



Capelletti

Kochzeit: 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Direkt aus dem Tiefkühler ins siedende Wasser.

Kochanleitung

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

1. Teigwaren nicht auftauen

Geben Sie die Teigwaren tiefgekühlt direkt in den siedenden Brodo (Bouillon). Verwenden Sie eine grosse Pfanne und kochen Sie maximal zwei Portionen aufs Mal.

2. Kochzeit

8 bis 10 Minuten. Kontrollieren Sie den Biss.

3. Auf vorgewärmten Tellern servieren

Benutzen Sie vorgewärmte Teller. Die feinen Teigwaren kühlen nicht aus und Sie gewinnen dadurch etwas Zeit beim Anrichten.