

# Alimentari Gastronomia

## F.lli Del Torchio s.n.c.

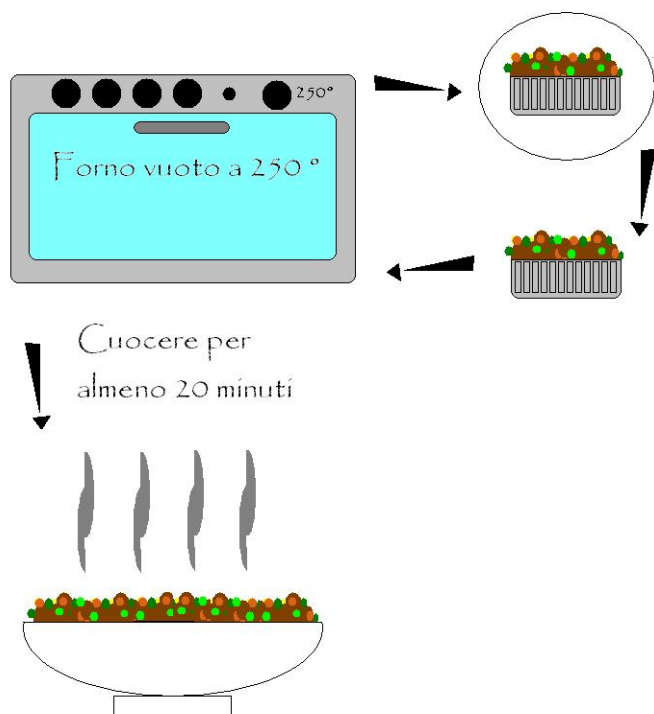
di Del Torchio A. & C.

0331930183



### Modalità di cottura e rinvenimento: in forno

- 1) Rimuovere le eventuali parti in plastica alimentare del pacchetto:
- 2) Versare l'alimento in una pirofila o mantenerlo nella vaschetta di alluminio originale
- 3) Portare il forno vuoto alla massima temperatura ventilato (250°)
- 4) Solo quando in temperatura, infornare l'alimento per i minuti necessari
- 5) Prolungare la cottura solo in rapporto alla gratinatura desiderata
- 6) Utilizzare guanti termici per riporre il piatto caldo sul sottopentola al centro della tavola.



Questa modalità valorizza piatti quali: torte salate e sfoglie (2'-3'), tutti i tipi di pasta al forno e crespelle (15'-20') ed i primi piatti dove si apprezzi la gratinatura; tutte le carni (3'-4') eccetto quelle al sangue tagliate che vanno intiepidite solo versandovi sopra l'intingolo bollente scaldato separatamente; (posso essere invece infornati i pezzi interi per 4', dove si preferisca la formazione di una sottile crosta croccante ben rosolata).