



Menú 3: Noche de pasta



Aperitivo: prepare bruschetta »

O: tzatziki (yogur griego y dip de calabaza) »

Plato principal: prepare su propia pasta o lasaña*

Opciones de menú sugeridos:

- Salsa Marinara
- Albóndigas
- Salsa Pesto
- Queso parmesano rallado
- Vegetales al vapor o rostizados (brócoli, zanahorias, pimientos)
- Jitomates rebanados
- Espinaca fresca
- Pasta cocinada (para la barra de pasta únicamente)
- Queso ricotta (para la lasaña únicamente)
- Queso mozzarella rallado
- Wrappers o envoltorios Wonton (para la lasaña

únicamente)

- Moldes de pan miniatura (para la lasaña únicamente)

*Para preparar su propia lasaña, haga que cada invitado coloque una capa de salsa en el fondo de un molde de pan miniatura. Después los wrappers o envoltorios Wonton y encima la salsa (para que parezcan fideos); encima coloque el queso ricotta y su elección de vegetales, albóndigas, salsa y mozzarella. Continúe poniendo capas de wrappers o envoltorios Wonton, salsa y termine con una capa de Wonton, salsa y finalmente queso mozzarella encima. Hornee las lasañas individuales a 400° F de 20 a 30 minutos para calentarlas y que los wrappers o envoltorios de Wonton se cocinen.

Actividad de postre: prepare sus propios botes de plátano »

O: Kebabs de fruta con crema batida »
