



OGNI  
GIORNO  
CON



**SACLA**  
dal 1939



2025



## ALL'INTERNO TROVI LE RICETTE DI



### SONIA PERONACI

Food influencer e fondatrice di Giallo Zafferano.  
@soniaperonaci



### IVANA MARRA

Fondatrice del blog studenti ai fornelli.  
@ivanaestermarra



### GERMANA BUSCA

Food blogger e musicista. Ama i lievitati.  
@lericettedimamma\_gy



### WILLIAM ESPOSTO

Foodblogger e Tiktokker che ha spopolato con nuovi format di ricette.  
@nelcassettodellacucina



### VALENTINA PIETROCOLA

Food blogger e appassionata di social.  
@lacucinadelfuorisede



### STEPHANIE CABIBBO

Foodblogger siciliana con contaminazioni francesi.  
@mastercheffa



**Inquadra il QR-code e scopri la playlist perfetta per rilassarti e concentrarti, sia a lavoro sia mentre prepari le nostre ricette!**







## Polenta croccante con Funghetti Saclà e crema di gorgonzola

### Ingredienti

250 g di polenta istantanea  
100 g di burro  
100 g di parmigiano reggiano  
150 g di gorgonzola  
100 g di latte  
25 g di farina  
noce moscata  
1 vasetto di Funghetti Sfizioli Saclà  
sale q.b.  
olio di semi di girasole altoleico per la frittura

### Preparazione

- Cuoci la polenta, arricchiscila con burro e parmigiano e lasciala raffreddare in una pirofila oliata.
- Prepara la crema al gorgonzola mescolando latte bollente, noce moscata, gorgonzola, farina e burro.
- Taglia la polenta a quadrotti e friggila.
- Servi con la crema al gorgonzola e Funghetti Saclà.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisede](#)

# FEBBRAIO

	LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
WEEK 5						1	<b>2</b>
WEEK 6	3	4	5	6	7	8	<b>9</b>
WEEK 7	10	11	12	13	14	15	<b>16</b>
WEEK 8	17	18	19	20	21	22	<b>23</b>
WEEK 9	24	25	26	27	28		

## GENNAIO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31									

## MARZO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
					1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31						




---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





# Gnocchetti con lenticchie e Salsa al Curry Saclà

## Ingredienti

500 g di gnocchetti di patate  
200 g di lenticchie  
200 ml di Salsa al Curry Saclà  
100 ml di panna da cucina  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
1 cipolla piccola  
1 spicchio d'aglio  
sale e pepe q.b.

## Preparazione

- Porta ad ebollizione l'acqua salata e cuoci gli gnocchetti.
- In una padella, soffriggi cipolla e aglio in olio d'oliva.
- Aggiungi lenticchie cotte e la Salsa al Curry Saclà. Mescola e insaporisci con un cucchiaino di curcuma, se gradito.
- Aggiungi panna da cucina al condimento, cuoci a fuoco basso per 3-4 minuti finché la salsa si addensa. Regola di sale e pepe.
- Versa gli gnocchetti nella padella, mescola per amalgamare. Servi con prezzemolo fresco.



Ricetta di  
[@nelcassetto dellacucina](#)

# MARZO

WEEK 9  
WEEK 10  
WEEK 11  
WEEK 12  
WEEK 13  
WEEK 14

LUN|MON    MAR|TUE    MER|WED    GIO|THU    VEN|FRI    SAB|SAT    DOM|SUN

						1	<b>2</b>
3	4	5	6	7	8		<b>9</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	<b>FEBBRAIO 2025</b> L M M G V S D L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28			<b>APRILE 2025</b> L M M G V S D L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30			




---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





## Frittelle gustose alle Olive Morate Saclà

### Ingredienti

250 g di farina Manitoba  
130 g di acqua gasata  
50 g di acqua naturale  
8 g di lievito di birra fresco  
5 g di sale  
2 g di zucchero  
una ventina di Olive Nere Denocciolate Saclà  
1 lt di olio di semi di arachidi per friggere  
sale q.b.

### Preparazione

- Sciogli il lievito nell'acqua naturale con lo zucchero, uniscilo alla farina, aggiungi l'acqua gasata e il sale e impasta con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto appiccicoso.
- Lavora brevemente a mano o in planetaria, copri e lascia riposare 15 minuti.
- Trita le Olive Saclà, incorporale all'impasto, forma una palla e fai lievitare per 3 ore coperto, nel forno spento.
- Scalda l'olio di semi in una casseruola alta, forma piccole palline strappandole dall'impasto e friggile per pochi minuti.
- scola su carta assorbente, sala leggermente e servi.



