



BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
5.900 g
Peso uscita:
4.732 g



Porzioni:
32



Teglia consigliata:
griglia a tondini



Tempo totale:
14'

FASE									
1		0%	230°	8'	---	---	A	SI	C
2		0%	200°	2'	---	---	A	SI	A
3		25%	165°	4'	---	---	B	SI	C
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Braciola di maiale 180 g cad.: 32 pz
Aglio: 15 g
Rosmarino: 10 g
Sale: 80 g
Pepe nero: 5 g
Olio d'oliva: 45 g

PROCEDIMENTO

Preparare un trito con l'aglio, le erbe e amalgamare con il sale e il pepe.

Preriscaldare il forno.

Condire uniformemente le braciola con il trito precedentemente fatto e l'olio, disporre sulla griglia, caricare in forno e cuocere secondo parametri.

Servire con patate al forno e verdure gratinate o alla griglia.