



# POLPO AL VAPORE



Testato sul modello:  
CDT-110E



Peso entrata:  
10.100 g  
Peso uscita:  
5.540 g



Porzioni:  
10 polpi



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



Tempo totale:  
95'

FASE									
1		99%	100°	95'	---	---	B	NO	C
2									
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Polpo decongelato (1.000/1.200 g ciascuno): 10.100 g

## PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno.

Stendere i polpi sulle teglie e cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata pulire sotto acqua corrente fredda eliminando la pelle, gli occhi e la bocca e risciacquare bene.

Utilizzare come guarnizione ad antipasti o base per salse a base di pesce.