



# SEPPIA AL VAPORE



Testato sul modello:  
CDT-110E



Peso entrata:  
6.230 g  
Peso uscita:  
3.150 g



Porzioni:  
10 seppie



Teglia consigliata:  
2 t. inox forate GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
60'

FASE									
1		99%	100°	60'	---	---	B	NO	C
2									
3									
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Seppia decongelata (500/600 g ciascuna): 6.500 g

## PROCEDIMENTO

Eliminare la bocca e gli occhi della seppia e risciacquarla sotto acqua fredda corrente.

Preriscaldare il forno.

Stendere le seppie sulle teglie e cuocere secondo i parametri.

Utilizzare come guarnizione ad antipasti o base per salse a base di pesce.