



ИТАЛЬЯНСКИЙ УЖИН ДЛЯ ДЕТЕЙ

От семьи Логиновых

Салат «Капрезе»

Ингредиенты:

- 1) Помидоры черри – 4шт.
- 2) Сыр «Моцарелла» -3шт.
- 3) Базилик – 4 веточки
- 4) Оливковое масло и соус «Песто» по вкусу

Выложить помидоры и сыр в виде гусеницы на листья базилика, из кусочков сыра сделать ротик и глазки. Перед подачей полить оливковым маслом, положить «Песто».

Паста с паровой котлеткой из говядины.

Ингредиенты:

- 1) Паста в виде спиралек и бантиков.
- 2) Говядина
- 3) Лук
- 4) Лист салата
- 5) Морковь, соленый огурец и сыр для украшения
- 6) Соль
- 7) Оливковое масло

Говядину перемолоть на мясорубке с мелкой насадкой, добавить порезанный лук, соль по вкусу. Сформировать котлетки и приготовить на пару до готовности.

Сварить пасту, посолить и приправить оливковым маслом.

На тарелку выложить котлетку, из сыра и огурца оформить глазки, из морковки рот.

Из пасты в виде спиралек «соорудить» прическу, положить лист салата как платье.

Из пасты – бантиков сделать бантики на прическу и платье.

