



CAPESANTE GRATINATE



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
4.300 g
Peso uscita:
3.700 g



Porzioni:
45 pz



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



Tempo totale:
15'

FASE									
1		20%	170°	10'	---	---	B	SI	C
2		0%	185°	5'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Capessante: 45 pezzi
Pane grattugiato: 900 g
Formaggio grattugiato: 200 g
Aglio tritato: 40 g
Prezzemolo tritato: 50 g
Olio evo: 150 g
Sale e pepe: 15 g

PROCEDIMENTO

Separare il mollusco dal guscio e pulire bene entrambi eliminando eventuali residui di sabbia, risciacquare con abbondante acqua corrente e far asciugare capovolte su di una teglia.

Nel frattempo mescolare il pane con gli altri ingredienti in modo uniforme.

In una bastardella mettere i molluschi con metà del pane e mescolare bene, facendo attenzione a non staccare il corallo dalla noce. Depositare un mollusco per guscio e cospargere uniformemente ogni conchiglia con il pane profumato rimasto.

Preriscaldare il forno.

Disporre le capessante sulle teglie cuocere secondo parametri.