

# COCINA ITALIANA FÁCIL

Se caracteriza por muchos productos frescos con gran variedad de platos.

Platos regionales y condimentados con hierbas aromáticas.

Los menús se caracterizan por tener *antipasti* y plato principal:

- ***Antipasti***: Entrante de verduras, *bruschette*, etc.
- **Plato principal**:  
Generalmente son pastas con acompañamiento.



# COCINA ITALIANA FÁCIL

Ejemplos de *antipasti*:

- *Bruschetta* de tomate, aceite y albahaca.
- *Bruschetta* de calabacín, jamón, tomate seco y parmesano.
- *Bruschetta* de berenjena y *pesto* de piñones.

Postres italianos: muy variados y perfectos para ocasiones especiales.

Como por ejemplo:

- *Panacotta* con coulis de frutos rojos.

