



11 Dicembre 2020
I GIGLI DEL CAMPO
CHRISTMAS CHARITY
DINNER 2020
Delivery edition

3 PORTATE MENU READY TO CHEF

NATALE DEI BAMBINI

Da sempre sono i re e le regine del Natale:
ecco un menu divertente ed appetitoso per far sorridere con gusto i nostri bambini!

PRIMO



LASAGNETTE AL POMODORO DI RAGUSA E MOZZARELLA DI BUFALA

Scaldare la lasagna **in forno** in forno preriscaldato a **160°**
per circa **10 minuti** e servire.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA

SECONDO



MINI HAMBURGER FATTO IN CASA CON PATATE ROSOLATE AL FORNO

Scaldare **in confezione chiusa** l'hamburger già composto e le patate **in forno**
preriscaldato a **120°C** per **6/8 minuti**. Un **minuto prima** di togliere
l'hamburger dal forno, **infornare anche il pane** per intiepidirlo.

Togliere tutto dal forno ed assemblare. Partendo dalla base del pane
posizionare l'hamburger, l'insalata, il pomodoro e le salse.

Steccare per mantenere fermo il tutto e **servire** con le patate.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE

DESSERT



TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO AL LATTE

Posizionare il dolce **al centro** del piatto e servire.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA

... e buon appetito!

A NOME DEGLI CHEF CHE HANNO PREPARATO LA TUA COOKING BOX
AURORA COMPIERCHIO, EUGENIO MORENI, CRISTIAN CENA, LUCA BOVIO, GIANCARLO TORREANI, ANGELO SALEMI