

NOTRE MENU DU JOUR: FESTA ALL' ITALIANA

Prenez votre temps! Relâchez la pression et oubliez la grisaille dehors. Imaginez-vous dans votre bateau en Sardaigne, sous un soleil des plus chaleureux, tenant votre verre de vin rouge à la main et contemplant ce paysage hors du commun.



Prenez votre temps et savourez le moment. Soyez-en rassurés, avec Marché Hebdo, cette expérience culinaire pourra être vécue plus d'une fois.

Antipasti:

Jambon de Toscane

Prosciutto San Daniele

Salami de toscane

Cornichons

Assortiment de fromage

Craquelins

Brochette de tomate, olive et bocconcini au basilic

Bonbon de saucisson fumé

Raisin

Ricotta poire miel

Osso bucco:

prêt à déguster, réchauffer tout simplement pendant 3 à 5 minutes au four micro-onde ou à la casserole.



Pâtes fraîches:

Faites bouillir de l'eau dans une casserole Ajoutez-y du sel. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 1 à 3 minutes.

Saupoudrer le parmesan sur les pâtes

Dessert:

Plongez votre cuillère dans le fond de la verrine et dégustez votre

tiramisu. Vivez la dolce vita!



Buon appetito!