


Tupperware®

Recetas coleccionables




Tupperware®

Fichas coleccionables



ultrapro

Lasagna de ricotta, mozzarella y acelga

Tiempo de preparación: 50 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Cantidad: 8 porciones

Ingredientes:

500 g o 16 láminas de masa para lasagna
1 chorrito de aceite de oliva
2 cebollas
1 pimiento verde o rojo
1 diente de ajo
500 g de ricotta
200 g de mozzarella rallada

3 atados de acelga hervida y picada
Sal, pimienta y nuez moscada c/n
400 g salsa blanca
400 g de salsa de tomate
150 g de queso rallado

Preparación:

Rehogar en el aceite de oliva la cebolla, el pimiento y el ajo picado. En un **Batidor Ideal** mezclarlas con la ricotta, la mozzarella, la acelga y los condimentos. Reservar.

Para el armado, cubrir la base de la **Ultra Pro Fuente Rectangular 3,3 lt** con mitad de la salsa de tomates y la salsa blanca, cubrir con las láminas de masa cruda (si son caseras, precocinarlas unos minutos en agua hirviendo), la mezcla de ricotta, mozzarella y acelga y repetir hasta terminar. Decorar con el resto de las salsas y el queso rallado. Colocar la tapa y cocinar en el horno a 180°C durante 20 minutos. Retirar la tapa y cocinar 10 minutos más para gratinar.

Tip: Si usás masa casera, para que no se peguen entre sí después de precocinarlas, espolvorealas con queso rallado. También se puede reemplazar la masa por lonjas de vegetales grillados (berenjenas, zucchini).

ultrapro

PARA COCINAR TODO TIPO DE PREPARACIONES EN HORNO O MICROONDAS,
CONSERVAR EN LA HELADERA, FREEZAR Y LLEVAR A LA MESA.

Especificaciones

- Super versátil, se puede utilizar en horno, microondas, freezer y heladera. Además es ideal para servir directo a la mesa.
- Fabricada en un material plástico liviano, resistente y exclusivo que soporta temperaturas desde -25 °C hasta 250 °C.
- Con interior antiadherente. No es necesario el uso de aceite o manteca.
- Con sistema de encastre para que la tapa se mantenga firme durante toda la preparación.
- No usar utensilios cortantes o abrasivos. Se recomienda usar con utensilios plásticos o de madera para evitar rayaduras.

¿Sabías qué?

- La tapa de la Fuente Ultra Pro es reversible. Permite cocinar sobre ella colocándolas arriba de la base, permitiendo cocinar dos preparaciones a la vez, ahorrando tiempo y energía.

¿Cómo demostrarlo?

Tener en cuenta que siempre se debe demostrar el uso de los productos apoyados sobre una mesa o sobre una mesada para su correcta manipulación.

- Comentar las características del producto y destacar su versatilidad.
- Demostrar el encastre de la tapa con la base y cómo utilizar la tapa para cocinar un segundo plato a la vez.
- Demostrar con alguna receta de dos platos, por ejemplo carne y vegetales, o entrada y plato principal.

