

# Griglia gastronorm da forno

Misure: Gastronorm 1/1

## Filetto di manzo grigliato servito caldo con tortino di patate e paprica

**TECNICA DI COTTURA:** grigliare in forno

**METODO:** grigliare in forno

**STRUMENTI DI COTTURA:**

Griglia Gastronorm da forno in alluminio antiaderente

**STRUMENTI COMPLEMENTARI:**

- Teglia Gastronorm in alluminio
- Padella di alluminio antiaderente
- Casseruola bassa in alluminio

**PREPARAZIONE:**

Legare il filetto aromatizzato con il rosmarino. Passare la carne con sale e pepe. Grattuggiarle finemente le patate, unirle alla cipolla tagliata a julienne e aromatizzare con la paprica. Cuocerle in una padella di alluminio antiaderente su ambo i lati sino a quando risulteranno croccanti. Dare poi la forma che preferite e disporli sopra una teglia di alluminio gastronorm. Mettere sul fuoco una padella di alluminio antiaderente e versare un goccio di olio. Rosolare i funghi con la pancetta molto fine e disporli sulle patate. Mettere la griglia antiaderente in forno a 240° portarla in temperatura e cuocere la carne 2/3 minuti per parte. In una casseruola bassa di alluminio mettere il fondo bruno e regolare di sale e pepe. Disporre il tortino sul piatto con la carne scaloppata sopra e nappata con la salsa.



**IDEALE PER:**

- Grigliare in forno

**COTTURA ALTERNATIVA:**

- Grigliatura di pesce e verdura

Catalogo Agnelli: art. 182G-1/1  
Catalogo Fasa: art. 200201001

## INGREDIENTI

Filetti di manzo	gr. 1800	Sale e pepe	gr. 20
Rosmarino	gr. 10	Fondo bruno	gr. 250
Funghi cardoncelli	gr. 400	Patate	gr. 1200
Olio extra vergine di oliva	gr. 100	Paprica dolce	gr. 8
Pancetta fresca	gr. 200	Cipolla bianca	gr. 200
Vino bianco secco	gr. 200	Sale	gr. 6

**VALUTAZIONI:**

- Permette una cottura contemporanea di più alimenti
- Indispensabile per catering e banchettistica
- Perdita limitata dei succhi dell'alimento grazie al contatto diretto sulla griglia
- Ridotti tempi di cottura
- Facile da pulire

**CONSIGLI:**

Permette di poter effettuare tutte le preparazioni grigliate in grande quantità e nel medesimo momento. La immediata chiusura dei pori della carne per via del contatto diretto sulla griglia e del calore nella camera del forno, ci assicura una perdita limitata dei succhi e del peso della carne o pesce che stiamo cucinando,

accorciando i tempi di cottura. Evitare di raffreddare la griglia con acqua, farla raffreddare dolcemente dopo l'uso. Sbalzi termici provocherebbero shock termici, l'indebolimento della superficie di teflon e ridurrebbero la vita dello strumento. Al primo utilizzo ungere leggermente con olio di oliva. Facile da pulire con spugne non abrasive e acqua calda.