



# MERLUZZO MANTECATO



Testato sul modello:  
CDT-107-E



Peso entrata:  
8.400 g  
Peso uscita:  
8.100 g



Porzioni:  
60



Teglia consigliata:  
antiaderente GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
22'

FASE		%							
1		15%	165°	10'	---	---	A	Sì	C
2		0%	200°	6'	---	---	B	Sì	A
3		20%	175°	6'	---	---	B	Sì	C
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Filetti di merluzzo decongelati:  
2.500 g  
Olio di oliva: 300 g  
Cipolla tropea: 1.000 g  
Parmigiano reggiano: 200 g  
Latte: 2.000 g  
Brodo di pesce 500 g  
Olio evo: 600 g  
Sale e pepe: q.b.

## PROCEDIMENTO

Lanciare il programma di cottura.  
Asciugare accuratamente i filetti di merluzzo e tagliarli a cubetti regolari di circa 2 cm, poi pelare le cipolle e tagliarle a rondelle dallo spessore di circa 3/4 mm e porle nella teglia con l'olio il merluzzo. Aggiustare di sale e pepe, caricare in forno, precedentemente riscaldato, e procedere con la prima fase di cottura.

Una volta terminata, aggiungere il latte e il brodo e portare a cottura secondo i parametri.

A ciclo di cottura terminato, estrarre le teglie e mantecare con l'olio di oliva extra vergine e il parmigiano e lasciare riposare qualche minuto. Se necessario, aggiungere ulteriore brodo caldo di pesce a fine cottura per renderlo cremoso.