



PEPERONI ALLA PIASTRA



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
4.850 g
Peso uscita:
3.650 g



Porzioni:
25



Teglia consigliata:
4 t. double face
GN 1/1



Tempo totale:
18'

FASE									
1		20%	195°	18'	---	---	A	SI	A
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Peperoni gialli e rossi: 6.000 g
Olio d'oliva: 80
Sale e pepe: 15 g

PROCEDIMENTO

Lavare i peperoni, tagliarli in 4 parti uguali, poi eliminare i semi e la parte bianca.

Preriscaldare il forno.

Disporre i peperoni sulla teglia dalla parte liscia dopo averli insaporiti con l'olio, il sale e il pepe e caricare in forno.

Cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata abbattere di temperatura.

Da utilizzare come contorno con aglio e prezzemolo tritato fresco.