



POLPETTE AL FORNO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
4.555 g
Peso uscita:
4.260 g



Porzioni:
42



Teglia consigliata:
4 t. inox GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
20'

FASE		%							
1		10%	175°	15'	---	---	B	Sì	C
2		0%	185°	5'	---	---	A	Sì	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Macinato di manzo: 1.800 g
 Macinato di maiale: 1.800 g
 Formaggio grattugiato: 500 g
 Uova: 120 g
 Latte intero: 130 g
 Pane grattugiato: 100 g
 Sale e pepe: 50 g
 Olio d'oliva: 55 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne 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 cuocere secondo i parametri.

Servire le polpette accompagnate da patate al forno, purè di patate o verdure stufate.