

## Opwarminstructies

Voor de beste smaak adviseren wij onderstaande richtlijnen te volgen

### Antipasti

Laat de antipasti circa 30 minuten op kamertemperatuur komen. Serveer met brood.

### Lasagne / Cannelloni / Parmigiana

Plaats in een ovenschaal en verwarm in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende 10–15 minuten. Serveer met wat extra Parmigiano Reggiano.

### Pasta

Pan: verwarm in een pan met 3 eetlepels water op laag vuur gedurende ca. 8 minuten. Regelmatig roeren.

Magnetron: Mag ook in de magnetron: voeg 3 eetlepels water toe, sluit het bakje en verwarm 3 minuten op 800W. Serveer met wat extra Parmigiano Reggiano.

### Kip / Polpette

Plaats in een ovenschaal en verwarm in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ca. 10 minuten. Dek de polpette af met aluminiumfolie.

### Scaloppine

Verwarm zachtjes in een pan met dikke bodem, samen met 2 eetlepels water, op laag vuur. Regelmatig omdraaien.

### Groenten

Serveren op kamertemperatuur. De caponata even in de pan met 1 eetlepel water op laag vuur opwarmen. Lekker met wat extra pijnboompitjes, brood & verse basilicum

### Ciabatta

Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ca. 10–13 minuten.

## Buon Appetito

