



# sugo all'amatriciana

## salse



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



### ingredienti

Guanciale a cubetti:	1,000 kg
Cipolla a fettine:	0,500 kg
Olio oliva:	0,150kg
Vino bianco:	0,200 kg
Peperoncino macinato:	0,050 kg
Passata pomodoro:	2,500 kg
Sale fino:	0,040 kg
Zucchero:	0,020 kg

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.  
Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso  
Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	200	24	0%	6	C	C	1	---
2	130	98	20%	2	C	M	1	---

### preparazione

Mescolare nella teglia il guanciale a cubetti con la cipolla, l'olio il peperoncino e il sale.

### cottura

Preriscaldare il forno a 200°C.

Infernare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati aggiungendo il restante degli ingredienti finita la prima fase di cottura.

### mis en place

Sugo pronto per condire pasta.

### note

Teglia 60 mm alluminio antiaderente

Quantità: 15 porzioni