



POLPETTE AL SUGO DI PISELLI



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
6.320 g
Peso uscita:
5.950 g



Porzioni:
50



Teglia consigliata:
5 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
35'

FASE									
1		0%	175°	10'	---	---	A	SI	C
2		40%	165°	20'	---	---	B	SI	C
3		0%	175°	5'	---	---	A	SI	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Macinato di manzo: 1.500 g
 Macinato di maiale: 1.500 g
 Formaggio grattugiato: 100 g
 Uova : 125 g
 Latte intero: 80 g
 Pane grattugiato: 70 g
 Sale e pepe: 20 g
 Olio d'oliva: 50 g
 Sugo ai piselli: 2.875 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti escluso l'olio amalgamandoli in modo uniforme e ritirare in forno per almeno un'ora per rassodare l'impasto.

Formare delle polpette di circa 20/25 gr cadauna e stenderle nella teglia, oliare e procedere con la cottura (1 fase).

Una volta terminata aggiungere il sugo di piselli (si veda la ricetta "Sugo ai piselli") e terminare la cottura secondo parametri.

Si possono servire accompagnate da patate al forno pure di patate o verdure stufate.