



## SANTA PASTA

COMIDA ITALIANA

---

### MODO DE PREPARO

#### MASSA CONGELADA (PORÇÃO DE 280 GRS)

FAÇA UM CORTE DE APROXIMADAMENTE 0,5 CM NO SAQUINHO DA MASSA E LEVE AO MICROONDAS POR 3 OU 4 MINUTOS EM POTÊNCIA ALTA.(O TEMPO PODE VARIAR DE ACORDO COM O MODELO DE SEU MICRO ONDAS)

**OBS:** O PRODUTO DEVE SER AQUECIDO DENTRO DO SACO PLASTICO, NÃO ESQUEÇA DE FAZER O CORTE NA EMBALAGEM AFIM DE EVITAR ACIDENTES.

#### MOLHO CONGELADO (PORÇÃO DE 180 GRS)

FAÇA UM PEQUENO FURO NO SAQUINHO E COLOQUE-O EM PÉ DENTRO DE UM MARINEX, COPO OU OBJETO ADEQUADO E LEVE AO MICROONDAS POR APROXIMADAMENTE 1,5 OU 2 MINUTOS, PARE O PROCESSO DO MICRO E RETIRE O MOLHO DO SAQUINHO , COLOCANDO-O DIRETAMENTE NO MARINEX, COPO OU OBJETO ADEQUADO E CONTINUE O PROCESSO POR MAIS 1,5 OU 2 MINUTOS.

COLOQUE O MOLHO QUENTE SOBRE A MASSA QUENTE E SIRVA.



**SANTA PASTA**  
COMIDA ITALIANA

---

### MASSA FRESCA REFRIGERADA

RETIRE A MASSA FRESCA DA GELADEIRA, RETIRE-A DO SACO PLASTICO, ACRESCENTE O MOLHO FRESCO E LEVE AO FORNO CONVENCIONAL A 200 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS OU MICRO ONDAS POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS (PORÇÃO INDIVIDUAL) E 7 MINUTOS (PORÇÃO DE 1 KILO).