



PATATE ARROSTO



Testato su modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
8.215 g
Peso uscita:
7.750 g



Porzioni:
32



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



Tempo totale:
30'

FASE									
1		10%	160°	20'	---	---	B	NO	C
2		0%	185°	10'	---	---	A	Si	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Patate fresche: 7.635 g
Rosmarino: 50 g
Salvia: 50 g
Aglio: 100 g
Olio d'oliva: 350 g
Sale e pepe: 30 g

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le patate, sbuciarle e tagliarle a cubetti di circa 3/4 cm per poi immergerle in un recipiente di acqua fredda evitando così l'ossidazione.

Tritare finemente le erbe aromatiche con l'aglio e amalgamarle successivamente al sale fino e al pepe.

Scolare molto bene le patate dall'acqua e condirle con il trito di erbe e l'olio, disporle sulle teglie e cuocere in forno secondo i parametri.