Ricetta di  
[@lericettedimamma\\_gy](https://www.instagram.com/lericettedimamma_gy)

# APRILE

	LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
WEEK14		1	2	3	4	5	<b>6</b>
WEEK15	7	8	9	10	11	12	<b>13</b>
WEEK16	14	15	16	17	18	19	<b>20</b>
WEEK17	<b>21</b>	22	23	24	<b>25</b>	26	<b>27</b>
WEEK18	28	29	30				

## MARZO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D		
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
24	25	26	27	28	29	30	31								

## MAGGIO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D				
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
26	27	28	29	30	31												




---



---



---



---



---



---



---



Scansiona il QR e immergiti nella musica!





# Lasagna con Pesto alla Genovese Saclà e salmone affumicato

## Ingredienti

500 g di lasagne fresche  
200 g di salmone affumicato  
1 scamorza affumicata  
3 monopozioni di Pesto alla Genovese Saclà  
100 g di parmigiano grattugiato

## per la besciamella

1 l di latte intero  
100 g di farina 00  
100 g di burro  
noce moscata  
sale

## Preparazione

- Prepara la besciamella scaldando il latte con la noce moscata e il sale. In un altro pentolino sciogli il burro, aggiungi la farina e mescola fino a ottenere un composto liscio.
- Versa il latte caldo poco alla volta, mescolando a fuoco dolce fino alla giusta consistenza. Unisci il Pesto alla Genovese Saclà.
- In una pirofila, stendi un po' di besciamella, aggiungi i fogli di lasagna, poi alterna besciamella, salmone e scamorza e continua per 4 strati.
- Completa con parmigiano grattugiato. Inforna a 220°C per 20 minuti.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisede](https://www.instagram.com/lacucinadelfuorisede)

# MAGGIO

	LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
WEEK18				<b>1</b>	2	3	<b>4</b>
WEEK19	5	6	7	8	9	10	<b>11</b>
WEEK20	12	13	14	15	16	17	<b>18</b>
WEEK21	19	20	21	22	23	24	<b>25</b>
WEEK22	26	27	28	29	30	31	

## APRILE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30											

## GIUGNO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
							1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	29	30					




---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





## Vol-au-vent con salsa tonnata e Cetrioli Saclà

### Ingredienti

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 3 scatolette di tonno da 80 gr
- 4 filetti di acciuga
- 7 capperi
- 1 vasetto di Cetrioli Saclà
- prezzemolo q.b.
- 1 uovo
- 250 g di olio di semi di girasole
- 15 ml di succo di limone

### Preparazione

- Realizza 6 dischi di pasta sfoglia di 5 cm di diametro e altri 6 dello stesso diametro ma con un foro centrale. Sovrapponi i dischi pieni con quelli bucati e cuocili in forno a 180°C per 15 minuti.
- Prepara la maionese frullando uovo, succo di limone e olio fino a ottenere una crema densa.
- Frulla tonno, capperi, acciughe e Cetrioli Saclà, aggiungi 5 cucchiari di maionese e lascia riposare in frigo.
- Poco prima di servire, riempi i vol-au-vent con la salsa tonnata usando una sac à poche.
- Guarnisci con maionese, Cetrioli Saclà a fette e prezzemolo.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisese](https://www.instagram.com/lacucinadelfuorisese)

# GIUGNO

LUN|MON    MAR|TUE    MER|WED    GIO|THU    VEN|FRI    SAB|SAT    DOM|SUN

WEEK22    WEEK23    WEEK24    WEEK25    WEEK26    WEEK27

							<b>1</b>
<b>2</b>	3	4	5	6	7		<b>8</b>
9	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	<b>MAGGIO 2025</b> L M M G V S D L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31			<b>LUGLIO 2025</b> L M M G V S D L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31			




---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





## Couscous primaverile con Olive Verdi Snocciolate Saclà

### Ingredienti

240 g di cous cous  
200 g di piselli  
1 zucchini  
1 carota  
1 porro  
4 uova sode  
5 pomodorini  
Olive Verdi Snocciolate Saclà q.b.  
1 dado da brodo  
olio extravergine d'oliva q.b.  
sale, pepe, curcuma q.b.

