

# Pentola con due maniglie in acciaio inox



Misure: da 20 a 60 cm. - spessore mm. 2

Catalogo Agnelli: art. 3103

Catalogo Fasa: art. 130001

## Uovo affogato servito con fave, pecorino, cipollotti e pancetta affumicata

### TECNICA DI COTTURA:

affogare

### METODO:

affogare in acqua

### STRUMENTI DI COTTURA:

pentola due maniglie in acciaio inox

### STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- padella svasata bassa in alluminio antiaderente

### PREPARAZIONE:

In una casseruola alta in acciaio portare l'acqua a una temperatura di 85°. un goccio di aceto.

una fondina e farle scivolare nell'acqua. Cuocerle per circa 4 minuti.

fave della pellicina.

in sei. Scaldare una padella antiaderente con un goccio di olio.

Cuocere il cipollotto con le fave mantenendoli al dente.

Nella stessa padella rosolare il pane a pezzetti con la pancetta e un goccio di olio se necessaria.

Disporre nel piatto a piacimento e finire con il pecorino a scaglie.

### IDEALE PER:

- Affogare in acqua
- Bollire in brodo

### VALUTAZIONI:

- Ottima durata nel tempo
- Non sempre maneggevole per il peso
- Poco versatile, indicato per cotture ad immersione
- Non richiede manutenzione
- Poco omogeneità nella distribuzione del calore

### CONSIGLI:

Strumento ideale per la cottura della pasta e la preparazione del brodo. Per la sua scarsa conduttività termica è perfetto per le cotture in affogamento come uova poiché l'acqua all'interno della pentola non deve mai bollire.

Altra preparazione a cui si presta grazie alla sua forma è la cottura per affogamento come piovra o bolliti. Ricordarsi di non salare mai l'acqua prima dell'ebollizione dell'acqua per evitare che il sale aggredisca l'acciaio.

## INGREDIENTI

Uova fresche	n. 8
Fave	gr. 100
Cipollotto	gr. 150
Pecorino	gr. 60
Pancetta affumicata	gr. 60
Pane casereccio	gr. 60
Olio extra vergine d'oliva	q.b.
Sale e pepe	q.b.

