



COSCE DI POLLO ARROSTO



Testato su modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
8.650 g
Peso uscita:
7.650 g



Porzioni:
25 pz



Teglia consigliata:
3 t. antiaderenti GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
52'

FASE		%							
1		0%	205°	10'	---	---	A	Sì	C
2		90%	125°	35'	---	---	B	Sì	C
3		5%	190°	7'	---	---	A	Sì	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Cosce di pollo fresche: 7.950 g
Rosmarino: 150 g
Salvia: 100 g
Aglio: 100 g
Olio d'oliva: 250 g
Sale e pepe: 100 g

PROCEDIMENTO

Privare le cosce di pollo da eventuali resti di piume o pelle in eccesso.

Tritare le erbe con l'aglio e amalgamarlo con il sale fino e l'olio. Insaporire il pollo e lasciarlo marinare per una notte.

Preriscaldare il forno.

Disporre le cosce nelle teglie e cuocere secondo i parametri.

Servire con patate o verdure al forno o piselli in umido.