

# Instrucciones para cocinar Pasta Larga

**Fabio's**  
artisan fresh pasta

1



Hervir 4 cuartos de agua a fuego lento

2



Agregar una cucharadita de sal y una de aceite de oliva

3  
min



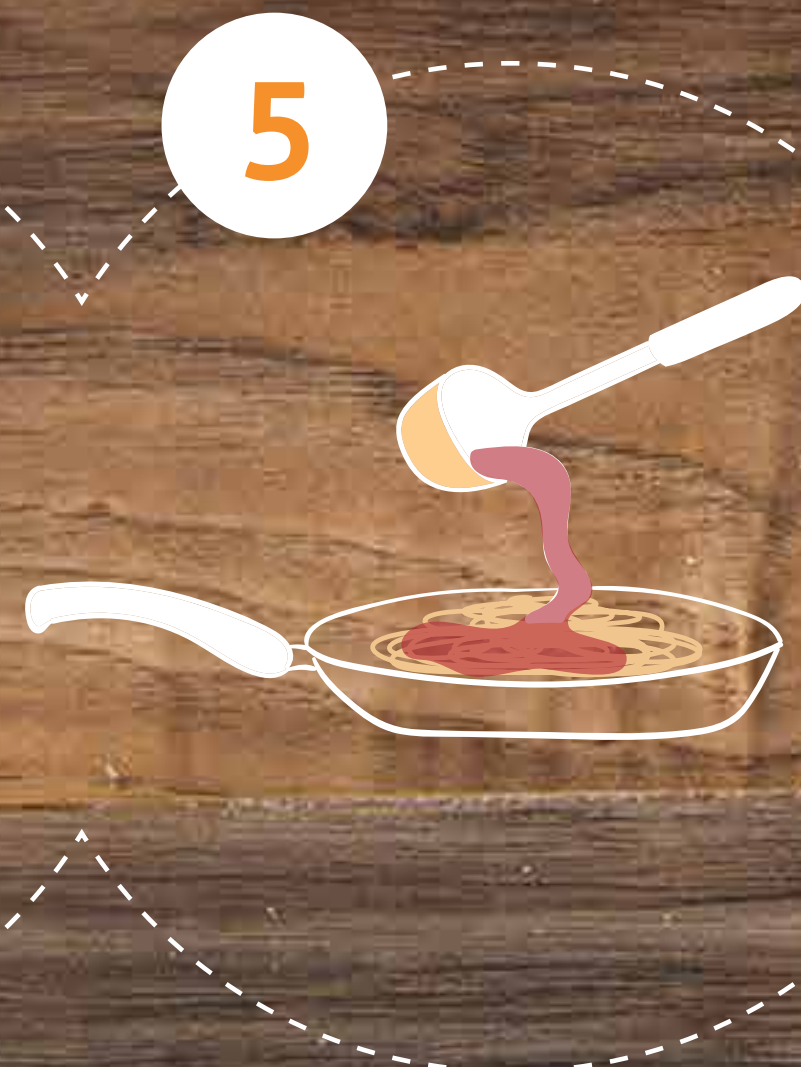
Agregue la pasta (si está congelada, no se descongela). Cocine sin tapar, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 3 minutos para la pasta "Al Dente"



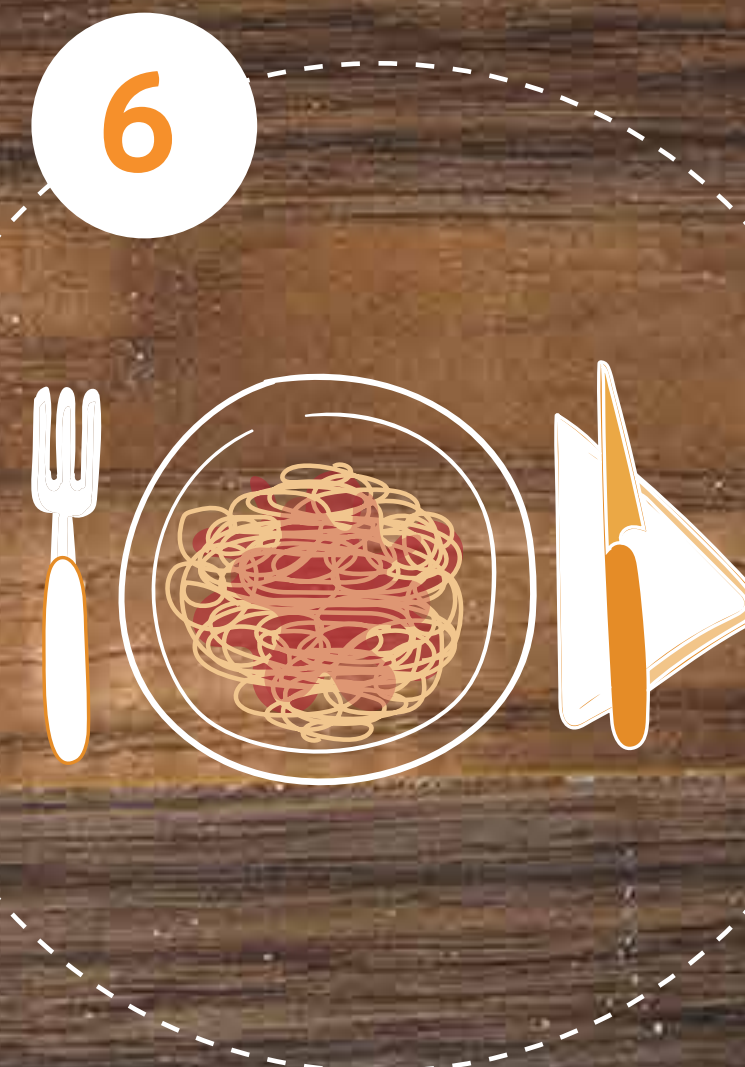
4



5



6



Ecurrir y agregar la salsa a la pasta cocida.

**IMPORTANTE:** La pasta debe No se debe refrigerar más de tres días; de lo contrario, debería ser congelado.

**PASTAS CONGELADAS NO SE NECESITA ESTAR DESCONGELADA**



GO TEXAN.



100%  
artisan