



# PATATE AL VAPORE



Testato sul modello:  
CDT-111-E



Peso entrata:  
5.000g  
Peso uscita:  
4.850 g



Porzioni:  
---



Teglia consigliata:  
4 t. forate GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
35'

FASE									
1		99%	100°	35'	---	---	B	SI	C
2									
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Patate fresche medie: 5.000 g

## PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le patate per eliminare eventuali residui di terra.

Preriscaldare il forno.

Disporre le patate sulle teglie e cuocerle in forno secondo parametri.  
A cottura ultimata abbattere.

Da usare come contorno servite con olio aglio e prezzemolo, oppure come patate per gnocchi o altre preparazioni.