



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Nhoque de batata petit chef	250 Gr
Molho Quatro Queijos	250 Gr
Queijo Parmesão	15 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente;
	07:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programar o microondas para 10 minutos em potência alta; ➤ Colocar a massa e o molho quatro queijos;
	04:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Após 3 minutos abrir o microondas e agitar as embalagens do molho e da massa, após isso, retornar os itens ao microondas e dar sequência ao aquecimento;
	02:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aos 2 minutos, retirar a massa; ➤ Agitar o molho e retomar o aquecimento;
	1:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar o molho Quatro Queijos, conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 80° C;
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Colocar a massa no prato cobrindo com o molho e o queijo parmesão;
	1:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aquecer o prato por 1 minuto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Colocar a água para ferver
	05:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Colocar somente a embalagem do molho em banho maria por aproximadamente 7 minutos, a massa deverá ser aquecida no microondas por aproximadamente 3 minutos;
	02:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Terminar o aquecimento da massa e do molho no microondas por mais 3 minutos;
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Colocar a massa no prato cobrindo com o molho quatro queijos;
	01:00	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aquecer o prato por 1 minuto no microondas.
CUIDADOS		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verificar a integridade das embalagens – em especial a do vácuo - antes de mergulhá-las na água fervente; ➤ Aquecimento da massa somente no microondas; ➤ Se o molho não for agitado corretamente formará grumos e se não for aquecido por tempo suficiente não ficará com consistência lisa e cremosa.