

Instrucciones para cocinar las Salsas Caseras

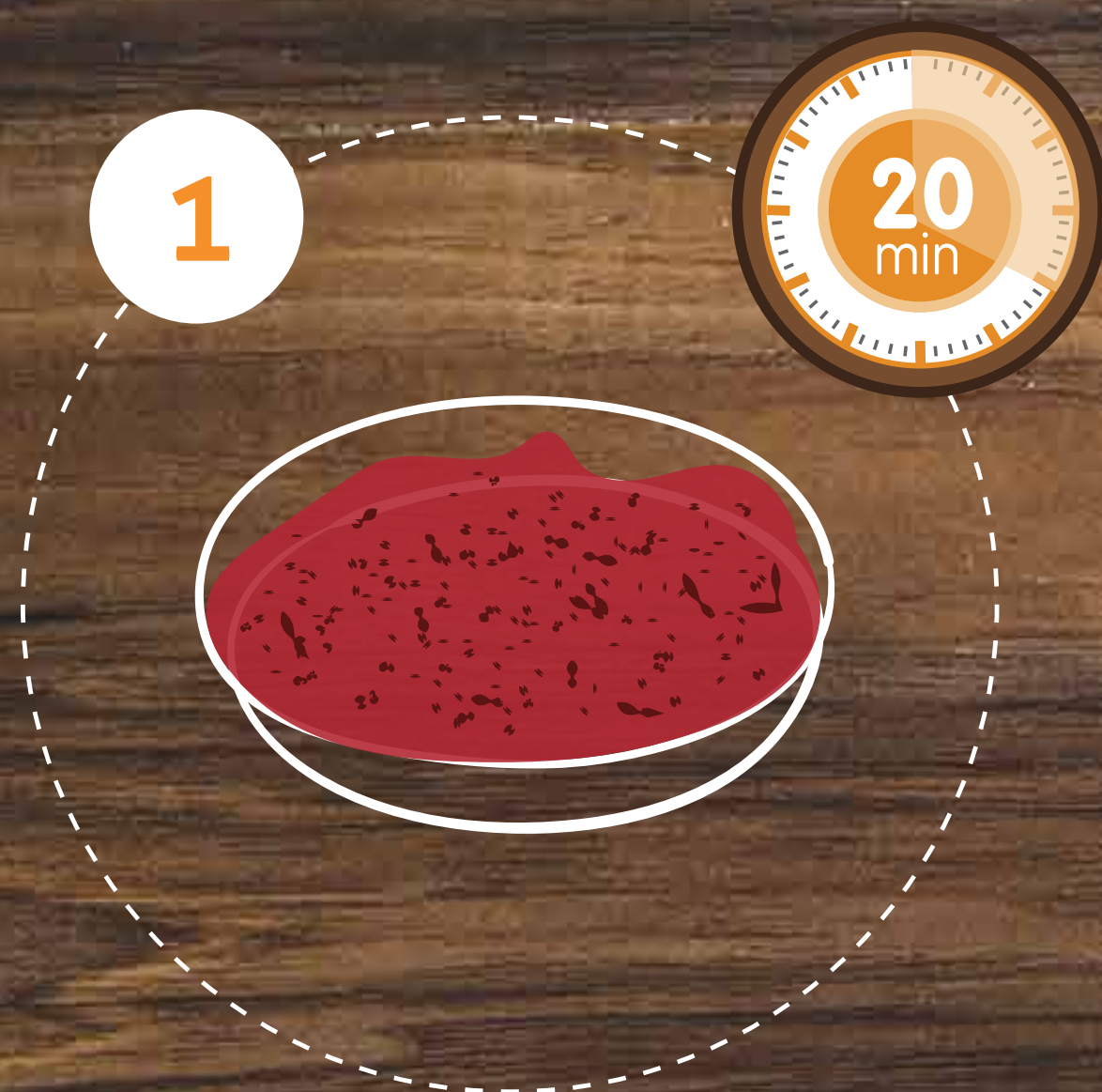
Fabio's

artisan fresh pasta



SALSAS CASERAS:

- Marinara
- Sugorosa
- Alfredo
- Con vino, azúcar morena, mantequilla, salvia
- Vino de Marsala con Champiñones y Ajo
- Pesto
- Italian Herbs



Dejar la salsa a temperatura ambiente durante unos 20 minutos



A continuación, caliente a una temperatura baja en una sartén, revolviendo de vez en cuando, hasta que se caliente completamente. No dejes que hierva.



PESTO & HERBES ITALIANAS: Servir a temperatura ambiente, mezclando bien antes de servir.