

Sapore della terra

Ingredienti e modalità d'uso

Sformatino di verdure

Preparazione gastronomica a base di verdure

Ingredienti: Ricotta :(RICOTTA 89% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico) ortaggi in proporzione variabile 46% (carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolle, taccole), PANNA (PANNA, stabilizzante: E407), UOVA, fecola di patate, Grana Padano: (latte, sale, caglio, conservante: Lisozima proteina dell' uovo), prezzemolo, sale, pepe.

Consigli per la preparazione

Forare la confezione e scaldare in microonde a 750 watt per 1 minuto, oppure rimuovere il contenuto dalla confezione e riscaldare in forno tradizionale a 180°C per 6 minuti.

Lasagne zucca e funghi

Preparazione gastronomica a base di besciamella, zucca e funghi

Ingredienti: besciamella 41% (LATTE 81%, BURRO, farina di GRANO, sale, noci moscate), zucca 20%, pasta all'UOVO 16% (pasta all'UOVO 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), funghi champignon 12%, olio extravergine di oliva, farina di GRANO tenero, prezzemolo, aglio, sale, pepe nero, sale, aromi naturali, saccarosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio- acido ascorbico), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO, antiagglomerante: cellulosa E460), cipolla, olio extra vergine di oliva, sale fino, pepe nero.

Consigli per la preparazione

Forare la confezione e scaldare in microonde a 750 watt per 1 minuto, oppure rimuovere il contenuto dalla confezione e riscaldare in forno tradizionale a 180°C per 8 minuti.

Hamburger di verdure con hummus di ceci

Preparazione gastronomica a base di burger di verdure, hummus e ceci

Ingredienti: burger:(quinoa, zucchine, carote, patate, semi di lino, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale), hummus di ceci 25%. (ceci, acqua, semi di SESAMO, succo di limone, vino bianco (contiene SOLFITI), olio di SESAMO, paprika, pepe nero, sale, aglio).

Consigli per la preparazione

Separare i burger dalla salsa e scaldare gli stessi in padella o forno tradizionale per pochi minuti, consumare assieme alla salsa a temperatura ambiente.

Cime di rapa ripassate

Preparazione gastronomica a base di cime di rapa ripassate

Ingredienti: Cime di rapa, olio extravergine di oliva 2%, aglio 0,5%, sale, peperoncino.

Consigli per la preparazione

Forare la confezione e scaldare in microonde a 750 watt per 1 minuto, oppure rimuovere il contenuto dalla confezione e saltare in padella per qualche minuto.