



2023



## Pasta al forno alla tranese con Capperi in aceto Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 4 persone

500 g di pasta Junga (per esempio regine)  
700 ml salsa di pomodoro  
2 spicchi aglio  
1 noce burro  
80 g parmigiano  
q.b. capperi in aceto Saclà  
q.b. sale e olio Evo

### Procedimento

In una pentola fai imbiondire i due spicchi d'aglio con un po' di olio evo. A questo punto aggiungi la salsa di pomodoro e lascia cuocere a fuoco lento per 45'. Verso metà cottura aggiungi una manciata di Capperi in aceto Saclà.

Metti a bollire l'acqua e, una volta giunta al punto di ebollizione, butta le regine precedentemente "spezzate" e lascia cuocere per 7'. La pasta deve esser molto al dente, perchè finirà di cuocere in forno.

Scola la pasta, condiscila con 2 cucchiari di sugo, la noce di burro e il parmigiano.

Ricopri il fondo di una pirofila con del sugo, aggiungi la pasta e ricopri con il sugo. Cuoci in forno per 20' e finalmente è pronta da servire e mangiare.

# gennaio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						<b>01</b>
02	03	04	05	<b>06</b>	07	<b>08</b>
09	10	11	12	13	14	<b>15</b>
16	17	18	19	20	21	<b>22</b>
23	24	25	26	27	28	<b>29</b>
30	31					

## DICEMBRE 2022

L	M	M	G	V	S	D
			01	02	03	<b>04</b>
05	06	07	<b>08</b>	09	10	<b>11</b>
12	13	14	15	16	17	<b>18</b>
19	20	21	22	23	24	<b>25</b>
<b>26</b>	27	28	29	30	31	

## FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28					



la ricetta del mese è :  
**Pasta al forno alla  
tranese con Capperi  
Saclà**





## Crostini di polenta con Funghetti Sfizioli Saclà e formaggio



Ricetta di @anna\_rita\_granata

### Ingredienti per 8 crostini

150 g polenta istantanea  
1 barattolo di Funghetti Sfizioli Saclà  
200 g circa di groviera (o formaggio che preferisci)  
prezzemolo q.b.  
olio evo q.b.  
sale

### Procedimento

Inizia preparando la polenta: aggiungi la polenta in un tegame e poi versa l'acqua. Per 150 g di polenta devi aggiungere circa 600 ml di acqua. Cuoci seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Una volta pronta, versa la polenta in una pirofila rettangolare di circa 22 cm e compatta bene aiutandoti con le mani. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente. Dopodiché, ritaglia dei rettangoli e sistemali in una leccarda rivestita di carta da forno. Ripassa i rettangoli di polenta in forno caldo a 200° per circa 10 minuti. In alternativa puoi utilizzare anche la friggitrice ad aria e in questo caso ti basterà spruzzare un po' di olio nel cestello e cuocerli per circa due o tre minuti per lato a 200°. Una volta ottenuti dei crostini croccanti, posiziona le fette di formaggio su ciascun crostino e ripassa in forno per un paio di minuti. Sforna, decora con i Funghetti Sfizioli Saclà, prezzemolo fresco, un filo d'olio, sale e pepe... Servi subito caldi e filanti!

# febbraio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28					

GENNAIO

L	M	M	G	V	S	D
						01
02	03	04	05	<b>06</b>	07	<b>08</b>
09	10	11	12	13	14	<b>15</b>
16	17	18	19	20	21	<b>22</b>
23	24	25	26	27	28	<b>29</b>
30	31					

MARZO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28	29	30	31		



la ricetta del mese è :  
**Crostini di polenta  
 con Funghetti  
 Sfizioli Saclà e  
 formaggio**





## Quiche di ricotta e spinaci con Pomodori Secchi Saclà, Olive verdi Saclà e stracciatella pugliese



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 6 persone

500 g spinaci freschi  
350 g ricotta vaccina  
1 rotolo di pasta brisee  
1 uovo + 1 tuorlo per spennellare  
100 g parmigiano grattugiato  
Pomodori secchi Saclà q.b.  
70 g stracciatella pugliese  
noce moscata  
10 olive verdi Saclà  
1 spicchio d'aglio

### Procedimento

Lava con cura gli spinaci. Cuocili per una decina di minuti, a fuoco dolce, con due cucchiari d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiusta di sale ed elimina l'aglio. Quando saranno cotti tritali finemente. In una ciotola lavora la ricotta con il parmigiano grattugiato, la noce moscata, un uovo e un pizzico di sale. Unisci gli spinaci tritati e mescola bene. Rivesti uno stampo di 24 cm a cerniera con la pasta brisee, e versa al suo interno la farcitura. Spennella i bordi con il tuorlo d'uovo e con un po' di latte. Fai cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Sforna la quiche di ricotta e spinaci e una volta fredda decoralo con i Pomodori secchi Saclà, la stracciatella pugliese e le Olive verdi Saclà.

