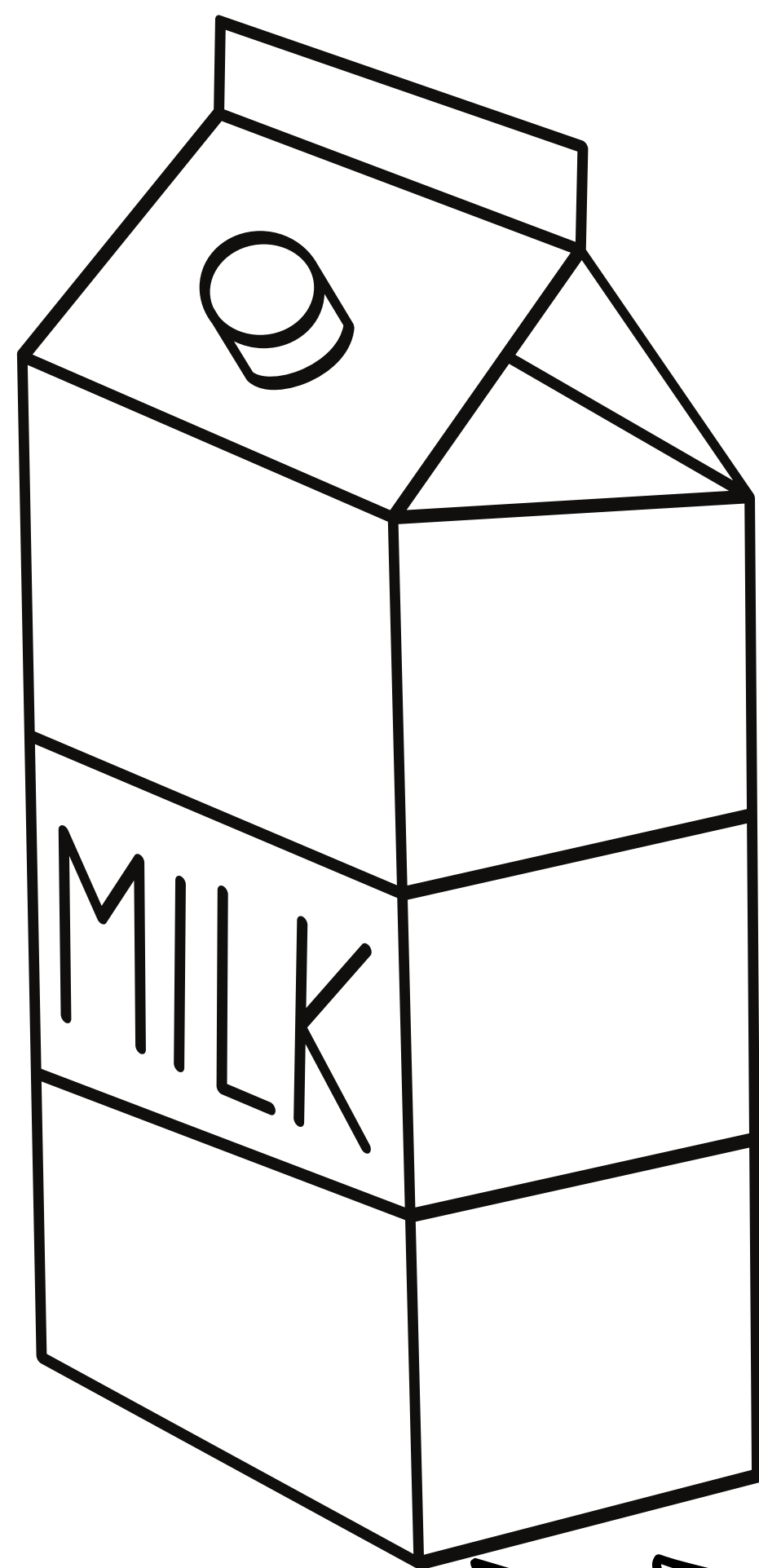
