



FONDI DI CARCIOFO ARROSTO



Testato sul modello:
CDT-110E



Peso entrata:
6.400 g
Peso uscita:
5.640 g



Porzioni:
40



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



Tempo totale:
25'

FASE		%							
1		15%	160°	17'	---	---	B	SI	C
2		0%	185°	8'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Fondi di carciofi surgelati: 6.000 g
Rosmarino: 48 g
Salvia: 48 g
Aglio: 30 g
Olio d'oliva: 180 g
Sale fino: 90 g

PROCEDIMENTO

Scongelare la notte precedente i fondi di carciofo in frigorifero.

Preparare un trito fine di aglio, rosmarino e salvia, unire il sale e insaporire uniformemente i carciofi con il trito e l'olio. Disporre nelle teglie rovesciati.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.