



# ZUCCHINE ALLA GRIGLIA



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
3.850 g  
Peso uscita:  
2.650 g



Porzioni:  
20



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



Tempo totale:  
6'

FASE									
1		15%	195°	6'	---	---	A	SI	A
2									
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Zucchine verdi: 4.200 g  
Olio d'oliva: 60 g  
Sale e pepe: 15 g

## PROCEDIMENTO

Lavare le zucchine e privarle della testa e della coda e ricavare rondelle di 2 cm di spessore.

Preriscaldare il forno.

Disporre le zucchine sulla teglia dalla parte rigata dopo averle insaporite 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.