

# Padella un manico in alluminio antiaderente

Misure: da 20 a 50 cm. - spessore mm. 3

Catalogo Agnelli: art. 111/BBS

Catalogo Fasa: art. 050007

## Petto di pollo alla soia con cipolle e patate

### TECNICA DI COTTURA:

cuocere al salto

### METODO:

cottura al salto con olio

### STRUMENTI DI COTTURA:

padella un manico  
in alluminio antiaderente

### STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- teglia gastronorm
- alluminio antiaderente
- casseruola bassa rame stagnato

### PREPARAZIONE:

In una padella antiaderente versare un goccio di olio e rosolare per 3 minuti i petti di pollo. Tagliare i petti e posizzarli su una teglia gastronorm antiaderente.

Nella padella dove abbiamo scottato i petti mettere le patate e cominciare a cucinarle dolcemente.

Ad 1/3 di cottura unire le cipolline.

Portare a termine la cottura saltando ad intervalli regolare gli alimenti nella padella.

Terminare la cottura dei petti in forno a 160° circa.

In una casseruola di rame ridurre il fondo con la soia.

Servire il petto scaloppato con il contorno e la salsa ridotta.



## INGREDIENTI

Petti di pollo	gr. 600
Cipolline	gr. 200
Patate	gr. 200
Fondo di pollo	gr. 120
Salsa di soia	gr. 30
Olio extra vergine di oliva	q.b.
Sale e pepe	q.b.

### IDEALE PER:

- Cuocere al salto con olio
- Cottura a secco

### VALUTAZIONI:

- Buona durata se usata correttamente
- Ottima maneggevolezza e praticità
- Abbastanza versatile per le diverse preparazioni che consente
- Sostituire lo strumento qualora la superficie antiaderente si sia consumata o danneggiata
- Buona impugnatura e resistenza agli urti



### CONSIGLI:

Strumento molto versatile è principalmente impiegato per le cotture dinamiche e veloci come le rosolature di piccoli pezzi di carne e filetti di pesce. La forma leggermente svasata permette anche di utilizzarla con ottimi risultati per le cotture al salto e la mantecatura di paste. Si presta anche alla preparazione di cibi che richiedono l'utilizzo di pochi grassi senza che gli ingredienti attacchino al fondo. La sua conduttibilità termica permette anche la preparazione del caramello. Non lasciare mai lo strumento sul fuoco senza niente all'interno. Evitare l'utilizzo di coltelli e strumenti appuntiti durante la preparazione. Nel lavaggio non usare pagliette di ferro e non raschiare.