

¡RAÚL ESTE O YA TIENE 4 AÑOS! "El pasado día 3 de abril cumplió 4 añitos el niño **Raúl Esteo**, de Les Franqueses. Te felicitamos con todo cariño tus papás, tu hermanito **Sergio**, tus tíos, yayas, padrinos y amigos".



PAQUI, ¡FELICES 50! "La **Paqui**, de Les Franqueses, celebra su 50 aniversario. Felicidades de parte de tus hijas **Sabrina, Bianca y Miriam** (tu ex, **Tomás**)".



▲ **"MONTSERRAT, TE QUIERO".** "Quiero decirle a mi esposa que la quiero y que es una gran madre. ¡Felicidades, **Montserrat!** Sin ti la vida no valdría la pena vivirla. Que el día 27 sea un gran día para ti y todas las Montserrats".

GUIA DE RESTAURANTS



RESTAURANT - MASIA CAN PAÇES VELL

- COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
- Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masía.

BODAS Y BANQUETES
MENÚ DIARIO Y CARTA
Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)



Restaurante Monguit

MENÚ ESPECIAL COMUNIONES

Desde 34€ (IVA incluido)

- ACTUACIÓN DE PAYASOS

Pol. Ind. Monguit c/. Llinars
Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28
L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

VAL GRATIS RESTAURANTS

GRAN OLLA RESTAURANT

Una ampolla de vi en el Bifet lliure de cap de setmana (22€)

LA PIRANYA
Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

HOTEL GRANOLLERS

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100



RESTAURANT CAN VILA

Todos los sábados
CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor
Reservas de mesas:
Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34



LA MASIA

Dimarts tancat

Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

SITJES PUBLICITAT

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. Publicitat 93 870 65 33
Dpt. Gràfic 93 870 64 17
Fax 93 860 40 48
E-mail: dissemy@sitjespubli.com
08400 GRANOLLERS

GASTRONOMIA

TORTELLINI DE QUESO CON SALSA DE NUECES



INGREDIENTES:

- 500 g de tortellini o raviolis frescos o secos rellenos con queso ricotta.
 - 100 g de nueces.
 - 60 g de mantequilla.
 - 2/3 taza (100 g) de piñones.
- 2 cucharadas de perejil fresco picado.
- 2 cucharaditas de tomillo fresco.
 - sal y pimienta.
- 1/4 taza (60 g) de queso fresco ricotta.
- 1/4 taza (60 ml) de crema de leche.

PREPARACIÓN:

Vierta la pasta en una olla con agua hirviendo rápidamente y déjela cocer hasta que esté al dente. Escúrrala y viértala de nuevo en la olla. Trocee las nueces. Mientras cuece la pasta, dore las nueces y los piñones en una sartén a fuego medio con mantequilla derretida durante unos 5 minutos. Añada perejil, tomillo, sal y pimienta. Bata el queso ricotta con la crema de leche. Vierta la salsa de nueces sobre la pasta y remueva bien. Decore el plato con un poco de la crema ricotta y sívalo inmediatamente. Para mayor sabor, utilice siempre hierbas frescas en la elaboración de salsas para pasta.