

# Padella in alluminio per induzione

Misure: da 20 cm. a 28 cm.- spessore 8 mm.

## Spaghetti ai broccoli cipollotti novelli pomodorini e bottarga

### TECNICA DI COTTURA:

cuocere al salto

### METODO:

mantecare in padella

### STRUMENTI DI COTTURA:

Padella in alluminio per induzione

### STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Pentola in acciaio inox

### PREPARAZIONE:

In una padella di alluminio per induzione versare un goccio di olio. Aggiungere i cipollotti tagliati grossolanamente e rosolare per un minuto. Aggiungere i pomodorini a metà e spegnere la piastra. A parte in una pentola di acciaio cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti con i broccoli. Scolarli al dente e unirli ai pomodorini e cipollotti.

Accendere la piastra e terminare la cottura con un goccio di acqua di cottura. Mantecare con pecorino grattugiato olio extra vergine e bottarga.



## INGREDIENTI

Spaghetti	gr. 280
Broccoli	gr. 60
Pomodorini	gr. 60
Bottarga	q.b.
Cipollotti	gr. 50
Olio extra vergine di oliva	q.b.
Pecorino	q.b.

Catalogo Agnelli: art. 4111  
Catalogo Fasa: art. 080007



### IDEALE PER:

- Mantecare in padella

### COTTURA ALTERNATIVA:

- Cottura salsa al pomodoro

### CONSIGLI:

Lo spessore di questa padella permette un mantenimento del calore all'interno del recipiente più prolungato anche nel momento in cui la padella viene staccata dall'induzione per effettuare l'operazione di salto della pasta. La temperatura viene distribuita in modo omogeneo sia ai lati che sul fondo permettendo una perfetta mantecatura delle paste. La forma la indica anche per la preparazione di salse di pomodoro, per le frittiture e la cottura di prodotti che realizzano la salsa con il fondo di cottura dell'alimento cucinato.



STRUMENTI DI COTTURA PROFESSIONALI