

# **MODE D'EMPLOI**

## **POULPE**

Sortez le ravier du frigo 20 minutes avant de déguster !

## **ANTIPASTI**

Sortez le ravier du frigo 20 minutes avant de déguster !

## **PASTA SALMONE**

Réchauffez dans une casserole de taille adéquate à feu doux, jusqu'à ce que la sauce nappe les pâtes, ajoutez quelques cuillères d'eau si nécessaire. Dressez dans une assiette creuse et parsemez de parmesan.

## **RAVIOLIS**

Réchauffez dans une casserole de taille adéquate à feu doux, jusqu'à ce que la sauce nappe les pâtes, ajoutez quelques cuillères d'eau si nécessaire. Dressez dans une assiette creuse et parsemez de parmesan.

## **MINISTRONE**

Dressez la soupe de fruits au thé dans un bol de taille adéquate et briser la meringue en gros morceaux. Parsemez de brisure de meringue et dégustez

## **VERRINE**

Ouvrez le couvercle et dégustez.

Merci pour votre commande et **buon appetito** !

Nous vous invitons à poster le résultat de votre dressage sur instagram (al\_piccolomondo) ou sur facebook (Al Piccolo Mondo – Liège) en nous mentionnant dessus afin que nous puissions partager vos réalisations !

