



MELANZANE GRIGLIATE



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
3.750 g
Peso uscita:
2.650 g



Porzioni:
20



Teglia consigliata:
4 t. GN 1/1
double face



Tempo totale:
15'

FASE									
1		25%	195°	15'	---	---	A	SI	A
2									
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Melanzane tonde nere: 4.100 g
Olio d'oliva: 60 g
Sale e pepe: 15 g

PROCEDIMENTO

Lavare le melanzane accuratamente, privarle della testa e ricavare delle rondelle di spessore 1,5 cm circa.

Preriscaldare il forno.

Disporre le fette di melanzane sulla teglia dalla parte rigata dopo averle insaporite con l'olio il sale e il pepe e caricare in forno.

Cuocere secondo parametri.
A cottura ultimata abbattere di temperatura.

Da utilizzare come contorno con aglio e prezzemolo tritato fresco.