

# Faça em Casa

## PASTAS FRESCAS

### CRÚAS

Cappelletti de Carne

Ravioli de Carne

### PRÉ-COZIDAS

Agnolotti Verde

Ricota, nozes e passas.

Canelloni de Ricota

Canelloni de Ricota e Nozes

Canelloni de Presunto e Queijo

Canelloni de Espinafre

Canelloni de Espinafre e Mozzarella

Cappelletti de Carne

Cappelletti de Frango

Casoncelli

Mozzarella de búfala e manjeriço.

Girasole

Mozzarella, Catupiry e tomate seco.

Gnocchi

Gnocchi de Mandioquinha

Lazanha Branca

Lazanha Verde

Marubini

Queijo Brie, presunto parma e figo turco.

Ravioli de Carne

Ravioli de Frango

Ravioli de Ricota

Rondelli de Ricota

Rondelli de Ricota e Nozes

Rondelli de Presunto e Queijo

Rondelli de Espinafre e Mozzarella

Tortelloni

Abobora.

### COZIMENTO

**Massas Recheadas** – Use uma panela grande. Calcule 5 litros de água para 500g de massa. Se a quantidade for menor, coloque no mínimo 3 litros de água. Assim que levantar fervura, coloque um punhado de sal e, em seguida, a massa. Para obter a **consistência al dente**, cozinhe as massas cruas até subirem à superfície da água (aproximadamente 2 minutos); já as massas pré-cozidas por apenas 1 minuto.

**Massas Secas** – Para obter a **consistência al dente**, siga as mesmas instruções das massas recheadas pré-cozidas.

### PREPARO NO FORNO

**Massas Recheadas** – Pré-aqueça o forno a 180°, por 10 minutos. Coloque a massa em um refratário, sobre uma fina camada de molho. Em seguida, espalhe o restante do molho por toda a massa. Se for apenas aquecê-la, cubra o refratário com o papel alumínio. Caso queira gratiná-la, polvilhe queijo ralado e não coloque o papel alumínio.

### CONSERVAÇÃO

**Massas Recheadas** – Podem ser congeladas.

**Massas Secas** – Mantêm a sua qualidade fora da geladeira, em local fresco, por até 15 dias.

## PASTAS SECAS

Capellini

Paglia e Fieno

Massa verde.

Papardelli

Massa larga.

Fettuccine Branco

Fettuccine Negro

Fettuccine Verde

## MOLHOS

Basílico

Tomate em pedaços e manjeriço.

Bolonhesa

Calabresa

Molho sugo e rodela de linguiça calabresa.

Camarão

Molho sugo e camarões.

Funghi

Molho branco com funghi seco.

Michelangelo

Molho pomodoro com tirinhas de filé mignon e champignon.

Pesto

Quatro Queijos

Rosé

Sugo

Tripla Burro

Crema de leite, leite e manteiga.

## MASSA NO REFROTÁRIO

Montamos a massa com o molho de sua preferência - pronta para ir direto ao forno.

### Recomendação - Quantidade

**Massas Recheadas** – 200g por pessoa.

**Massas Secas** – 150 g por pessoa.

### Instruções de preparo