

il Pepe Nero...



CASA DE MASSAS E PIADINA

MODOS DE PREPARO

Os tempos mencionados são valores médios, devendo ser ajustados ao equipamento utilizado.

Lasanhas

1. Pré-aqueça o forno por 10 min. à 220°C.
2. Coloque a embalagem com tampa para assar por 20-25min. ou até sentir pouco ou quase nen/hum gelo.
3. Retire a tampa deixe 5-10 min. para gratinar.
4. Retire do forno e deixe descansar por 5 min. antes de servir.

Massas Simples, Tortelloni, Ravioli, Sorrentino, Lunette

1. Mergulhe a massas recheadas, ainda congeladas, em água fervente com sal, mexa levemente até que se solte.. cozinhar até ficar na consistência desejada, mexendo de vez em quando.
2. Escorra, junte a massa ao molho previamente aquecido e sirva.

Dica: o tempo de cozimento depende da espessura da massa, e você deve verificar o ponto provando. A expressão "al dente" designa a pequena resistência da massa que se sente com os dentes, quando ela está cozida, macia, mas firme.

Cannelloni, Conhas, Rondelle

1. Descongele a massa (naturalmente ou com microondas).
2. Unte o refratário com o molho para a massa não grudar.
3. Coloque as peças lado a lado, sem sobrepor. Coloque molho até que toda a massa fique coberta, queijo parmesão a gosto e leve ao forno previamente aquecido (200°C) por aproxim. 15 min.

Dica: a proporção correta de molho è 1:1 (exemplo: para 500g. de massa precisa-se de 500g. de molho). Colocar as massas o forno cobertas (papel aluminio ou tampa) para não secar.

4. Para gratinar descubra-se a massa por 5min., elevando a temperatura do forno a 220°C.

Nhoques Simples ou Recheados

1. Mergulhe os nhoques, ainda congelados, em bastante água fervente com sal. Mexa levemente para soltarem e deixe por aproxim. 1 min., está pronto.
2. Escorra, junte ao molho previamente aquecido e sirva. Se preferir, leve ao forno pré-aquecido (240°C) para gratinar.

Soffiotti

Dispor a massa ainda congelada numa frigideira e cobrir com pouca água FRIA (Max 1 cm a cima) e deixe cozinhar.