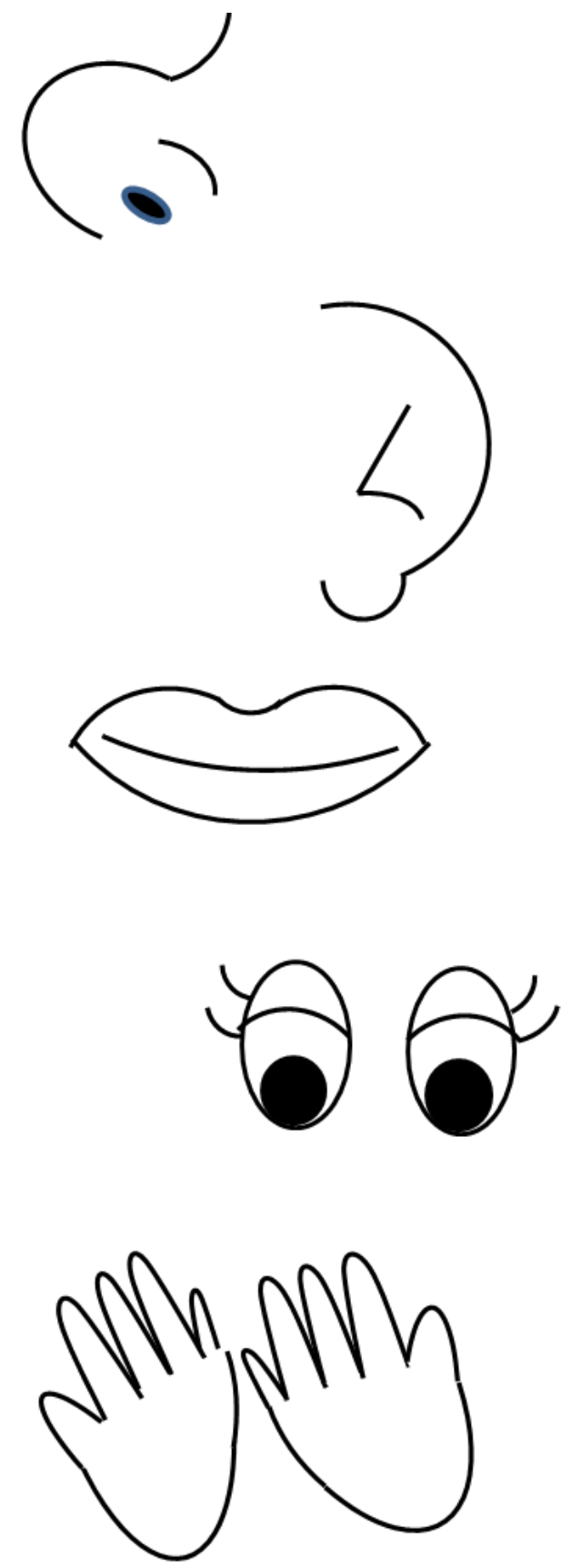


