

RECETARIO

DELICIAS DEL MUNDO



MEXIDELI

Importamos Experiencias

FORMAGGI

zanetti

DAL 1900

mexideli.com.mx



FETTUCCINE ALFREDO CON PARMIGIANO-REGGIANO:

1. Cocina fettuccine al dente y escúrrelos.
2. En una sartén grande, derrite mantequilla a fuego medio-bajo.
3. Agrega crema espesa y ralladuras de Parmigiano-Reggiano.
4. Cocina a fuego lento hasta que la salsa se espese.
5. Mezcla la salsa con la pasta cocida y sirve con más queso rallado por encima.



Conoce más recetas
aquí **clic aquí**

DELICIAS DE ITALIA





ENSALADA CÉSAR CON PARMIGIANO-REGGIANO:

1. Prepara una ensalada con lechuga romana, crutones y pollo a la parrilla.
2. Mezcla una salsa César casera con ajo, anchoas, jugo de limón, aceite de oliva y, por supuesto, Parmigiano-Reggiano rallado.
3. Adereza la ensalada con la salsa y más queso rallado.



Conoce más recetas
aquí **clíc aquí**

DELICIAS DE ITALIA





POLLO PARMESANO:

1. Cubre pechugas de pollo con migajas de pan y Parmigiano-Reggiano rallado.
2. Fríe el pollo en aceite hasta que esté dorado y cocido.
3. Añade salsa marinara y más queso encima.
4. Hornea hasta que el queso se derrita y burbujee.
Sirve sobre pasta..



Conoce más recetas
aquí **clic aquí**

DELICIAS DE ITALIA





RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y PARMIGIANO-REGGIANO:

1. Sofríe cebolla y ajo en mantequilla hasta que estén tiernos.
2. Agrega arroz Arborio y cocínalo un par de minutos.
3. Añade caldo de pollo caliente gradualmente, revolviendo constantemente hasta que el arroz esté cremoso y al dente.
4. Incorpora champiñones salteados y Parmigiano-Reggiano rallado justo antes de servir.



Conoce más recetas
aquí **clíc aquí**

DELICIAS DE ITALIA





PASTA A LA CARBONARA



DELICIAS DE ITALIA



QUESOGRAFÍA

**TE CONTAMOS
SUS CARACTERISTICAS
HISTORIA Y MARIDAJE**



CLIC EN LA IMAGEN

DELICIAS DE ITALIA

RECETARIO

DELICIAS DEL MUNDO



MEXIDELI

Importamos Experiencias

SÍGUENOS EN REDES

🎵 📷 📌 @mexideligourmet

📺 @mexideli