



ARROTOLATO DI VITELLO



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
9.930 g
Peso uscita:
7.940 g



Porzioni:
40



Teglia consigliata:
2 t. inox GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
97'

FASE									
1		0%	190°	25'	---	---	A	SI	A
2		90%	135°	62'	80°	---	B	SI	C
3		0%	190°	10'	85°	---	A	SI	A
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Reale di vitello: 9.560 g
Aglio: 40 g
Rosmarino: 50 g
Salvia: 30 g
Timo: 20 g
Olio d'oliva: 150 g
Sale: 80 g

PROCEDIMENTO

Pulire il reale da eventuali eccessi di grasso. Preparare un trito fino di erbe e aglio e miscelarli con il sale fino. Cospargere uniformemente il trito sui pezzi di carne e con l'olio massaggiarli delicatamente per insaporire.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.

Servire con verdure stufate e purè.