IMPASTA FARINA, ACQUA O LATTE, BURRO E
SALE

IMPASTA E RIMPASTA E POI METTI A
RIPOSARE



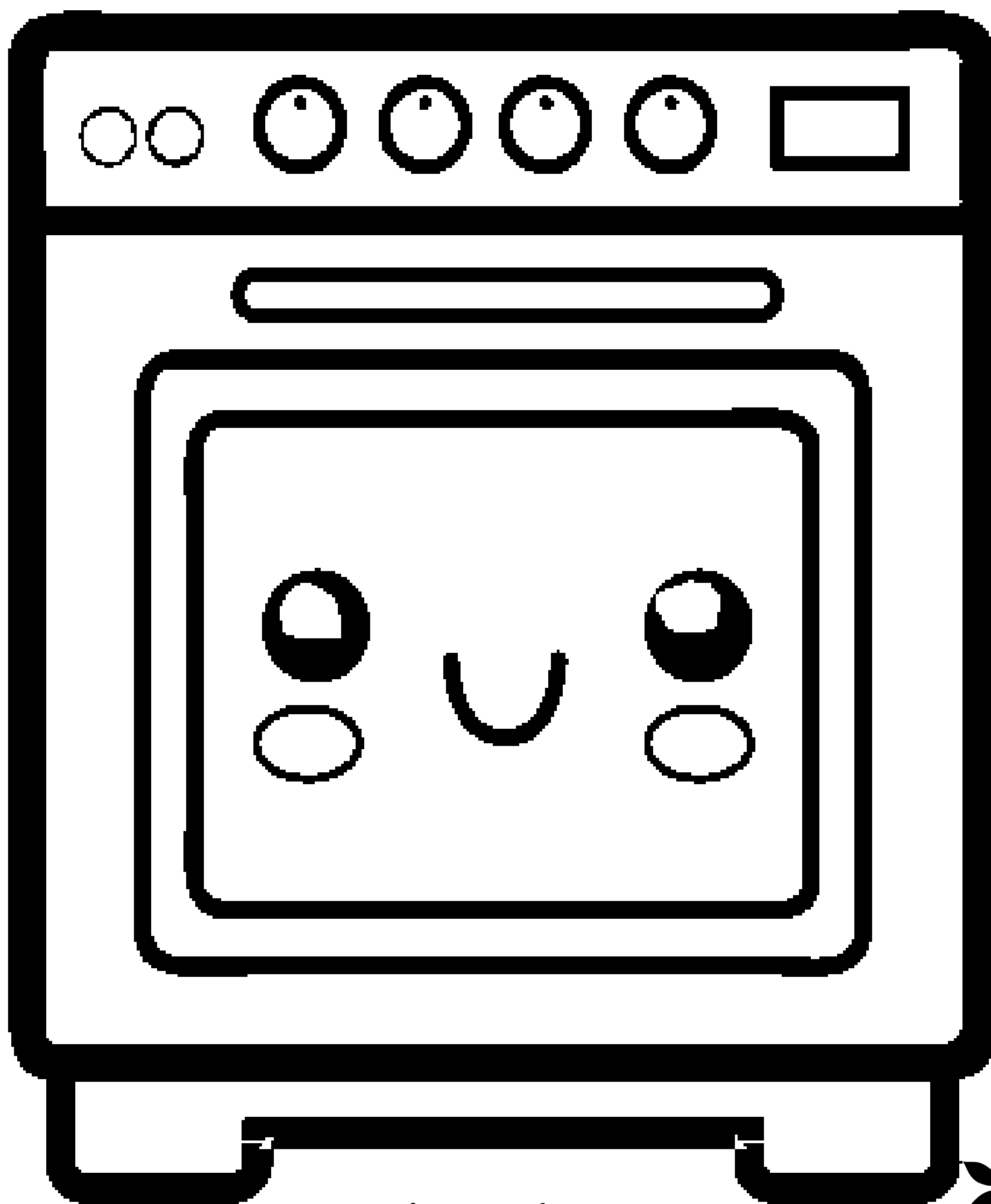
LASCIA IL TEMPO CHE SERVE, SENZA
TROPPIA FRETTA

