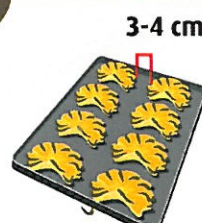


# L'esperto consiglia:

- Preriscaldare il forno alla temperatura di 190°. Ogni forno cuoce in modo leggermente differente dagli altri, per questo occorre imparare a conoscere le reali capacità di cottura del proprio forno.
- Disporre i prodotti ben distanziati sulla teglia, circa 3 cm. tra un pezzo e l'altro, utilizzando se possibile un foglio di carta forno (utilizzare carta pulita per evitare di trasmettere aromi provenienti da altre cotture).
- Cuocere per 20 minuti e comunque fino al raggiungimento di una superficie uniformemente dorata. Si raccomanda di non cuocere insieme a prodotti aventi tempi e temperature di cottura differenti.
- A volte ci sono zone nel forno in cui la temperatura non arriva in modo uniforme: per ottenere un risultato ottimale girare le teglie 2 minuti prima di terminare la cottura.
- Servire tiepido o a temperatura ambiente, evitando di disporre i prodotti sovrapposti poiché potrebbero danneggiarsi.
- Non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

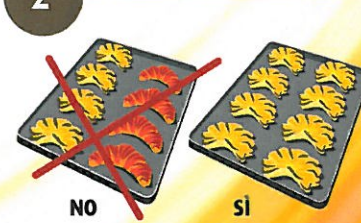
## Cottura perfetta in poche e semplici mosse...

**1**



3-4 cm

**2**



NO SI

Disporre i prodotti ben distanziati sulla teglia (**distanza tra un pezzo e l'altro circa 3-4 cm**).

**Si raccomanda** di non cuocere insieme a prodotti aventi caratteristiche di pasta e di cottura differenti.

**3**



190°C 20 min.

**\* Preriscaldare il forno** alla temperatura indicata. **Cuocere per il tempo indicato** e comunque fino al raggiungimento di una superficie uniformemente dorata.

**4**



Per ottenere un risultato ottimale consigliamo di **girare le teglie 1-2 minuti prima di terminare la cottura**.



Servire tiepido o a temperatura ambiente, evitando di disporre i prodotti sovrapposti poiché potrebbero danneggiarsi

\* Modalità di cottura relativi all'utilizzo di forno ventilato