

La cottura della pasta fresca surgelata è molto semplice:

## Pasta da brodo

- ❖ Versare la pasta ancora surgelata in abbondante brodo bollente
- ❖ Appena versata la pasta alzare la fiamma per riportare ad ebollizione il brodo nel minor tempo possibile. Mescolare di tanto in tanto e appena tornato il bollore far cuocere per il tempo consigliato secondo i formati; è consigliabile comunque un assaggio di verifica.
- ❖ Servire ben caldo.

## Pasta semplice o ripiena servita asciutta

- ❖ Versare la pasta ancora surgelata in abbondante acqua salata (o brodo) bollente; *utilizzare almeno 1 lt. di acqua (o brodo) per 100 gr. di pasta.*
- ❖ Appena versata la pasta alzare la fiamma per riportare ad ebollizione nel minor tempo possibile. Mescolare di tanto in tanto e appena tornato il bollore far cuocere per il tempo consigliato secondo i formati; è consigliabile comunque un assaggio di verifica.
- ❖ A cottura ultimata scolare la pasta
- ❖ Aggiungere il condimento e saltare il tutto in padella
- ❖ Servire ben caldo.

## Gnocchi

- ❖ Versare gli gnocchi ancora surgelati in abbondante acqua salata bollente; *utilizzare almeno 1 lt. di acqua per 100 gr. di gnocchi.*
- ❖ Appena versati gli gnocchi alzare la fiamma per riportare ad ebollizione l'acqua nel minor tempo possibile. Mescolare di tanto in tanto e appena tornato il bollore far cuocere per pochi istanti dall'affioramento degli gnocchi; è consigliabile comunque un assaggio di verifica.
- ❖ Scolare, aggiungere il condimento e saltare il tutto in padella
- ❖ Servire ben caldo.

## MODALITA' DI UTILIZZO DELLA SFOGLIA INTERFOGLIATA SURGELATA

Il prodotto, grazie ad una particolare tecnologia produttiva, è pronto da essere utilizzato come tale senza preventiva cottura in acqua per la composizione di Lasagne. Si consiglia in tal senso l'utilizzo di condimenti sufficientemente lassi ( un po' liquidi ) perché la sfoglia senza cottura preventiva non ha assorbito acqua. La sfoglia va lasciata scongelare protetta nel sacchetto stesso o comunque, nel caso di utilizzo solo di alcuni fogli, da un film di pellicola.

## Pasta da forno IQF

I prodotti da forno (cannelloni, rosette, crespelle) possono essere utilizzati ancora surgelati oppure, **PREFERIBILMENTE**, dopo averli lasciati scongelare a + 4°C. Il prodotto scongelato permette di ridurre significativamente i tempi di cottura.

- ❖ Imburrare la teglia o distribuire sul fondo uno velo di besciamella;
- ❖ Disporre a piacimento i singoli pezzi del prodotto ;
- ❖ Coprire con besciamella, oppure con una miscela di panna e besciamella, o ancora con miscela di panna, besciamella e uovo., aggiungere formaggio grattugiato se si vuole;
- ❖ Infornare la teglia in forno tradizionale preriscaldato a 150°C e cuocere secondo i tempi indicati:
  - *prodotto surgelato*: cuocere coperto per 20' circa e continuare la cottura per altri 30' scoperto.
  - *prodotto scongelato*: cuocere per circa 30 – 40 minuti ca.

Il prodotto a cottura ultimata deve presentare una leggera doratura

## MODALITA' DI COTTURA VASCHETTE MULTIPORZIONI

I prodotti da forno (cannelloni, rosette, crespelle) possono essere utilizzati ancora surgelati oppure, preferibilmente, dopo averli lasciati scongelare a + 4°C. Il prodotto scongelato permette di dimezzare i tempi di cottura.

- ❖ Infornare la teglia in forno tradizionale preriscaldato a 150°C e cuocere secondo i tempi indicati:
  - *prodotto surgelato*: cuocere con il coperchio per 30' circa e, tolto il coperchio, continuare la cottura per altri 35'.
  - *prodotto scongelato*: cuocere senza coperchio per circa 40' minuti ca.

Il prodotto a cottura ultimata deve presentare una leggera doratura.