



QUAGLIE ARROSTO



Testato sul modello:
CDT-111E



Peso entrata:
5.150 g
Peso uscita:
4.600 g



Porzioni:
16 pz



Teglia consigliata:
3 t. inox GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
35'

FASE									
1		0%	180°	8'	---	---	A	SI	C
2		40%	160°	20'	---	---	B	SI	C
3		0%	185°	7'	---	---	A	SI	C
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Alette di pollo pulite: 2.850 g
Aglio tritato: 10 g
Miele: 50 g
Aroma barbecue: 20 g
Salsa pomodoro a pezzetti: 200 g
Sale e pepe: 20 g
Olio d'oliva: 100 g

PROCEDIMENTO

Pulire le quaglie eliminando le piume, le punte delle ali e il collo e lavarle sotto acqua corrente fresca.

Preparare un composto con le erbe tritate, l'aglio, il sale e il pepe. Una volta asciutte, insaporire le quaglie con il composto e irrorarle con l'olio.
Disporre le quaglie sulle teglie.

Preriscaldare il forno.
Caricare le teglie in forno a preriscaldamento avvenuto e cuocere secondo parametri.

Servire con patate al forno e verdure al burro.