

Come preparare Sfiziodi

Contenuto della box: vaschette sottovuoto | panini | limone

Preparazione e frittura:

- Friggere in abbondante olio di semi caldo a fuoco moderato, panelle e crocchè, che dovranno risultare completamente immerse.
- In presenza di crocchè procedere friggendo prima le panelle per permettere all'olio di raggiungere la temperatura ideale.
- Durante la frittura è consigliato non **TOCCARE** panelle e crocchè, si consiglia di farlo solo dopo che inizieranno a dorarsi.
- *****FRIGGERE LE CROCCHÈ*****
Con olio molto caldo (140°C), inserire le crocchè poco per volta avendo cura che lo spazio a disposizione sia sufficiente per contenerle, non dovranno risultare ammassate ed una sopra l'altra.
- **NON** toccare le crocchè nei primi 20/30 secondi di frittura.



Preparazione del pane:

- Impostare il forno a 240 gradi ed una volta raggiunta la temperatura, inserire il pane nel forno preriscaldato.
- Togliere il pane dal forno dopo 3 minuti, tenere in forno più o meno tempo a seconda se si desidera una crosta più croccante o più morbida.
- Togliere dal forno ed attendere 1 minuto prima di farcire.

