

 **ABELARDO**




**Instruções do
Chef Moreno Colosimo**

Tratoria Abelardo

ENTRADAS

Antipasto italiano

 Manter refrigerado até a hora de servir

Burrata

 Manter refrigerado até a hora de servir

MASSAS

Tagliolini 30 Gemas



Retirar a massa da embalagem e levar ao fogo por 3 minutos em água fervendo.

Pappardelle



Retirar a massa da embalagem e levar ao fogo por 5 minutos em água fervendo.

Gnocchi De Batata



- Esquentar o gnocchi dentro da própria embalagem no microondas por 2 minutos na potência máxima, fazendo 2 furinhos no topo do saquinho para deixar o ar sair.

Ravioli Piemontesi



Retirar a massa da embalagem e levar ao fogo por 2 minutos em água fervendo.

Molhos



Esquentar o molho em uma panela até ferver ou em microondas por 2 minutos a potência máxima.

Com exceção para o molho Pesto, este deve ser mantido refrigerado até a hora de servir

Lasagna



Retirar a lasagna da embalagem e esquentar em forno pré-aquecido a 180° por 15 minutos

PRATO PRINCIPAL

Carne da Semana



- Esquentar o acompanhamento dentro da própria embalagem no microondas por 3 minutos na potência máxima, fazendo 2 furinhos no topo do saquinho para deixar o ar sair.

Acompanhamento



- Esquentar o acompanhamento dentro da própria embalagem no microondas por 2 minutos na potência máxima, fazendo 2 furinhos no topo do saquinho para deixar o ar sair.

SOBREMESA

O tradicional tiramisú



Manter refrigerado até a hora de servir

DÚVIDAS E SUGESTÕES:

Whatsapp: [21\)96738-7848 \(Horário Comercial\)](https://api.whatsapp.com/send?phone=5521967387848)

<https://www.instagram.com/hiltonbarrario>



BAIXE O MANUAL ONLINE:

encurtador.com.br/dqwk7



Hilton
BARRA
RIO DE JANEIRO