

IDEAS EN IMÁGENES

VISTAS EN INTERNET



WWW.MINISTERIOINFANTIL.COM



























spaghetti napoletana



Spaghetti napoletana è un piatto tipico della cucina napoletana. Si tratta di spaghetti sottili, cotti al dente, conditi con una salsa di pomodoro e carne di manzo tritata. Il piatto è arricchito con pecorino romano e basilico fresco.

Ingredienti:

- 400g di spaghetti sottili
- 200g di carne di manzo tritata
- 1 kg di pomodoro pelato
- 100g di pecorino romano
- 100g di basilico fresco
- 100g di olio extravergine d'oliva

Preparazione:

1. Soffriggere la carne tritata in olio.
2. Aggiungere il pomodoro pelato e cuocere per 30 minuti.
3. Aggiungere il pecorino e il basilico.
4. Cuocere gli spaghetti al dente.
5. Servire gli spaghetti con la salsa.















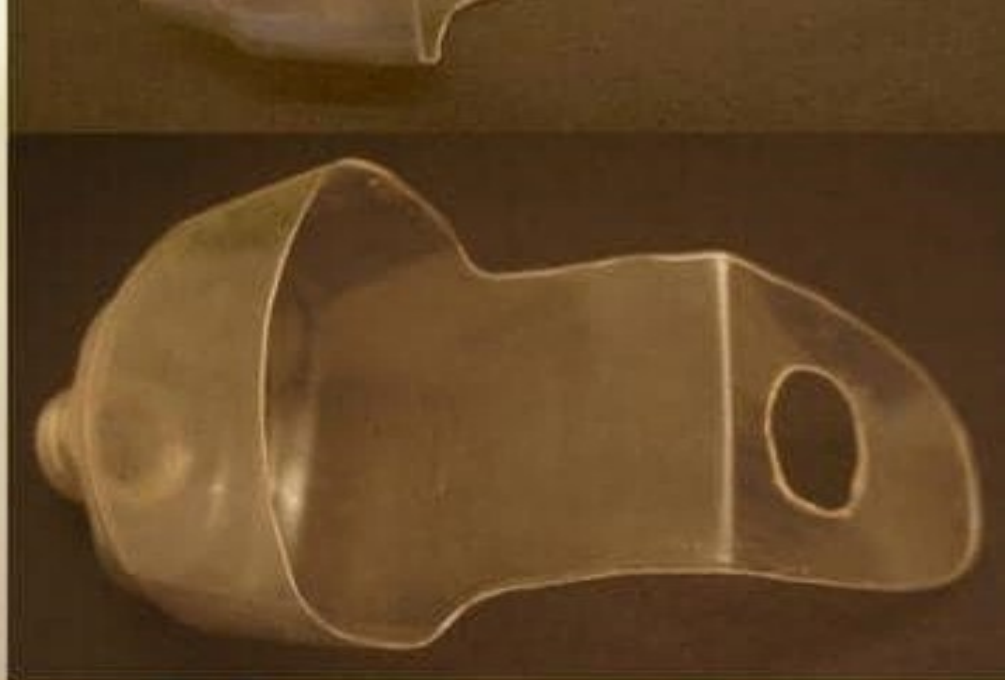






















AMOR

dim Bolo

Torta

FELICIDADE

COOKING COMER

paixão

urão

Quem ama

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha

cozinha





















MINISTERIO INFANTIL

**"No somos un ministerio grande...
...pero si somos un gran ministerio"**

www.ministerioinfantil.com

¡Imágenes tomadas de libre circulación en internet!

Créditos a quien corresponda

¡VISITANOS!

www.MinisterioInfantil.com

beacons.ai/MinisterioInfantilArcoiris

#MIArcoiris