



5  
5

  
RICETTE

>  
DI

  
NATALE

TARTUFINI DI PISTACCHI



FRITTELLE DI PATATE E BROCCOLI



ALBERO DI TONNO



BICCHIERI DI MASCARPONE E PESCHE

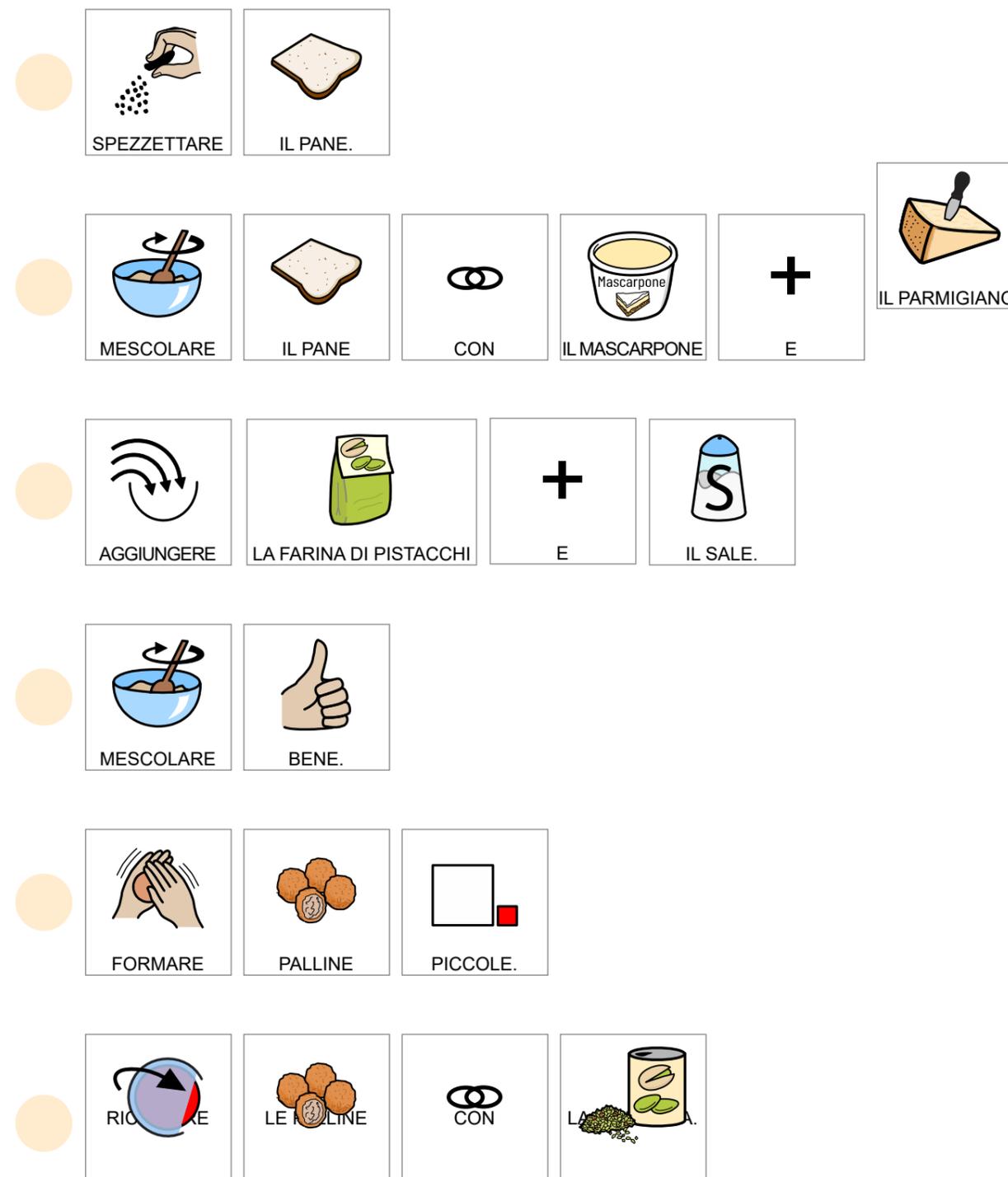


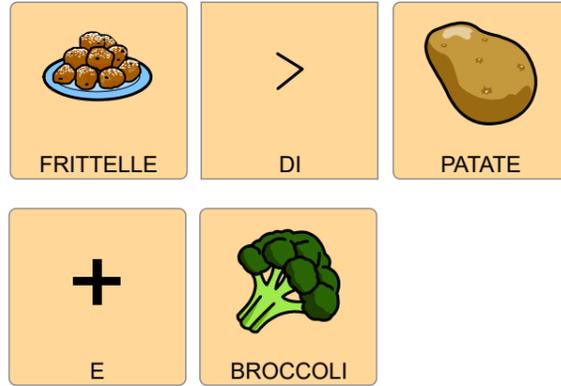
PANDORO DI NATALE



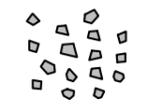


- 1  
1 FETTA DI PANE MORBIDO
- MASCARPONE 130  
MASCARPONE 130 GRAMMI
- PARMIGIANO 30  
PARMIGIANO 30 GRAMMI
- FARINA DI PISTACCHI 50  
FARINA DI PISTACCHI 50 GRAMMI
- GRANELLA DI PISTACCHI
- SALE

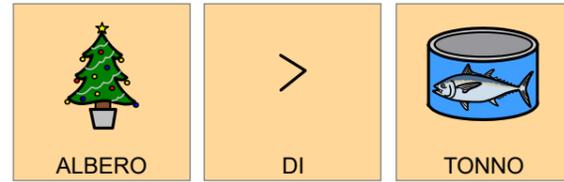




-  **500**  
PATATE 500 GRAMMI
-  **1**  
1 BROCCOLO
-  **100**  
FARINA 00 100 GRAMMI
-  **1**  
1 UOVO
-  **S**  
SALE
-  **O**  
OLIO
-  **100**  
ACQUA GASSATA 100 ML
- **1**  
1 CUCCHIAINO
- **>**  
DI
-  **L**  
LIEVITO

-  **BOLLIRE**  **LE PATATE** **+**  **SCHIACCIARLE.**
-  **BOLLIRE**  **IL BROCCOLO** **+**  **TAGLIARLO**  **A PEZZETTI.**
-  **MESCOLARE**  **LE PATATE,**  **IL BROCCOLO,**  **LA FARINA,**  **L'UOVO,**  **L'ACQUA GASSATA.**
-  **AGGIUNGERE**  **IL SALE** **+**  **IL LIEVITO.**
