

Casseruola bassa 2 maniglie in alluminio

Catalogo Agnelli: art. 106
Catalogo Fasa: art. 020003



IDEALE PER:

- *Glassare*

COTTURA ALTERNATIVA:

- *Stufare*

VALUTAZIONI:

- *Ottima durata nel tempo grazie allo spessore*
- *Discreta maneggevolezza*
- *Versatilità poiché predisposta a più preparazioni*
- *Non richiede manutenzione*
- *Garantisce una distribuzione uniforme del calore*

CONSIGLI:

Le tecniche di cottura più indicate sono la glassatura di carni bianche e verdure, la brasatura di pezzi bassi come guanciali e stinchi disossati. Questo spessore rende la forma ottima per la cottura del risotto e preparazioni in umido. Può grazie alla sua forma essere utilizzata per la preparazione di quaglie arrosto o piccioni.

Misure: da 20 a 50 cm. - spessore mm. 5

Arrotolato di faraona e patate glassate

TECNICA DI COTTURA:

glassare

METODO:

glassare

STRUMENTI DI COTTURA:

Casseruola bassa due maniglie

PREPARAZIONE:

Stendere la faraona e disporvi sopra il lardo a fette. Mettere i pomodori al centro e arrotolare la faraona.

Legare la faraona con dello spago.

Nella casseruola di alluminio versare l'olio con uno spicchio d'aglio.

Aggiungere il rosmarino e fare colorire la faraona.

A questo punto bagnare con il vino e fare evaporare leggermente.

Unire il fondo e coprire.

Infornare a 170° e cuocere per 10 minuti bagnando spesso con il fondo di cottura la faraona.

patate tornite e portare a termine di cottura il tutto continuando a bagnare con il fondo.

INGREDIENTI

Faraona disossata	n. 1
Lardo	gr. 40
Rosmarino	gr. 2
Patate	gr. 600
Vino bianco	gr. 250
Pomodori secchi sott'olio	gr. 40
Fondo di pollo o faraona	gr. 120
Sale e pepe in grani	q.b.
Aglio	gr. 2
Olio	q.b.