# marzo

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		01	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28	29	30	31		

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28					

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
					01	<b>02</b>
03	04	05	06	07	08	<b>09</b>
<b>10</b>	11	12	13	14	15	<b>16</b>
17	18	19	20	21	22	<b>23</b>
24	<b>25</b>	26	27	28	29	<b>30</b>



la ricetta del mese è :  
**Quiche di ricotta e  
 spinaci con Pomodori  
 Secchi Saclà, Olive  
 verdi Saclà e  
 stracciatella pugliese**





## Focaccia alle tre Olive Saclà (verdi, nere e taggiasche) e cipolle caramellate



Ricetta di @soniaperonaci

### Ingredienti per una teglia da 39x27 cm

250 g farina manitoba

250 g farina 00

280 g acqua

7 g lievito di birra disidratato

20 g olio extravergine d'oliva

10 g zucchero

10 g sale

420 g cipolla dorata

30 g zucchero di canna

sale q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

50 g Olive verdi Saclà

50 g Olive nere Saclà

50 g Olive taggiasche Saclà

### Procedimento

Metti le due farine e il lievito nella ciotola della planetaria munita di gancio. In un bricchetto a parte sciogli lo zucchero nell'acqua e unisci l'olio. Quindi aziona la planetaria e, mentre gli ingredienti secchi si mescolano, versaci gradualmente quelli liquidi. Infine aggiungi il sale. Lascia lavorare la macchina fino a quando l'impasto non si avvolgerà al gancio staccandosi dalle pareti della ciotola. Poi prendilo con le mani, dagli la forma di una palla e mettilo in una ciotola leggermente unta d'olio e coperta con la pellicola trasparente. Lascialo lievitare in forno spento per un'ora. Affetta sottilmente la cipolla e falla rosolare a fuoco medio con un filo d'olio. Aggiungi un pizzico di sale e lascia cuocere per 10 minuti. Quando le cipolle cominceranno ad appassire aggiungi lo zucchero di canna, mescola e prosegui la cottura per altri 10-15 minuti, sempre con coperchio. Una volta morbide, lasciale intiepidire. Trascorso il tempo della prima lievitazione, riprendi dal forno il tuo impasto e stendilo con le mani su una teglia ben unta d'olio. Cospargi tutta la superficie con la cipolla caramellata e distribuisisci sopra anche tutte le Olive Saclà schiacciandole un po' nell'impasto. Rimetti la focaccia così composta a lievitare in forno spento per un'altra ora e mezza. Inforna la tua focaccia in forno statico preriscaldato a 200° e lasciala cuocere per 15-20 minuti, finché la superficie comincerà a dorarsi.

# aprile

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					01	<b>02</b>
03	04	05	06	07	08	<b>09</b>
<b>10</b>	11	12	13	14	15	<b>16</b>
17	18	19	20	21	22	<b>23</b>
24	<b>25</b>	26	27	28	29	<b>30</b>

MARZO

L	M	M	G	V	S	D	
			01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
<b>01</b>	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



la ricetta del mese è :  
**Focaccia alle tre Olive  
Saclà (verdi, nere  
taggiasche) e cipolle  
caramellate**





## Rotolo freddo di frittata con prosciutto cotto, Funghetti Sfizioli Saclà e formaggio spalmabile



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 4 persone

6 uova  
1 barattolo Funghetti Sfizioli Saclà  
100 g prosciutto cotto  
4 cucchiaini di formaggio spalmabile  
30 g parmigiano reggiano  
sale q.b.  
prezzemolo q.b.

