



il Ricettario



Per preparare sfiziose pastasciuttine
in pochi e semplici gesti






iSughetti

il Ricettario

Pennette alla Siciliana



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta Pennette Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure
-  Mezzo vasetto di Omogeneizzato Formaggino Mozzarella
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon
-  1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (facoltativo)



*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta Pennette Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure mezzo vasetto di omogeneizzato di Formaggino Mozzarella Plasmon e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento, oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.





Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon e se vuoi uno di parmigiano grattugiato.

il Ricettario

Maccheroncini ai Profumi di mare



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta Maccheroncini Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure
-  Mezzo vasetto di Omogeneizzato Nasello Plasmon
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon

*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta Maccheroncini Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure mezzo vasetto di omogeneizzato di Nasello Plasmon e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento, oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.






Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon.

il Ricettario

Maccheroncini alla Contadina



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta Maccheroncini Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure
-  Mezzo vasetto di Omogeneizzato Dentini Manzo
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon
-  1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (facoltativo)

*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta Maccheroncini Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure mezzo vasetto di omogeneizzato di Formaggino Mozzarella Plasmon e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.






Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon e se vuoi uno di parmigiano grattugiato.

il Ricettario

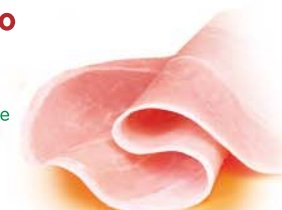
Pennette alla BabyAmatriciana



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta Pennette Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure
-  Mezzo vasetto di Omogeneizzato Prosciutto Plasmon
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon
-  1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (facoltativo)

*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta Pennette Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure mezzo vasetto di omogeneizzato di Prosciutto Plasmon e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.





Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon e se vuoi uno di parmigiano grattugiato.

il Ricettario

Animaletti al ragu rosso dello Chef



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta alle verdure con pomodori e carote Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Ragu di Manzo
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon
-  1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (facoltativo)

*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta alle verdure con pomodori e carote Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Ragu di Manzo e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.

Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon e se vuoi uno di parmigiano grattugiato.








il Ricettario

Pasta verde alla Montanara



INGREDIENTI*

-  30 g di Pasta alle verdure con fagiolini e spinaci Plasmon
-  Un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure
-  Mezzo vasetto di Omogeneizzato Parmigiano reggiano Plasmon
-  1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva plasmon
-  1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (facoltativo)

*Le quantità sono indicative e possono variare a giudizio del Pediatra e a seconda dell'età e dell'appetito del tuo bambino.



preparazione

Cuoci in un pentolino 30 g di Pasta alle verdure con fagioli e spinaci Plasmon. Nel frattempo, unisci ad un vasetto di Sughetto Plasmon Pomodori e Verdure mezzo vasetto di omogeneizzato di Parmigiano reggiano Plasmon e fai scaldare in un pentolino a fuoco lento oppure nel forno a microonde per qualche istante.

Quando pronta, scola la pasta, e versala in un piattino. A questo punto aggiungi il sughetto preparato a parte ed amalgama il tutto girando con un cucchiaino.

Per ultimare la pappa, condisci il piatto con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Plasmon e se vuoi uno di parmigiano grattugiato.