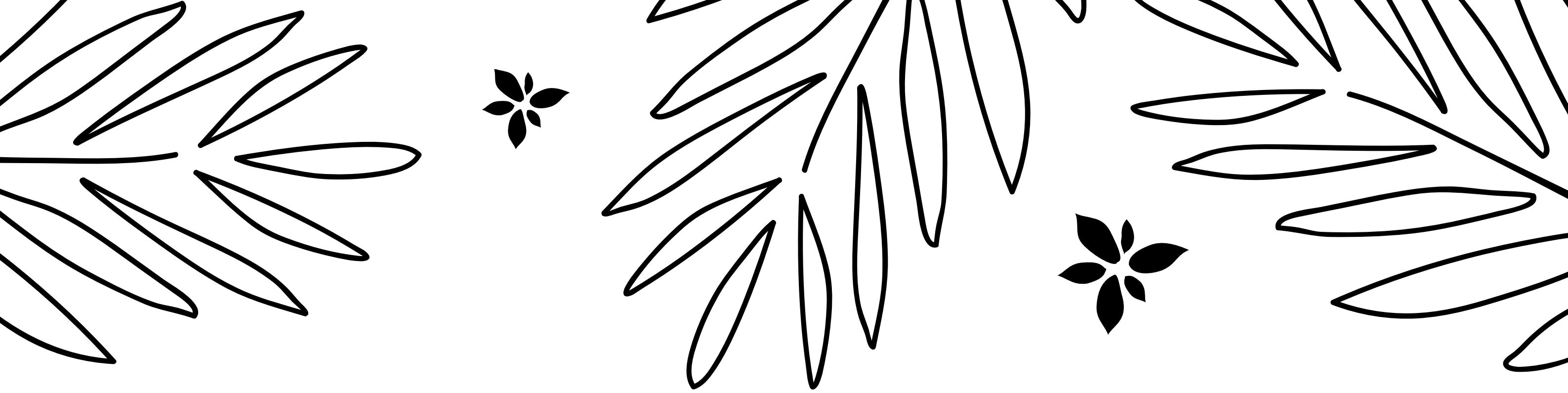


II

LA VIA DEL GUSTO É RIPIIDA E STRETTA

PREPARA IL FORNO ALLA GIUSTA
TEMPERATURA