### Procedimento

Come prima cosa in una ciotola amalgama insieme le uova, il formaggio, il sale ed il prezzemolo che avrai tritato finemente. Amalgama il tutto con una forchetta o con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendi una teglia rettangolare e foderala con un foglio di carta da forno precedentemente bagnato e strizzato per bene. Aggiungi il composto precedentemente preparato nella teglia e livella così da ricoprirla perfettamente con il composto di uova. Cuoci in forno a 180° per 15 minuti, fino a quando la superficie non inizierà a dorarsi. Quando sarà pronta copri la leccarda con un foglio di pellicola trasparente e fai riposare fino a quando sarà ben fredda.

A questo punto puoi farcire la tua frittata prima con il formaggio spalmabile, poi il prosciutto cotto e infine i Funghetti Sfizioli Saclà. Arrotola la frittata ed il piatto è pronto per essere servito. Se invece del formaggio volessi utilizzare della mozzarella, una volta farcito ripassa il rotolo in forno per 5-7 minuti a 180°.

# maggia

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
<b>01</b>	02	03	04	05	06	<b>07</b>
08	09	10	11	12	13	<b>14</b>
15	16	17	18	19	20	<b>21</b>
22	23	24	25	26	27	<b>28</b>
29	30	31				

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
<b>10</b>	11	12	13	14	15	<b>16</b>
17	18	19	20	21	22	<b>23</b>
24	<b>25</b>	26	27	28	29	<b>30</b>

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
29	30	31	01	<b>02</b>	03	<b>04</b>
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	<b>18</b>
19	20	21	22	23	24	<b>25</b>
26	27	28	29	30		



la ricetta del mese è :  
**Rotolo freddo di  
 frittata con  
 prosciutto cotto,  
 Funghetti Sfizioli  
 Saclà e formaggio  
 spalmabile**





## Insalata fredda di patate con Cetrioli a fette Saclà



Ricetta di @nelcassetto dellacucina

### Ingredienti per 4 persone

5 patate  
1 cipolla rossa  
Q.b. Cetrioli a fette Saclà  
100 g yogurt non zuccherato  
erba cipollina q.b.  
2 uova sode  
paprika q.b.  
taralli q.b.

### Procedimento

Pela, lava e taglia a pezzetti le patate. Falle cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti. Pulisci e taglia a fette anche una cipolla rossa.

Rimuovi il guscio anche delle due uova sode che hanno cotto nella stessa pentola delle patate.

In una ciotola aggiungi allo yogurt senza zuccheri dell'erba cipollina ed un goccio di acqua calda. Unisci nella ciotola le patate ormai tiepide, gli anelli di cipolla rossa, le uova sode a pezzetti e i **Cetrioli a fette Saclà**. Versa in una ciotola qualche cucchiaino del dressing di yogurt ed erba pollina e puoi procedere ad impiattare.

Per terminare il piatto puoi utilizzare della paprika in polvere e del tarallo sbriciolato.

# giugno

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
			01	<b>02</b>	03	<b>04</b>
05	06	07	08	09	10	<b>11</b>
12	13	14	15	16	17	<b>18</b>
19	20	21	22	23	24	<b>25</b>
26	27	28	29	30		

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
<b>01</b>	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	<b>28</b>
29	30	31				

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					01	<b>02</b>
03	04	05	06	07	08	<b>09</b>
10	11	12	13	14	15	<b>16</b>
17	18	19	20	21	22	<b>23</b>
24	25	26	27	28	29	<b>30</b>
31						



la ricetta del mese è :  
**Insalata fredda di  
 patate con Cetrioli a  
 fette Saclà**





## Bruschettoni con pomodorini, stracciatella pugliese, acciuga e Carciofini Sfizioli Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 4 persone

4 fette pane raffermo  
100 g pomodorini ciliegino  
70 g stracciatella pugliese  
4 filetti acciughe sott'olio  
4 Carciofini tagliati Sfizioli Saclà  
basilico fresco q.b.  
olio evo q.b.  
sale e origano q.b.

### Procedimento

Da una pagnotta di pane raffermo ricava 4 fette. In una padella bella calda riscalda le fette di pane, 5-7 minuti per lato. Completa in forno con la funzione grill per 3 minuti per lato, così da rendere il pane croccante. In una ciotola taglia i pomodorini ciliegino in 4 parti e condiscili con olio evo, origano e sale. A questo punto puoi impiattare le bruschette. Sulla fetta di pane croccante aggiungi i pomodori, qualche straccetto di stracciatella pugliese, un filetto di acciuga e i Carciofini Sfizioli Saclà.

