



# SUGO AI PISELLI



Testato sul modello:  
CDT-111E



Peso entrata:  
4.560 g  
Peso uscita:  
4.170 g



Porzioni:  
45



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



Tempo totale:  
45'

FASE									
1		0%	170°	15'	---	---	A	Sì	A
2		60%	150°	30'	---	---	B	Sì	C
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Piselli medi congelati: 1.800 g  
 Cipolla bianca: 365 g  
 Salsa pomodoro: 1.000 g  
 Carote a pezzetti: 300 g  
 Cubetti di pomodoro: 350 g  
 Olio evo: 250 g  
 Brodo vegetale: 500 g  
 Sale e pepe: q.b.  
 Timo: q. b.

## PROCEDIMENTO

Tritare finemente la cipolla dopo averla privata della buccia.

Preriscaldare il forno.

Mettere nelle teglie suddivisi equamente i piselli congelati, la cipolla tritata, le carote, i cubetti di pomodoro e l'olio evo e caricare in forno per la prima fase di cottura. Una volta terminata questa fase aggiungere la salsa di pomodoro insaporito con il timo, il brodo, il sale e il pepe, e portare a cottura secondo parametri.

Può essere inoltre utilizzato come contorno oppure per condire scaloppine, polpette, filetti di pesce ed altro.