 **Соус:** измельчить миндаль и каперсы в блендере с оливковым маслом. Добавить сок лимона, посолить, поперчить.
- 6 **Гарнир:** отварить пасту птитим по инструкции, откинуть на дуршлаг, промыть. Томаты черри запечь при 180°C в течение 10-15 минут с оливковым маслом и солью. Смешать кускус с томатами, приправить по вкусу.

**Треска в шафрановом маринаде
с миндальным соусом и пастой
ПТИТИМ**