



# FUNGHI TRIFOLATI



Testato sul modello:  
CDT-107-E



Peso entrata:  
6.450 g  
Peso uscita:  
4.380 g



Porzioni:  
---



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



Tempo totale:  
21'

FASE									
1		0%	200°	5'	---	---	A	SI	C
2		10%	180°	10'	---	---	B	SI	C
3		0%	180°	6'	---	---	A	SI	A
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Funghi congelati misti: 6.000 g  
Aglio: 60 g  
Prezzemolo tritato: 90 g  
Olio d'oliva: 300 g  
Sale e pepe: 25 g

## PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno.

Tritare finemente l'aglio e distribuirlo in uguale misura nelle teglie con l'olio e i funghi misti ancora congelati. Condire di sale e pepe e caricare in forno e cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata insaporire con il prezzemolo tritato fresco e abbattere di temperatura.

Si possono usare come contorno o guarnizione a primi piatti o secondi piatti.