-  **MESCOLARE**  **ENERGICAMENTE.**
-  **FRIGGERE**  **A CUCCHIAIATE**  **LE FRITTELLE.**





- 6  
6 FETTE > DI PANE DA TRAMEZZINI (\*)
- 1  
1 ACCIUGA
- MAIONESE 200  
200 GRAMMI
- TONNO 120  
120 GRAMMI
- CAPPERI
- SCARTE

- TAGLIARE A PEZZETTI IL TONNO.
- AGGIUNGERE IN UNA CIOTOLA MAIONESE, CAPPERI, TONNO, 1 ACCIUGA.
- MESCOLARE CON IL PEAMER PER OTTENERE UNA SALSA.
- SOVRAPPORRE UN PO' I BORDI > DI 2 FETTE.
- SCHIACCIARE CON IL MATTARELLO LE 2 FETTE.
- SPALMARE SOPRA LA SALSA.



(\*) PANE DA TRAMEZZINI: pane bianco senza crosta.








NELLE      SOTTILETTE      RITAGLIARE      STELLINE      CON      UNO STAMPINO.

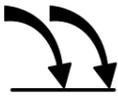





DECORARE      L'ALBERO      CON      LE STELLINE.




FORMARE      UN ROTOLO.






RIPETERE      FORMANDO      3      ROTOLI.






AVVOLGERE      I ROTOLI      CON      PELLICOLA TRASPARENTE.





METTERE      NEL FRIGORIFERO      30 MINUTI.




TAGLIARE A FETTE      I ROTOLI.






FORMARE      UN ALBERO      CON      LE FETTE.



