



ARROSTICINI DI OVINO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
3.260 g
Peso uscita:
2.800 g



Porzioni:
16



Teglia consigliata:
3 teglie per arrosticini



Tempo totale:
7'

FASE		%							
1		30%	190°	5'	---	---	B	SI	C
2		0%	215°	2'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Arrosticini di ovino da 25 g: 3.000 g
Salsa barbecue: 150 g
Miele: 40 g
Olio di semi: 50 g
Sale: 20 g

PROCEDIMENTO

Scongela la notte gli arrosticini, poi metterli a marinare per un paio d'ore con il composto di olio, sale, salsa barbecue e miele.

Preriscaldare il forno.

Disporre sulle teglie e cuocere secondo programma.