GUARDA NEL FRIGO SENZA

PAURA

QUEL CHE C'È

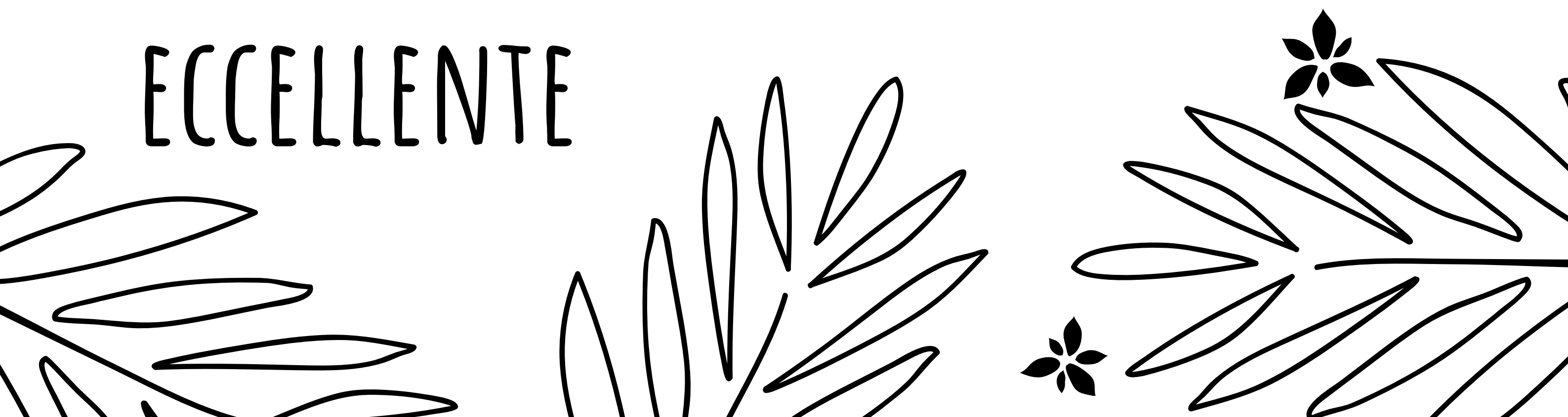
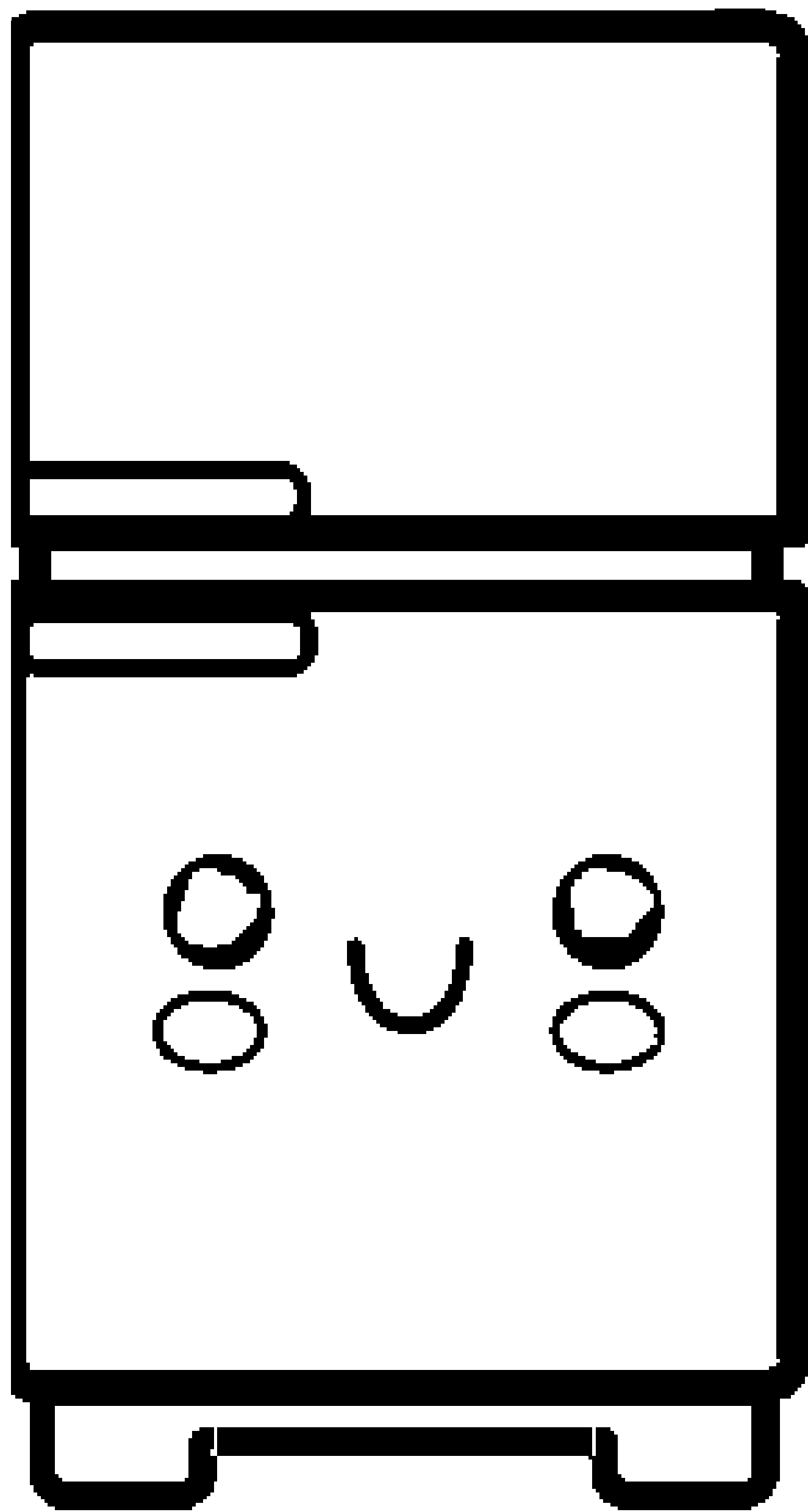
DENTRO È

