



ISTRUZIONE OPERATIVA

rev. 00

Data : 08/01/2007

pag. 1 di 4

A.) MODALITA' DI PRE-COTTURA E COTTURA FINALE

1. Prima di tutto, per una cottura il più possibile simile a quella della cucina espresso, è importante **rispettare** i tempi di **pre-cottura** consigliati nella tabella.
2. Dopo la **pre-cottura**, raffreddare la pasta con **acqua fredda** e **scolarla bene**. Quindi, aggiungere olio d'oliva (va bene anche il condimento purché sia oleoso) e mescolare il tutto in modo che tutta la pasta venga a contatto col condimento. L'olio eviterà che la pasta si "incolli".

Con questo metodo la pasta potrà rimanere a temperatura ambiente per **circa 3 ore**, e non sarà necessario conservarla in frigorifero.
3. Qualora per Vostre esigenze organizzative sia necessario **superare** il limite delle 3 ore potrete conservare la **pasta precotta** anche per una **intera giornata** (24 ore), conservandola **in frigorifero** ad una temperatura di + 4° C, dopo averla precotta, raffreddata, **scolata bene e oliata**.
4. Prima di servirla, sia se è stata conservata a temperatura ambiente per massimo 3 ore, sia se conservata in frigorifero per 24 ore, completate la cottura in acqua in ebollizione rispettando i tempi (minuti) alla voce **"COTTURA FINALE"** indicati nella tabella.
5. Prima del porzionamento, aggiungere la restante parte del condimento, mescolare e servire .



ISTRUZIONE OPERATIVA

rev. 00

Data : 08/01/2007

pag. 2 di 4

TEMPI DI PRE-COTTURA E COTTURA FINALE

FORMATI LUNGH

n° CAT. FORMATO	Ø	PRECOTTURA	COTTURA FINALE
62 SPAGHETTI	1,70 mm.	1'	2'
63 VERMICELLINI	1,60 mm.	1'	1'
64 VERMICELLI	1,80 mm	1'	2'
65 VERMICELLONI	1,90 mm	2'	2'

FORMATI CORTI

n° CAT. FORMATO	PRECOTTURA	COTTURA FINALE
620 ELICOIDALI - 634 GOMITI	2'	2'
620b ELICOIDALI PICCOLI	1'	1'
621 CANNERONI RIG.	1'	2'
623b CANNERONI RIG. PICCOLI	1'	1'
625 PENNE ZITONI RIG.	2'	2'
625b MEZZE PENNE ZITONI RIG	2'	2'
626 PENNE ZITE LISCE - 627 PENNE ZITE RIGATE 629 PENNINE	1'	1'
631 ZITI TAGLIATI	1'	2'
635 ½ GOMITI - 640 COCCIOLE	1'	2'
639 LUMACHINE - 641 COCCIOLETTE	1'	1'
645 GNOCCHI - 647 SARDI	1'	2'



ISTRUZIONE OPERATIVA

rev. 00

Data : 08/01/2007

pag. 3 di 4

648 ELICHE - 650 SPIRALI - 651 SERPENTINI	1'	1'
649b FUSILLATA CASERECCIA	1'	2'
655 FAGIOLINI LISCI - 665 TUBETTI RIGATI	1'	1'
661 DITALI RIGATI - 663 PATER RIGATI	1'	1'
667 CORALLINI – 668 PEPPERINI – 670 VERMICELLI TAGLIATI – 672 SEME MELLONE – 673 SEME CICORIA – 674 ANELLETTI - 675 STELLINE	1'	1'

FORMATI SPECIALI

n° CAT. FORMATO	PRECOTTURA	COTTURA FINALE
684 ORECCHIETTE BARESI GRANDI	2'	2'
6105b FARFALLE	1'	2'

ALTRI FORMATI

n° CAT. FORMATO	PRECOTTURA	COTTURA FINALE
681 TAGLIATELLE	1'	2'
686b TAGLIATELLE VERDI	1'	2'
688 TAGLIATELLE. UOVO	1'	1'



ISTRUZIONE OPERATIVA

rev. 00

Data : 08/01/2007

pag. 4 di 4

B.) MODALITA' DI PRE-COTTURA CON SERVIZIO FINALE

1. Prima di tutto, per una cottura il più possibile simile a quella della cucina tradizionale, è comunque importante **rispettare** i tempi di **pre-cottura** consigliati nella tabella.
2. Dopo la **pre-cottura**, scolare tutta la pasta contemporaneamente, avendo cura che abbia avuto gli stessi tempi di cottura; introdurre il condimento, preferibilmente tiepido (olio o sugo), una volta riempito il vassoio e mescolare affinché lo stesso si distribuisca omogeneamente. *La presenza del condimento tiepido mantiene la pasta ben separata e completa la cottura del prodotto.*
3. Una volta giunto sul luogo di distribuzione, prima del porzionamento, aggiungere al prodotto la restante parte del condimento, mescolando delicatamente.