



# SAUTÉ DI COZZE



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
4.000 g  
Peso uscita:  
3.450 g



Porzioni:  
15



Teglia consigliata:  
3 t. inox con coperchio  
GN 1/1 60 mm



Tempo totale:  
14'

FASE									
1		0%	165°	8'	---	---	A	NO	C
2		0%	185°	6'	---	---	A	NO	C
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Cozze: 4.300 g  
Aglio tritato: 100 g  
Prezzemolo tritato: 40 g  
Olio evo: 200 g

## PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno.

Pulire le cozze eliminando il filetto di alghe e le impurità dal guscio raschiandole. Risciacquare sotto acqua corrente fredda.

Dividere l'olio e l'aglio nelle teglie e distribuire le cozze ancora chiuse e coprire. Caricare in forno e cuocere secondo parametri.

Si possono servire con crostini di pane tostato.