



COSCE DI POLLO AI PISELLI



Testato sul modello:
CDT-111E



Peso entrata:
10.310 g
Peso uscita:
9.350 g



Porzioni:
35 pz



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



Tempo totale:
57'

FASE		%							
1		0%	205°	9'	---	---	A	Sì	C
2		40%	125°	40'	---	---	B	Sì	C
3		5%	190°	8'	---	---	A	Sì	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Cosce di pollo fresche: 7.700 g
Sugo di piselli: 2.250 g
Patate a cubetti: 650 g
Olio d'oliva: 240 g
Sale e pepe: 120 g

PROCEDIMENTO

Pulire le cosce di pollo da eventuali piume o pelle in eccesso, condire con sale e pepe, oliare e disporre in teglia con le patate a cubetti.

Preriscaldare il forno.

Cuocere in prima fase secondo parametri, una volta terminata aggiungere il sugo di piselli e portare a cottura secondo parametri (fase 2 e fase 3).