### Preparazione

- Prepara il brodo vegetale e usalo per rinvenire il cous cous, poi lascialo raffreddare.
- Salta porro, piselli, zucchini e carota a cubetti con olio, aggiungi il brodo e cuoci finché non risultano morbidi. Condisci con sale, pepe e curcuma.
- Cuoci le uova per 8 minuti dal bollore, sguscialo e condiscilo con olio, sale e pepe.
- Unisci il cous cous alle verdure, insaporisci con olio a crudo, Olive Verdi Saclà, pomodorini e basilico.



Ricetta di  
@lacucinadelfuorisese

# LUGLIO

	LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
WEEK27		1	2	3	4	5	<b>6</b>
WEEK28	7	8	9	10	11	12	<b>13</b>
WEEK29	14	15	16	17	18	19	<b>20</b>
WEEK30	21	22	23	24	25	26	<b>27</b>
WEEK31	28	29	30	31			

## GIUGNO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D	
							1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	30							

## AGOSTO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D			
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
25	26	27	28	29	30	31										




---



---



---



---



---



---



---



Scansiona il QR e immergiti nella musica!





## Tortino di patate con Condiverde Riso Saclà e maionese all'avocado

### Ingredienti

300 g di patate  
1 uovo  
250 g di olio di semi  
15 ml di succo di limone  
1 vasetto di Condiverde Riso Saclà  
1 avocado maturo  
1 lime  
sale q.b  
olio extra vergine d'oliva q.b

### Preparazione

- Lessa le patate in acqua salata.
- Prepara la maionese emulsionando l'uovo, il succo di limone e l'olio fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Schiaccia l'avocado e mescolalo con il succo di lime e una spolverata di pepe. Aggiungili alla maionese.
- Shiaccia le patate e condiscile con sale, pepe, Condiverde Riso Saclà e un po' di maionese all'avocado.
- Forma un tortino e lascia riposare in frigo.
- Decora con riccioli di maionese all'avocado, utilizzando una sac à poche prima di servire.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisede](https://www.instagram.com/lacucinadelfuorisede)

# AGOSTO

	LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
WEEK31					1	2	<b>3</b>
WEEK32	4	5	6	7	8	9	<b>10</b>
WEEK33	11	12	13	14	<b>15</b>	16	<b>17</b>
WEEK34	18	19	20	21	22	23	<b>24</b>
WEEK35	25	26	27	28	29	30	<b>31</b>

## LUGLIO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31										

## SETTEMBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30												




---



---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!



## Frittelle di porri e gamberi con Salsa alla Thai Saclà

### Ingredienti

20 gamberi di pezzatura medio-grande  
1-2 porri  
160 ml birra chiara ben fredda  
100 g farina  
1/2 limone  
1 cucchiaino olio extravergine d'oliva  
sale  
300 ml olio di semi d'arachide  
Salsa alla Thai Saclà

### Preparazione

- Pulisci i gamberi eliminando testa, zampe, carapace e midollino, poi sciacquali.
- Taglia i porri a rondelle sottili.
- Prepara una pastella densa mescolando farina, birra, succo di limone, olio e un pizzico di sale.
- Immergi i gamberi e i porri nella pastella, quindi friggi in olio caldo, formando frittelle con un cucchiaino di composto per volta.
- Friggi finché le frittelle non sono croccanti e dorate, asciugale su carta assorbente e servi calde con Salsa alla Thai Saclà.



Ricetta di  
[@mastercheffa](#)

# SETTEMBRE

WEEK36 WEEK37 WEEK38 WEEK39 WEEK40

LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
1	2	3	4	5	6	<b>7</b>
8	9	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					

## AGOSTO 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31							

## OCTOBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31										




---



---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





## Melanzane ripiene con Capperi all'Aceto di vino Saclà

### Ingredienti

2 melanzane medie  
250 g di mollica di pane raffermo  
1 uovo  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo q.b.  
sale q.b  
pepe q.b  
160 g di tonno all'olio di oliva  
una manciata di Capperi all'Aceto di Vino Saclà  
50 g di parmigiano grattugiato  
100 g di emmental a cubetti

### Preparazione

- Pulisci le melanzane, tagliele a metà e condiscile con olio e sale.
- Cuocile in forno a 220°C per 10 minuti.
- Prepara il ripieno mescolando mollica bagnata, olio, Capperi all'Aceto di Vino Saclà, aglio, prezzemolo, sale, pepe, uovo, tonno sgocciolato e parmigiano.
- Farcisci le melanzane con il composto, aggiungi cubetti di emmental e cuoci per altri 30 minuti.
- Servi tiepide le melanzane ripiene.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisede](#)