# luglio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
						06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



la ricetta del mese è :  
**Bruschettoni con  
 pomodorini,  
 stracciatella  
 pugliese, acciuga e  
 Carciofini Sfizioli  
 Saclà**





## Hamburgerone di scottona con Salsa alla messicana Saclà e taleggio



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 2 persone

2 panini buns  
600 g carne macinata scottona  
1 uovo  
50 g parmigiano  
Salsa alla Messicana Saclà  
50 g taleggio  
sale q.b.

### Procedimento

In una ciotola unisci la carne macinata di scottona con l'uovo e il parmigiano grattugiato. Amalgama bene tutti gli ingredienti e forma due hamburger da circa 300 g l'uno.

In una bistecchiera cuoci gli hamburger. Il segreto per una buona cottura è aggiungere la carne solo quando la bistecchiera è rovente. Cuoci a fuoco alto 5 minuti per lato, e poi lascia cuocere a fuoco basso per altri 9 minuti. Componi il tuo panino con uno strato di Salsa alla Messicana Saclà, l'hamburger di scottona ancora caldo e due fettine di taleggio, che si scioglieranno dolcemente sulla carne.

# agosto

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
	01	02	03	04	05	<b>06</b>
07	08	09	10	11	12	<b>13</b>
14	<b>15</b>	16	17	18	19	<b>20</b>
21	22	23	24	25	26	<b>27</b>
28	29	30	31			

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D	
					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		



la ricetta del mese è :  
**Hamburgerone di  
scottona con Salsa  
alla messicana Saclà  
e taleggio**





## Involtini di pollo con Peperoni fettucce Saclà e scamorza affumicata



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 4 involtini

400 g petto di pollo tagliato a fette sottili  
50 g Peperoni fettucce Saclà  
80 g scamorza affumicata  
100 ml vino bianco da tavola  
aglio q.b.  
rosmarino q.b.  
sale e pepe q.b.  
olio evo q.b.

### Procedimento

Stendi la fetta di petto di pollo e insaporiscila con rosmarino, origano, seme di finocchio e aggiungi nel centro i **Peperoni fettucce Saclà** e la scamorza affumicata. Arrotola l'involentino e chiudilo con uno stuzzicadenti.

Fai rosolare uno spicchio d'aglio in una padella antiaderente con un filo d'olio e cuoci gli involtini con coperchio. Quando gli involtini saranno ben sigillati, sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco a fiamma alta senza coperchio per far evaporare l'alcool. Dopodiché falli cuocere ancora altri 7-8 minuti coprendoli.

Puoi assemblare il piatto aggiungendo agli involtini qualche foglia di rosmarino.

# settembre

LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM

				01	02	<b>03</b>
04	05	06	07	08	09	<b>10</b>
11	12	13	14	15	16	<b>17</b>
18	19	20	21	22	23	<b>24</b>
25	26	27	28	29	30	

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
	01	02	03	04	05	<b>06</b>
07	08	09	10	11	12	<b>13</b>
14	<b>15</b>	16	17	18	19	<b>20</b>
21	22	23	24	25	26	<b>27</b>
28	29	30	31			

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
						<b>01</b>
02	03	04	05	06	07	<b>08</b>
09	10	11	12	13	14	<b>15</b>
16	17	18	19	20	21	<b>22</b>
23	24	25	26	27	28	<b>29</b>
30	31					



la ricetta del mese è:  
**Involtini di pollo con  
Peperoni fettucce  
Saclà e scamorza  
affumicata**





## Strudel salato con Carciofini Sfizioli Saclà e ricotta



Ricetta di @lericettedimamma\_gy

### Ingredienti per 2 strudel medi

*Per la pasta:*  
250 g di farina 00  
130 ml acqua  
30 ml olio evo  
6 g di sale  
1 cucchiaino di erba cipollina

*Per il ripieno:*  
500 g di ricotta  
150 g di Asiago  
50 g di Parmigiano grattugiato  
1 vasetto di Carciofini Sfizioli Saclà  
1 ciuffo di prezzemolo  
sale e pepe

### Procedimento

Per preparare la pasta matta impasta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un composto liscio; forma una palla e rivestila con la pellicola da cucina e lasciala riposare fuori frigo almeno mezz'ora prima di stendere una sfoglia molto sottile utilizzando il mattarello.

