



SAUTÉ DI VONGOLE



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
4.150 g
Peso uscita:
3.650 g



Porzioni:
17



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



Tempo totale:
11'

FASE									
1		0%	165°	8'	---	---	A	NO	C
2		0%	185°	3'	---	---	A	NO	C
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Vongole veraci: 4.100 g
Aglio tritato: 80 g
Prezzemolo tritato: 50 g
Olio evo: 200 g

PROCEDIMENTO

Lasciare le vongole a spurgare per almeno 4 ore sotto un filo di acqua corrente fresca con qualche grano di sale grosso.
Battere le vongole su di un piano resistente per eliminare quelle piene di sabbia.

Dividere l'olio e l'aglio nelle teglie e distribuire le vongole ancora chiuse e coprire.
Caricare in forno e cuocere secondo parametri.
A fine cottura spruzzare di prezzemolo fresco.

Si possono servire con crostoni di pane tostato oppure usare come guarnizione a primi piatti.