

# Bacinella gastronorm da forno

Misure: Gastronorm 1/1

## Pancia di bovino servita con riduzione di Valcalepio arance e scalogni

**TECNICA DI COTTURA:** arrostire

**METODO:** arrostire in forno

**STRUMENTI DI COTTURA:**  
Bacinella Gastronorm da forno

**STRUMENTI COMPLEMENTARI:**  
- Casseruola bassa in alluminio

### PREPARAZIONE:

Mettere in un cutter il pan carrè con l'aglio, le acciughe, il prezzemolo, il lardo e il tuorlo d'uovo. Con una spatola stendere la farcia ottenuta sulla pancia, oppure incidere la pancia con uno scorticchino e farcire con l'aiuto di un sacchetto da pasticceria.

Arrotolare e legare o cucire la pancia a secondo della preparazione effettuata. Massaggiare la pancia con olio sale e pepe. Metterla sopra una teglia gastronorm e cuocerla in forno a 160° con il 20% di umidità.

In una casseruola bassa di alluminio versare il succo di arancia con il vino e lo scalogno a pezzi. Fare ridurre il tutto e unire il fondo bruno. Regolare di sapore e fare ridurre il tutto. Filtrare allo chinoise. Servire la pancia con la salsa e della purea di patate o polenta.



### IDEALE PER:

- Arrostire secondi di carne
- Cuocere in forno umidi e spezzati
- Cottura in forno di primi piatti

### COTTURA ALTERNATIVA:

- Gratinatura di primi piatti
- Cottura di dolci in forno

## INGREDIENTI

Pancia di bovino "la Granda"	gr. 1800	Tuorlo d'uovo	gr. 20
Pan carrè frullato	gr. 70	Valcalepio rosso	gr. 500
Prezzemolo	gr. 2	Succo di arance	gr. 300
Acciughe sott'olio	gr. 2	Scalogni	gr. 80
Aglio	gr. 1	Fondo bruno	gr. 60
Lardo salato	gr. 15	Zucchero	q.b.

### VALUTAZIONI:

- Non si imbarca alle alte temperature (2 mm.)
- Indispensabile per catering e banchettistica
- Abbinato coperchio a tenuta stagna
- Ideale per Cook and Chill
- Facile da pulire

### CONSIGLI:

Ideale per arrostire carni e pollame, prodotti da forno come pane e focacce. Con altezze medie è indicata per la gratinatura di crespelle e cannelloni o la preparazione di lasagne, con altezze maggiori anche per arrostiti, umidi e spezzati. Dato il forte spessore

(2 mm.) non si imbarca alle alte temperature e può consentire la rosolatura su piastra o su fiamma prima di infornare, risparmiando tempo e salvaguardando i sapori. Può essere dotata di coperchio a tenuta stagna per facilitare la movimentazione da abbattitore a camera di refrigerazione, con la massima igienicità.



STRUMENTI DI COTTURA PROFESSIONALI