



MERLUZZO MANTECATO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
8.400 g
Peso uscita:
8.100 g



Porzioni:
60



Teglia consigliata:
antiaderente GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
22'

FASE		%							
1		15%	165°	10'	---	---	A	Sì	C
2		0%	200°	6'	---	---	B	Sì	A
3		20%	175°	6'	---	---	B	Sì	C
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Filetti di merluzzo decongelati:
2.500 g
Olio di oliva: 300 g
Cipolla tropea: 1.000 g
Parmigiano reggiano: 200 g
Latte: 2.000 g
Brodo di pesce 500 g
Olio evo: 600 g
Sale e pepe: q.b.

PROCEDIMENTO

Lanciare il programma di cottura.
Asciugare accuratamente i filetti di merluzzo e tagliarli a cubetti regolari di circa 2 cm, poi pelare le cipolle e tagliarle a rondelle dallo spessore di circa 3/4 mm e porle nella teglia con l'olio il merluzzo. Aggiustare di sale e pepe, caricare in forno, precedentemente riscaldato, e procedere con la prima fase di cottura.

Una volta terminata, aggiungere il latte e il brodo e portare a cottura secondo i parametri.

A ciclo di cottura terminato, estrarre le teglie e mantecare con l'olio di oliva extra vergine e il parmigiano e lasciare riposare qualche minuto. Se necessario, aggiungere ulteriore brodo caldo di pesce a fine cottura per renderlo cremoso.