



POLLO ARROSTO



Testato su modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
10.190 g
Peso uscita:
8.900 g



Porzioni:
32



Teglia consigliata:
1 teglia per polli a 8
inserti



Tempo totale:
65'

FASE									
1		0%	210°	10'	---	---	A	Sì	C
2		45%	165°	50'	---	---	B	Sì	C
3		0%	195°	5'	---	---	A	Sì	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Pollo a busto fresco: 9.760 g
Rosmarino fresco: 40 g
Salvia fresca: 30g
Aglio: 60 g
Buccia di limone: 40 g
Olio d'oliva: 200 g
Sale e pepe: 60 g

PROCEDIMENTO

Privare i polli di eventuali resti di piume o pelle in eccesso, lavarli accuratamente sotto acqua corrente fredda e metterli ad asciugare.

Nel frattempo preparare un trito fine con le erbe, la buccia di limone, l'aglio e mescolare uniformemente con il sale e il pepe e l'olio d'oliva. Massaggiare i polli sia esternamente che internamente con il composto e mettere a macerare almeno per 12 ore in frigorifero.

Disporre sulla teglia apposita per polli e cuocere in forno secondo i parametri.

Servire con patate al forno e verdure stufate.