



BROCCOLI AL VAPORE



Testato sul modello:
CDT-111E



Peso entrata:
4.750 g
Peso uscita:
4.450 g



Porzioni:
32



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



Tempo totale:
14'

FASE									
1		99%	100°	14'	---	---	B	SI	C
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Broccoli freschi interi: 6.200 g

PROCEDIMENTO

Pulire i broccoli eliminando il torsolo centrale e le foglie verdi. Dividere i broccoli a fiori di media dimensione e nel caso togliere ancora il gambo se risultasse eccessivo, poi immergerli in abbondante acqua fredda per qualche minuto.

Preriscaldare il forno.

Scolare i broccoli dall'acqua, disporli in uguale misura sulle teglie e caricare in forno. Cuocere secondo parametri. A cottura ultimata abbattere a temperatura positiva.

Utilizzare al naturale, come guarnizione gratinati oppure per condire la pasta.