Nel frattempo prepara il ripieno lavorando la ricotta con il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e regola di sale e pepe.

Taglia grossolanamente i **Carciofini Sfizioli Saclà** ed aggiungi i cubetti di asiago poi mescola il tutto.

Forma due rettangoli di sfoglia bella sottile e aggiungi al centro il ripieno. Richiudi i bordi e forma lo strudel poi pratica alcuni taglietti sulla superficie.

Disponi gli strudel sulla carta forno e poi spennellali con olio evo.

Fai cuocere in forno statico caldo a 180° per circa 45 minuti finchè non sarà bello dorato in superficie.

# ottobre

LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM

						<b>01</b>
02	03	04	05	06	07	<b>08</b>
09	10	11	12	13	14	<b>15</b>
16	17	18	19	20	21	<b>22</b>
23	24	25	26	27	28	<b>29</b>
30	31					

SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D	
					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D				
						01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12				
13	14	15	16	17	18	19				
20	21	22	23	24	25	26				
27	28	29	30							



la ricetta del mese è :  
**Strudel salato con  
Carciofini Sfizioli  
Sacà e ricotta**





## Tubettino con tonno, burro e Fagiolata Rustica Saclà



Ricetta di @lacucinadelfuorisede

### Ingredienti per 2 persone

160 g pasta corta (per esempio tubettini)  
80 g tonno in olio evo  
1 vasetto Fagiolata rustica Saclà  
rosmarino q.b.  
olio evo q.b.  
sale q.b.

### Procedimento

Per prima cosa metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua a bollire. In una padella versa un filo d'olio d'oliva, aggiungi della cipolla affettata finemente e lascia appassire per qualche minuto. Unisci il tonno e lascialo cuocere insieme alla cipolla. Aggiungi la Fagiolata Rustica Saclà e cuoci per altri 7 minuti. Scola i tubettini e ripassali in padella con il condimento. Il piatto è pronto da servire.

# novembre

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		<b>01</b>	02	03	04	<b>05</b>
06	07	08	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15	16	17	18	<b>19</b>
20	21	22	23	24	25	<b>26</b>
27	28	29	30			

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

DICEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



la ricetta del mese è :  
**Tubettino con tonno,  
 burro e Fagiolata  
 Rustica Saclà**





## Bocconcini di bresaola ripieni di Cipolline Saclà, con miele e noci

Ricetta di @mastercheffa



### Ingredienti per 2 persone

150 g bresaola  
100 g cipolline Saclà  
30 g noci  
20 g miele  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
150 g songino

### Procedimento

Disponi le fettine di bresaola su un tagliere e sistema 3-4 Cipolline Saclà all'interno di ogni fetta. Richiudi ogni fetta di bresaola come fosse un fagottino. Sguscia le noci e tritale non troppo finemente. Sistema il songino alla base di un piatto da portata e disponi sopra i fagottini di bresaola.

Metti la granella di noci sui fagottini, completa con un po' di miele, un filo d'olio e sono pronte per essere servite.

# dicembre

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## GENNAIO 2024

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



la ricetta del mese è :  
**Bocconcini di  
bresaola ripieni di  
Cipolline Saclà, con  
miele e noci**



all'interno trovi le ricette di



**SONIA PERONACI**

Food influencer e fondatrice di Giallo Zafferano  
@soniaperonaci



**WILLIAM ESPOSTO**

Foodblogger e tiktokers che ha spopolato con nuovi format di ricette  
@necassetdellacucina



**ANNA RITA GRANATA**

Foodblogger napoletana, autrice del libro "Il giro del mondo in cucina"  
@anna\_rita\_granata



**VALENTINA PIETROCOLA**

Foodblogger salvatrice dei pranzi e delle cene di studenti fuorisede. Fondatrice del blog  
@lacucinadelfuorisede



**GERMANA BUSCA**

Foodblogger e musicista. Fondatrice del blog  
@lericettedimamma\_gy



**STEPHANIE CABIBBO**

Foodblogger siciliana con contaminazioni francesi. Fondatrice del blog  
@mastercheffa

@sacila\_italia #ÈPerTuttiÈSacilà