



# SPIEDINI DI CARNE



Testato sul modello:  
CDT-107-E



Peso entrata:  
9.030 g  
Peso uscita:  
7.450 g



Porzioni:  
24



Teglia consigliata:  
3 griglie per spiedini



Tempo totale:  
23'

FASE		%							
1		5%	190°	11'	---	---	A	SI	C
2		75%	150°	12'	---	---	B	SI	C
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Spiedini di carne misti: 8.340 g  
Olio d'olive: 240 g  
Aglio: 60 g  
Rosmarino: 25 g  
Salvia: 25 g  
Timo : 10 g  
Sale e pepe: 90 g

## PROCEDIMENTO

Preparare un trito fine con le erbe aromatiche e l'aglio, poi miscelarle con il sale e il pepe.

Posizionare gli spiedini stesi su di una teglia, insaporirli con il trito di erbe ed infine irrorarli con l'olio e massaggiarli. Disporli sulla apposita teglia.

Preriscaldare il forno.

Caricare le teglie nel forno e cuocere secondo programma.