



VERDURE STUFATE



Testato sul modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
6.860 g
Peso uscita:
5.460 g



Porzioni:
40



Teglia consigliata:
5 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
28'

FASE		%							
1		0%	185°	15'	---	---	A	SI	A
2		20%	165°	13'	---	---	B	SI	C
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Zucchine scure: 1.380 g
Melanzane: 1.640 g
Peperoni rossi e gialli: 2.260 g
Cipolla bianca: 200 g
Pomodori ciliegino: 1.000 g
Basilico fresco: 120 g
Olio extravergine d'oliva: 160 g
Sale e pepe: 100 g

PROCEDIMENTO

Lavare e asciugare accuratamente le verdure.

Tritare grossolanamente la cipolla, tagliare a cubetti di circa 3 cm le altre verdure e a julienne fine il basilico.

Lanciare il programma di cottura. Insaporire le verdure con il sale, l'olio e il basilico, dividerle equamente nelle teglie e caricare in forno. Cuocere secondo parametri.

Utilizzare come contorno oppure come guarnizione a secondi di carne e pesce.