

KIT - REDUZIDO ESPAGHETTI A BOLONHESA (495 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:	
Espaguete	250 Gr
Molho a bolonhesa (150/80gr)	230 Gr
Queijo Parmesão	15 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS		
Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ 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;
	08:00	➤ Programar o microondas para 8 minutos em potência alta; ➤ Colocar a massa e o molho a bolonhesa;
	06:00	➤ Após 2 minutos, agitar as embalagens do molho e da massa, retornar os itens ao microondas e dar sequência ao aquecimento;
	03:00	➤ Aos 5 minutos, retirar a massa; ➤ Transferir o molho para uma cumbuca, mexer e retomar o aquecimento;
	00:00	➤ Aos 8 minutos, retirar o molho a bolonhesa, conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65° C;
		➤ Colocar a massa no prato com a ajuda de um garfo. Cobrir com o molho e o queijo parmesão;
	1:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA		
Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Colocar a água para ferver
	07:00	➤ Colocar somente a embalagem do molho em banho maria por aproximadamente 7 minutos, a massa deverá ser aquecida no microondas por aproximadamente 3 minutos;
	03:00	➤ Terminar o aquecimento da massa e do molho no microondas por mais 3 minutos;
		➤ Colocar a massa no prato cobrindo com o molho quatro queijos;
	01:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto no microondas.
CUIDADOS		➤ 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.