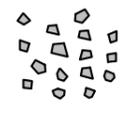


 BICCHIERI	>	 MASCARPONE
+		 PESCHE
E		



 SCHIACCIARE	 I BISCOTTI INTEGRALI	 CON	 IL MATTARELLO.
--	---	--	---

- |   |   |
|---|---|
| 6 |  |
| 6 | BISCOTTI INTEGRALI  |

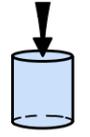
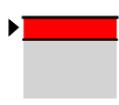
 TAGLIARE	 A PEZZETTI	 LE PESCHE.
---	---	---

- |  |            |
|--|------------|
|  | 200        |
| MASCARPONE   | 200 GRAMMI |

 AGGIUNGERE	 IN UNA CIOTOLA	 MASCARPONE,	 VANIGLIA IN POLVERE,	 ZUCCHERO A VELO.
--	--	---	--	--



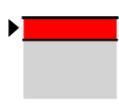
- |   |   |   |
|---|---|---|
|  | 1 |  |
| ZUCCHERO A VELO   | 1 | CUCCHIAIO   |

 INSERIRE NEI BICCHIERI	→	 UNO STRATO	>	 PESCHE
---	---	---	---	---

- |   |
|---|
|  |
| PESCHE SCIROPATE  |

2		>	 MASCARPONE
2	CUCCHIAIATE	DI	

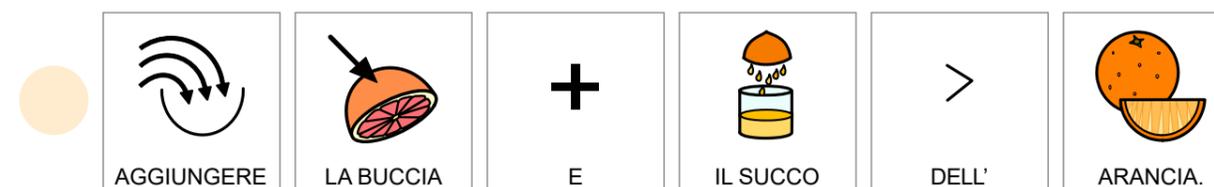
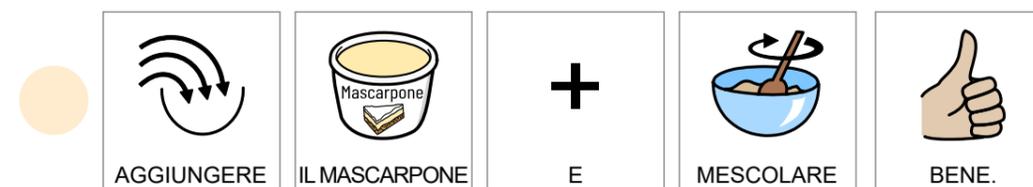
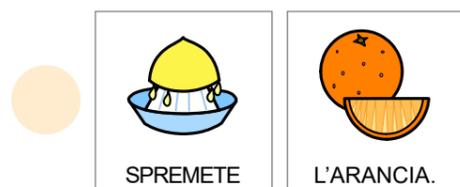
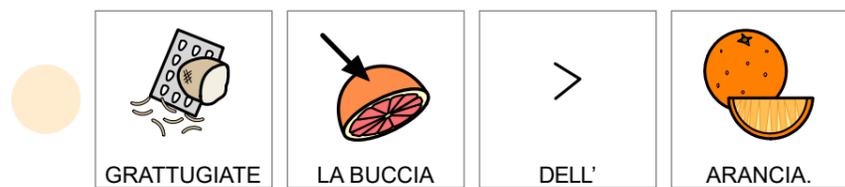
- |   |    |   |
|---|----|---|
|  | >  |  |
| UN PIZZICO  | DI | VANIGLIA IN POLVERE   |

