

# MINI RAVIOLI DE QUESO (#00834WG)

## INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 14 piezas (4.34 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



### PASO 1

Precaliente el horno convencional a 375°F.



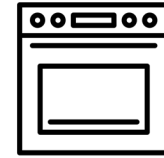
### PASO 2

Coloque los mini raviolis **congelados** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



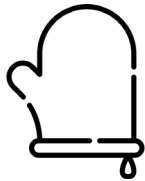
### PASO 3

Cubra los mini raviolos **congelados** con ½ taza de salsa marinara.



### PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 15-20 minutos.



### PASO 5

Retire el producto del horno.



### PASO 6

Permita que el producto se enfríe.



### PASO 7

Una vez enfriado, coloque el producto en el refrigerador (debe hacerse dentro de los 90 minutos de la cocción).

## NOTAS:

1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. Cocine el producto un día antes de distribuirlo a los padres / estudiantes.
3. El producto debe consumirse dentro de los 3 días posteriores a la producción en la escuela, a menos que se coloque en el congelador inmediatamente después de recibirlo. Indique la fecha de cocción a sus destinatarios.
4. El equipo de cocción, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.
5. Todos los productos DEBEN refrigerarse después de cocinarlos.

## SUGERENCIAS PARA SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.