

Teglia gastronorm in alluminio 1/1

Catalogo Agnelli: art. 182 - 1/1
Catalogo Fasa: art. 020110



IDEALE PER:

- *Arrostire secondi di carne*
- *Cottura in forno di primi piatti gratinati*

COTTURA ALTERNATIVA:

- *Gratinatura di primi piatti*
- *Cottura di dolci in forno*

VALUTAZIONI:

- *Buona durata nel tempo*
- *Ottima maneggevolezza perché molto leggera*
- *Adatta a tutte le cotture che vengono effettuate in forno*
- *Non richiede manutenzione*
- *Non si imbarca durante la permanenza in forno anche ad alte temperature*

CONSIGLI:

Ideale per tutte le preparazioni di prodotti da forno sia di cucina che di pasticceria. Le teglie basse da 2 cm sono ideali per la preparazione di arrostiture come polli e carne, prodotti da forno come pane e focacce. Le teglie con altezza di 4 cm. sono ottime per la gratinatura di crespelle e cannelloni. Quelle da 6,5 cm. sono indicate per la preparazione di lasagne.

Le dimensioni permettono anche il passaggio diretto dal forno all'abbattitore.

Inoltre le teglie in alluminio non si imbarcano in forno nemmeno ad alte temperature.

Misure: altezza 2/4/6,5 cm. - spessore mm. 1

Cosce di pollo arrosto al rosmarino, limone e pepe verde

TECNICA DI COTTURA:

arrostiture

METODO:

arrostiture in forno

STRUMENTI DI COTTURA:

Teglia Gastronorm in alluminio 1/1

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Casseruola bassa con due maniglie in rame stagnato
- Casseruola alta con due maniglie in alluminio

PREPARAZIONE:

Disossare le cosce e mettere le ossa in una teglia gastronorm di alluminio.

Infornare a 200° sino a quando le ossa risulteranno brune. Lavare pulire e tagliare a pezzi leggermente grossi sedano carota e cipolla. In una casseruola alta di alluminio versare un goccio di olio e fare rosolare le verdure. Aggiungere nella casseruola il rosmarino e bagnare con il vino bianco; fare evaporare. Coprire con acqua fredda e unire il pomodoro pelato. Cuocere per circa due ore. Disporre le cosce di pollo nella teglia e passarle con un poco di olio e sale. Mettere la teglia in forno a 220° per 5 minuti e poi abbassare la temperatura a 160°. Nel frattempo filtrare il fondo di pollo e farlo ridurre con del pepe verde e succo di limone. Servire le cosce leggermente scaloppate con la salsa ridotta e un poco di purea. con il pecorino a scaglie.

INGREDIENTI

Cosce di pollo	n. 10
Sedano	gr. 70
Carote	gr. 50
Cipolla bianca	gr. 50
Pomodorini pelati	gr. 100
Olio extra vergine d'oliva	q.b.
Vino bianco	gr. 500
Limone	n. 2
Pepe verde	gr. 4
Sale	q.b.
Rosmarino	gr. 2

