



DICAS DE PREPARO E AQUECIMENTO

Sempre nos perguntam sobre aquecimento em microondas. Massas e carnes até podem ser aquecidas no micro, porém em forno a gás ou elétrico ficam mais gostosos, pois conservam melhor o sabor e textura dos alimentos.

Se forem aquecidas no micro, observar o seguinte:

- Deixar apenas uma embalagem por vez.
- Retirar a tampa da embalagem.
- Certificar-se de que a embalagem não encoste nas paredes do micro-ondas (nossas embalagens de alumínio podem ser colocadas no micro, segundo nosso fornecedor, Wyda).

(*) de acordo com a Associação Brasileira do Alumínio (ABAL), os micro-ondas disponíveis no mercado atualmente, estão aptos a receber as bandejas descartáveis de alumínio, descongelando ou aquecendo alimentos com total segurança (fonte: Wyda Alumínio).

Dica: massas no forno estão prontas quando o molho começa a borbulhar no meio do refratário. Não deixar a massa permanecer no forno, para que não ultrapasse o ponto do cozimento e não resseque o molho.

Atenção: ao aquecer produtos em refratários que estavam refrigerados, coloque-os em um forno frio e ligue o forno para aquecer tudo junto. Isso evita choques térmicos que podem danificar tanto os alimentos quanto o refratário.

Molhos

Para descongelar o molho de forma eficiente, siga estes passos: coloque o copo de molho sob água corrente e pressione o fundo com o polegar para descolar o molho das paredes do copo. Em seguida, transfira o molho para uma panela pequena e aqueça em fogo baixo, mexendo durante o processo até total aquecimento, ou coloque-o em uma tigela adequada para micro-ondas. Aqueça por aproximadamente 10 minutos. Lembre-se de remover o molho da embalagem plástica antes de aquecer, tanto no fogão quanto no micro-ondas.

Tortas e Quiches

Se tiver congelada, deve ser descongelada na geladeira. Em seguida, colocar em forno pré aquecido a 200°C, por 15 a 20 minutos, coberta com papel alumínio. Não aquecer no microondas, porque a massa perde a textura inicial.

Pizzas

As pizzas devem ser aquecidas congeladas, levar ao forno a 200°C (iniciar a frio) por 15 minutos a 20 min.



DICAS DE PREPARO E AQUECIMENTO

Massas

Massas com molho branco podem ser gratinadas, mas atenção para não ressecar o molho. Observar que em forno sem gratinador, demora mais para dourar, podendo ressecar o molho.

Conselho: não deixar a massa no forno para mantê-la aquecida até ser servida, pois há o risco de ultrapassar o ponto ideal de cozimento e ressecar o molho.

Capelletti, Ravioli de Presunto ou Ravioli de Ricota (congeladas)

Essas massas devem ser mantidas no freezer até o momento do cozimento. Colocar a massa congelada na água fervente com água e sal (panela aberta, sem tampa), mexer, deixar cozinhar para ficar "al dente", escorrer, colocar o molho de sua preferência e servir.

- Capelletti: 6 a 7 minutos. Se for capelletti em brodo, entre 3 e 4 minutos, pois ao permanecer no caldo quente chega no cozimento ideal. Se for cozido normalmente irá amolecer demais.
- Ravioli: 4 a 5 minutos.

Fettuccini

Para cada 100g de massa, usar 1 litro 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". Escorrer e servir com o molho da sua preferência.

Recheadas (vendidas pré cozidas, incluindo demais Raviolis)

Se a massa estiver congelada, comece descongelando-a na geladeira. Depois, pré-aqueça o forno a 200°C (forno alto). Reduza a temperatura para 180°C e unte o fundo de um refratário com um terço do molho de sua escolha. Disponha a massa no refratário de forma harmoniosa, evitando sobrepor demais — máximo de duas camadas, exceto o Rondelli que deve ser colocado em uma única camada. Despeje o molho, que deve ser previamente aquecido, sobre a massa. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno.

O tempo de aquecimento varia geralmente entre 25 a 35 minutos, dependendo da quantidade e tipo de massa.

Lasagna

Levar ao forno a 200°C (iniciar a frio) coberto com papel alumínio, sem abafar. Assim que ferver, retirar o papel alumínio e "dourar" levemente. Normalmente demoram entre 30 a 45 minutos, dependendo do tamanho da lasagna.



DICAS DE PREPARO E AQUECIMENTO

Nhoque

O nhoque é pré-cozido. Sendo assim, deve-se aquecê-lo de modo análogo ao das demais massas recheadas. Recomenda-se não aquecê-lo em água fervendo para evitar que se desmanche ou cozinhe excessivamente.

Para preparar o nhoque, primeiramente pré-aqueça o forno a 200°C. Em seguida, reduza a temperatura para 180°C e unte o fundo de um refratário com um terço do molho de sua escolha. Coloque o nhoque no refratário e cubra com o molho, preferencialmente já aquecido. Misture o nhoque com o molho para ficar bem envolvido e, depois, cubra com papel alumínio. Leve ao forno e deixe aquecer. O tempo necessário depende do tamanho da porção: porções menores que 1 kg levam cerca de 10 a 15 minutos, enquanto porções maiores podem levar até 30 minutos.

Carnes

Aconselhamos descongelar previamente. Uma vez descongeladas, levar ao forno pré aquecido a 200°C:

- Lagarto, filé ao molho madeira e filé a parmigiana: 25 a 30 minutos.
- Polpetone: aproximadamente 30 a 35 minutos.
- Bracciola: aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Polpetas (almôndegas) podem ser aquecidas em forno de 10 a 15 minutos (ou em panela diretamente no fogo).
- Demais carnes inteiras: pré-aquecer o forno a 200°C. Colocar a peça em refratário ou assadeira e levar ao forno com um fio de azeite ou manteiga. Aquecer por volta de 30 min. Retirar do forno, fatiar, colocar na travessa de serviço, regar com o molho quente e servir.
- Demais carnes fatiadas: pré-aquecer o forno a 200°C e deixar por 15 a 20 minutos.