



# ALETTE DI POLLO



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
3.240 g  
Peso uscita:  
2.500 g



Porzioni:  
16 pz



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



Tempo totale:  
26'

FASE		%							
1		20%	165°	15'	---	---	B	SI	C
2		0%	180°	6'	---	---	A	SI	C
3		5%	190°	5'	---	---	A	SI	A
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Alette di pollo pulite: 2.850 g  
Aglio tritato: 10 g  
Miele: 50 g  
Aroma barbecue: 20 g  
Salsa pomodoro a pezzetti: 200 g  
Sale e pepe: 20 g  
Olio d'oliva: 100 g

## PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le alette e metterle ad asciugare.

Nel frattempo preparare una marinatura con i restanti ingredienti, successivamente condire uniformemente le alette asciutte e lasciar marinare per almeno 2 ore.

Preriscaldare il forno.

Disporre le alette in teglia con la pelle dalla parte alta e non sovrapposte e cuocere secondo parametri.