



LONZA DI MAIALE ARROSTO



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
9.400 g
Peso uscita:
7.100 g



Porzioni:
40 pz



Teglia consigliata:
4 t. antiaderenti GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
150'

FASE		%							
1		20%	195°	10'	---	---	A	SI	C
2		99%	---	100'	65°	10°	B	NO	C
3		99%	---	35'	80°	25°	B	NO	C
4		15%	200°	12'	85°	---	A	SI	C
5									
6									

INGREDIENTI

Lonza di suino fresca: 10.000 g
Rosmarino tritato: 100 g
Salvia tritata: 50 g
Timo fresco: 30 g
Aglio: 70 g
Sale fino e pepe: 90 g
Olio d'oliva: 250 g

PROCEDIMENTO

Pulire la lonza dalla parte bianca sottostante e da eventuali residui di macellazione e legare stretto.

Preparare una miscela aromatica con le erbe tritate, l'aglio, il sale e il pepe. Irrorare di olio le lonze e insaporire uniformemente con la miscela precedentemente preparata e disporre nelle teglie.

Preriscaldare il forno.

Caricare le teglie in forno e inserire la sonda a cuore in una lonza e portare a cottura.

Servire come arrosto oppure come carne fredda accompagnata da verdure.