

# PREPARO

## Massas

### *Secas*

Para 1 pacote de massa seca (300 g), 3 litros de água. Colocar a massa em água fervente temperada com sal grosso (sabor de água do mar). Mexer delicadamente e deixar voltar à fervura. Cozinhar até estar “al dente” (mais ou menos 3 minutos). Escorrer e servir com o molho da sua preferência.

### *Recheadas*

Água fervente: abundante, temperada com sal grosso (idem água do mar). Colocar a massa, mexer delicadamente, deixar voltar à fervura e subir à superfície. Cozinhar 2 a 3 minutos, provar (o recheio deve estar quente). Escorrer e servir com o molho aquecido da sua preferência.

Forno: aquecido a 200°C (forno alto). Untar o fundo do refratário com 1/3 do molho. Dispor a massa harmoniosamente, sem sobrepor. Despejar o molho quente sobre a massa e levar ao forno aquecido, coberto com papel alumínio, sem abafar. Assim que ferver, retirar o papel alumínio e “dourar” levemente. Delicados e Cremes podem ser aquecidos no fogão ou micro-ondas.

### *Lasagna*

Forno: levar o refratário ao forno a 200°C (iniciar a frio) coberto com papel alumínio, sem abafar. Assim que ferver, retirar o papel alumínio e “dourar” levemente.

### *Nhoques*

#### *Tradicional*

Forno: ídem massas recheadas.

#### *Semolina*

Forno: aquecido a 200°C (forno alto). Untar o fundo do refratário com manteiga. Dispor a massa em fileiras, uma sobre a outra, sem sobrepor totalmente. Distribuir manteiga e Parmesão ralado sobre a massa. Levar ao forno aquecido, coberto com papel alumínio, sem abafar até “dourar” levemente.

## Molhos

### *Pestos*

Recomendamos que estes produtos estejam em temperatura ambiente para serem utilizados.

## Carnes

### *Pernil*

Colocar o pernil no refratário com seu caldo mais 100ml de água. Regar com fio de azeite. Cobrir com papel alumínio. Levar ao forno a 180°C (iniciar a frio) por mais ou menos 30 minutos. Retirar o alumínio, regar com o caldo e deixar dourar. Servir com o molho da sua preferência aquecido.

### *Saltimboca*

Aquecer na frigideira anti-aderente ou forno com seu azeite ou manteiga. Regar com o molho aquecido da sua preferência.

### *Filé às Ervas*

Pré-aquecer o forno a 200°C. Colocar a peça em uma travessa ou assadeira e levar ao forno com um fio de azeite ou manteiga. Aquecer durante 7 a 10 minutos. Virar a peça e aquecer durante mais 7 a 10 minutos. Retirar do forno, fatiar, colocar na travessa de serviço, regar com o molho quente e servir.

### *Stracotto de Picanha*

Forno: colocar a peça no refratário com metade do molho da preferência mais 100ml de água. Cobrir com papel alumínio e levar ao forno a 180°C por mais ou menos 20 minutos. Retirar o papel alumínio. Regar com o restante do molho aquecido e voltar ao forno por mais 10 minutos.

Panela: aquecer direto na panela com o molho da sua preferência.

### *Franguinho de leite*

Idem Pernil, mais ou menos 20 minutos para aquecer, mais 7 minutos para dourar bem.

### *Confitados*

Colocar no refratário com sua gordura (pele para cima). Forno a 200°C (iniciar a frio) sem cobrir, durante mais ou menos 15 minutos para aquecer e mais 5 minutos para dourar bem a pele.

### *Polpetinha*

Aquecer no forno a 200°C, durante 15 minutos ou direto no molho aquecido.

## Pães

### *Focaccia*

Aquecer no forno a 180°C na forma de papel da própria embalagem, coberto com papel alumínio, durante aproximadamente 10 minutos. Retirar o papel alumínio e manter no forno por mais 5 minutos.

## Tortas

### *Doces e Salgadas*

(servidas mornas ou quentes)

Levar ao forno aquecido a 200°C, na travessa onde será servido, por 5 minutos. Desligar e deixar no forno aquecendo por mais 15 a 20 minutos.

## Sobremesas geladas

Retirar do freezer e colocar na geladeira de 30 a 40 minutos antes de servir.

### *Caldas*

Descongelar e servir quente ou fria.