# OTTOBRE

WEEK40 WEEK41 WEEK42 WEEK43 WEEK44

LUN MON	MAR TUE	MER WED	GIO THU	VEN FRI	SAB SAT	DOM SUN
		1	2	3	4	<b>5</b>
6	7	8	9	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		

## SETTEMBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30												

## NOVEMBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
					1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30							




---

---

---

---

---

---

---

---



Scansiona il QR e immergiti nella musica!





Ricetta di  
@ivanaestermarra

## Tofu con Pomodori Secchi Saclà, olive taggiasche e capperi

### Ingredienti

500 g di tofu al naturale  
80 g di pomodori secchi Saclà  
100 g di olive taggiasche denocciate  
20 g di capperi sotto sale  
1 spicchio di aglio  
origano secco q.b.  
olio extra vergine di oliva q.b.  
sale fino q.b.

### Preparazione

- Taglia il tofu a cubetti.
- In una padella fai appena soffriggere lo spicchio di aglio con l'olio di oliva. Aggiungi i capperi sciacquati dal sale, le olive taggiasche e i Pomodori Secchi Saclà.
- Fai rosolare qualche minuto poi aggiungi i cubetti di tofu e fai cuocere per una decina di minuti a fiamma moderata.
- Aggiungi il sale e l'origano secco per insaporire ulteriormente.

# NOVEMBRE

LUN|MON    MAR|TUE    MER|WED    GIO|THU    VEN|FRI    SAB|SAT    DOM|SUN

WEEK44    WEEK45    WEEK46    WEEK47    WEEK48

						<b>1</b>	<b>2</b>
3	4	5	6	7	8	<b>9</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>	

## OTTOBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31									

## DICEMBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31											




---



---



---



---



---



---



---

**LA PLAYLIST  
DEL MESE!**



Scansiona il QR e  
immergiti nella  
musica!





# Bucatini al pesto di pomodori secchi, pecorino e Olive Taggiasche Snocciolate Saclà

## Ingredienti

240 g di bucatini  
100 g di pecorino romano grattugiato  
10 pomodori secchi sott'olio  
qualche fogliolina di basilico  
Olive Taggiasche Saclà q.b.  
mollica di pane raffermo  
1 spicchio di aglio  
sale q.b.  
olio extravergine d'oliva q.b.

## Preparazione

- Lessa i bucatini in acqua salata.
- Prepara il pesto frullando pomodori secchi sott'olio, pecorino, basilico e Olive Taggiasche snocciolate Saclà, aggiungendo acqua di cottura se necessario.
- In una padella soffriggi l'aglio e rosola la mollica fino a renderla croccante.
- Scola i bucatini, condisci con il pesto e manteca con acqua di cottura.
- Servi con mollica croccante e Olive Taggiasche Snocciolata Saclà.



Ricetta di  
[@lacucinadelfuorisese](#)





# Arrotolato di vitello con Carciofini Tagliati Saclà e pomodorini secchi sott'olio

## Ingredienti

900 g di noce di vitello aperta a libro e battuta  
150 g di lardo di Colonnata  
300 g di pancetta a fette  
40 g di senape di Digione  
rosmarino, timo e aglio q.b.  
olio extravergine d'oliva q.b.  
sale e pepe nero macinato q.b.  
400 g di Carciofini Tagliati Saclà  
100 g di pomodori secchi sott'olio  
100 g di parmigiano reggiano

## Preparazione

- Per il ripieno affetta finemente i Carciofini Tagliati Saclà, scola e taglia i pomodori secchi, e riduci il Parmigiano a scaglie sottili.
- Per l'arrosto trita rosmarino, timo, aglio e lardo fino a ottenere una crema. Stendi la carne di vitello, sala, pepa e spalma la crema.
- Disponi Carciofini Saclà, pomodori secchi e parmigiano lasciando 2 cm liberi su un lato lungo.
- Arrotola la carne, spennella con senape e avvolgi con fettine di pancetta.
- Lega l'arrotolato e cuoci in forno statico a 160°C per 2 ore con sedano, carota, cipolla, rosmarino e alloro, conditi con olio, sale e pepe.



Ricetta di  
**@soniaperonaci**