

IL NATALE DI MODULARY

Il pranzo di Natale

Menù, spesa e preparativi.
Organizzati con calma, un giorno alla volta.

modulary.



Esempio per 6 persone

Pranzo del 25 dicembre alle 13:00. Adatta quantità e tempi alle tue ricette.

Portata	Piatto	Porzioni	Chi se ne occupa
Antipasto	Crostini al rosmarino	6	Paula
Piatto principale	Lasagne al ragù	6	Paula
Contorno	Insalata e finocchi	6	Luca
Dolce	Panettone e mandarini	6	Chiara

Spesa per questo menù

Reparto	Ingrediente	Quantità
Panetteria	Pane per i crostini	300 g
Ortofrutta	Cipolla, carota, sedano	1 ciascuno
Ortofrutta	Insalata, finocchi, mandarini	250 g / 2 / 6
Ortofrutta	Rosmarino, limone	1 rametto / 1
Macelleria	Macinato	600 g
Dispensa	Passata, sfoglia per lasagne	700 g / 300 g
Dispensa	Farina, olio, sale	60 g / q.b. / q.b.
Frigo	Latte, burro, parmigiano	750 ml / 60 g / 100 g
Dolci	Panettone	1 da 750 g

Prima della spesa, verifica gli ingredienti già in casa e le esigenze degli ospiti.



Esempio di preparativi

I tempi sono indicativi. Controlla quelli della tua ricetta e del tuo forno.

Giorno / ora	Cosa preparare	Lavoro	Cottura	Riposo	Chi
23 dic · 17:00	Prepara il ragù, dividilo in piccoli contenitori e congelalo.	25 min	90 min	—	Paula
24 dic · sera	Sposta il ragù in frigorifero per scongelarlo.	5 min	—	Una notte	Paula
24 dic · sera	Apparecchia la tavola.	20 min	—	—	Luca
25 dic · 11:35	Prepara la besciamella e assembla le lasagne.	25 min	10 min	—	Paula
25 dic · 12:00	Accendi il forno.	2 min	—	—	Paula
25 dic · 12:15	Inforna le lasagne.	5 min	35 min	10 min	Paula
25 dic · 12:20	Prepara crostini e insalata mentre cuociono le lasagne.	20 min	—	—	Luca
25 dic · 13:00	Porta in tavola.	—	—	—	Tutti

Il ragù preparato in anticipo

Raffreddalo rapidamente in piccoli contenitori e congelalo entro due ore.

Scongelalo in frigorifero e consumalo entro 24 ore da quando è scongelato.

Una volta cotte, controlla che le lasagne siano ben calde anche al centro.

Se riscaldi una pietanza già cotta, fallo una sola volta, finché è fumante ovunque.

Food Standards Agency · Indicazioni per conservare e riscaldare gli alimenti

Il mio menù

Decidi cosa portare in tavola e dividi le preparazioni.

Data _____ Ospiti _____ Ora del pranzo _____

Allergie o esigenze da verificare _____

Portata	Piatto	Porzioni	Chi lo prepara / lo porta

Da confermare con gli ospiti _____



La mia lista della spesa

Raggruppa gli ingredienti per reparto e somma quelli che si ripetono.

Reparto	Ingrediente	Quantità	Già in casa	Preso



I miei preparativi

Parti dall’ora del pranzo e decidi quando iniziare ogni preparazione.

Giorno / ora	Cosa preparare	Lavoro	Cottura	Riposo	Chi

Controlla se due piatti richiedono il forno alla stessa ora e chi può darti una mano.

Con Modulary è tutto più facile.

Ora lo sai anche tu.

modulary.

