



COSCE DI TACCHINO ARROSTO



Testato sul modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
8.050 g
Peso uscita:
7.560 g



Porzioni:
35 pz



Teglia consigliata:
4 t. inox GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
68'

FASE		%							
1		0%	205°	15'	---	---	A	Sì	C
2		40%	135°	(45')	80°	30°	B	Sì	C
3		5%	190°	(8')	85°	---	A	Sì	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Cosce di tacchino: 7.700 g
Aglio: 30 g
Rosmarino: 50 g
Timo: 30 g
Buccia di arancio: 50 g
Olio d'oliva: 150 g
Sale e pepe: 40 g

PROCEDIMENTO

Preparare un trito con le erbe, l'aglio e la buccia d'arancio, amalgamare al sale e distribuire uniformemente sulle cosce di tacchino con l'aggiunta dell'olio, lasciar macerare per alcune ore.

Disporre nelle teglie.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.