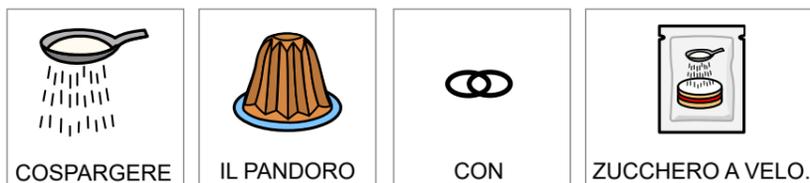
 UNO STRATO	>	 PESCHE
---	---	---

2		>	 MASCARPONE.
2	CUCCHIAIATE	DI	



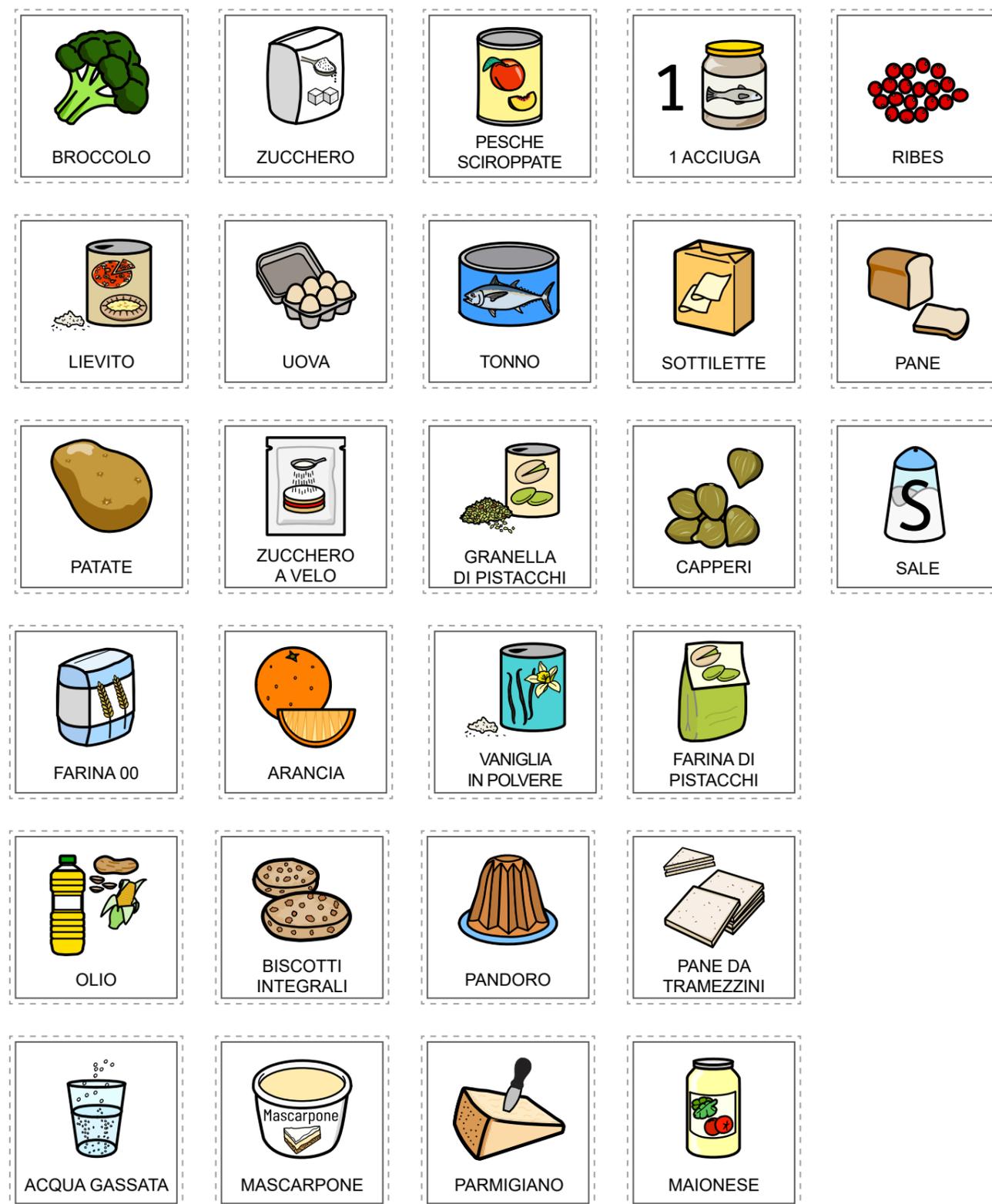
- 1 PANDORO
- MASCARPONE 500 GRAMMI
- 3 UOVA
- ZUCCHERO 130 GRAMMI
- 1 ARANCIA
- RIBES
- ZUCCHERO A VELO





## Componi la tua lista della spesa

Ritaglia i simboli e incollali su un foglio da portare con te al supermercato.



Questa è una risorsa gratuita di Auxilia.  
Iscriviti gratuitamente [sul nostro sito](#)  
ed accedi alla libreria delle Risorse in simboli.

Widgit Symbols © Widgit Software Ltd 2002 - 2023

