

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.
- ❖ Scolarli, 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.