

Padella lionese in ferro

Misure: da 20 a 42 cm.

Bocconcini di ripieno di maiale e lardo in pastella di birra

TECNICA DI COTTURA:

friggere

METODO:

friggere in olio

STRUMENTI DI COTTURA:

Padella lionese in ferro

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Bastardella in acciaio inox

INGREDIENTI

Ripieno di maiale	gr. 200
Lardo	gr. 40
Farina 00	gr. 70
Amido di mais	gr. 30
Lievito birra	gr. 2
Birra	gr. 70
Albume	gr. 20
Olio di palma	gr. 300



PREPARAZIONE:

In una bastardella di acciaio lavorare bene il ripieno. Formare delle piccole palline e avvolgerle con un pezzetto sottilissimo di lardo. Metterle in abbattitore coperte per circa 60 minuti. In una bastardella di acciaio preparare la pastella. Stemperare il lievito nella birra. Versare sopra la farina e l'amido meschiando energicamente con la frusta. Unire per ultimo l'albume. Fare riposare per circa 10 minuti coperto. Mettere l'olio nella padella e portarlo a 170°. Passare i bocconcini nella pastella e friggerli.



Catalogo Agnelli: art. 3006/PT
Catalogo Fasa: art. 200007

IDEALE PER:

- Friggere in olio
- Cuocere con burro chiarificato

VALUTAZIONI:

- Discreta durata nel tempo se attentamente curato
- Poco maneggevole dato il peso
- Poco versatile poiché adatto solo alle frittiture
- Richiede una costante manutenzione per evitare che arrugginisca
- Non garantisce omogeneità nella distribuzione del calore

CONSIGLI:

Strumento perfetto per la preparazione di frittiture. Altra preparazione indicata è la cottura con burro chiarificato come cotolette alla milanese. Il ferro è anche indicato per la rosolatura veloce (reazione di Maillard). La manutenzione risulta impegnativa perché il ferro tende ad arrugginarsi, è bene trattare la padella sfregando con il sale sul fuoco, prima e al termine di ogni utilizzo, oltre a tenerla costantemente unta.



STRUMENTI DI COTTURA PROFESSIONALI