SUFFICIENTE PER

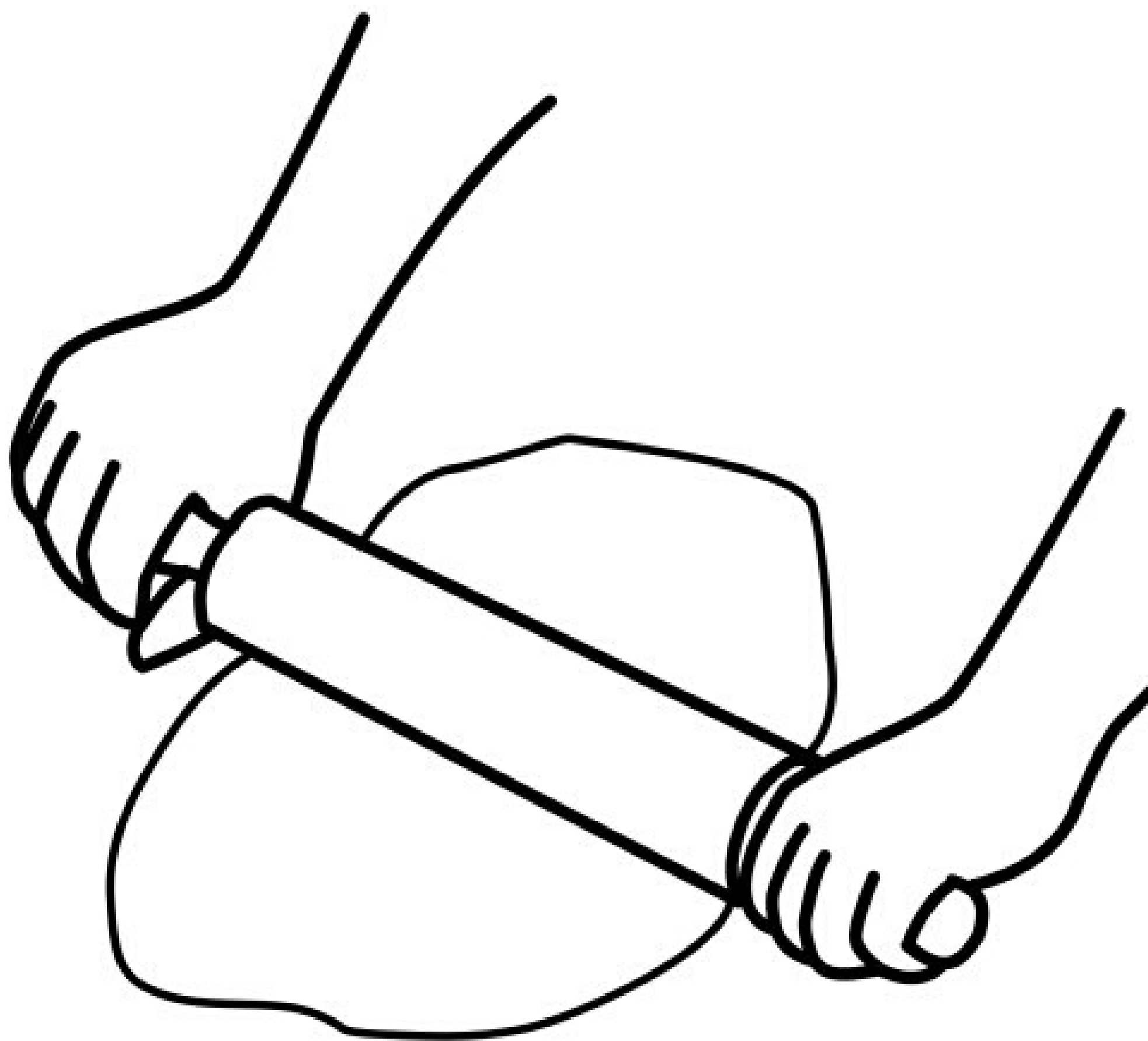
FARE UN RIPIENO

COMUNQUE

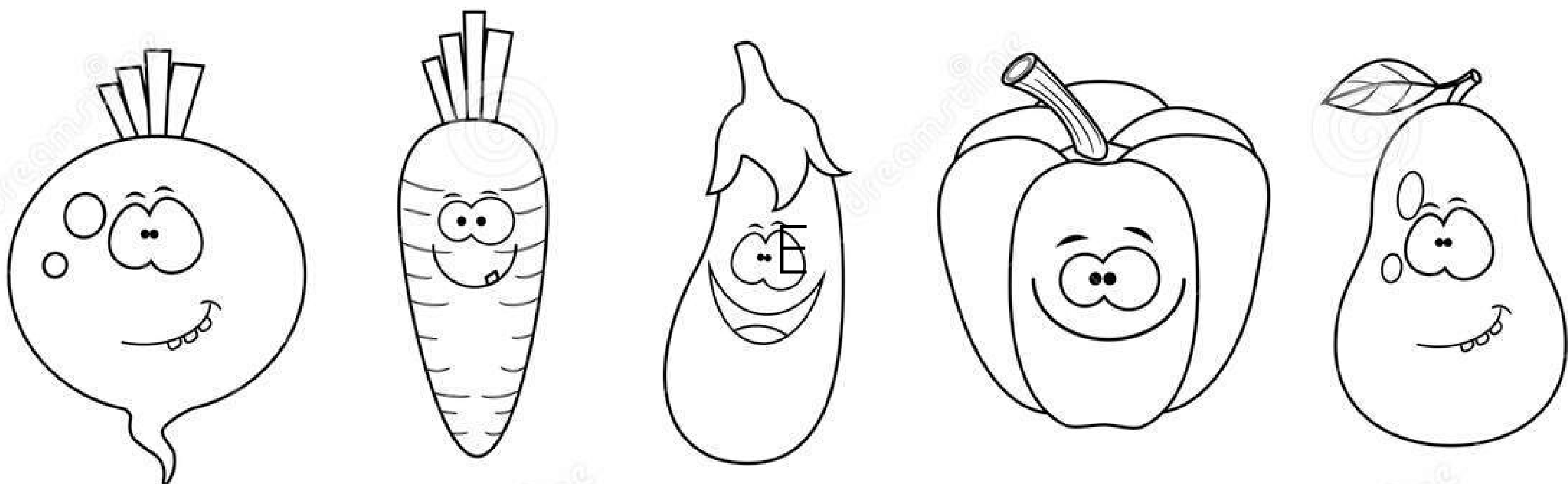
ECCELLENTE



IL VERO SEGRETO PER UNA BUONA TORTA
SALATA É NELL'IMPASTO DELLA SFOGLIA
PREPARATA



NELL'EQUILIBRIO DI FORMAGGI,
CONDIMENTI E VERDURA



È NEL GIUSTO CALORE, TEMPO DI
COTTURA E DORATURA

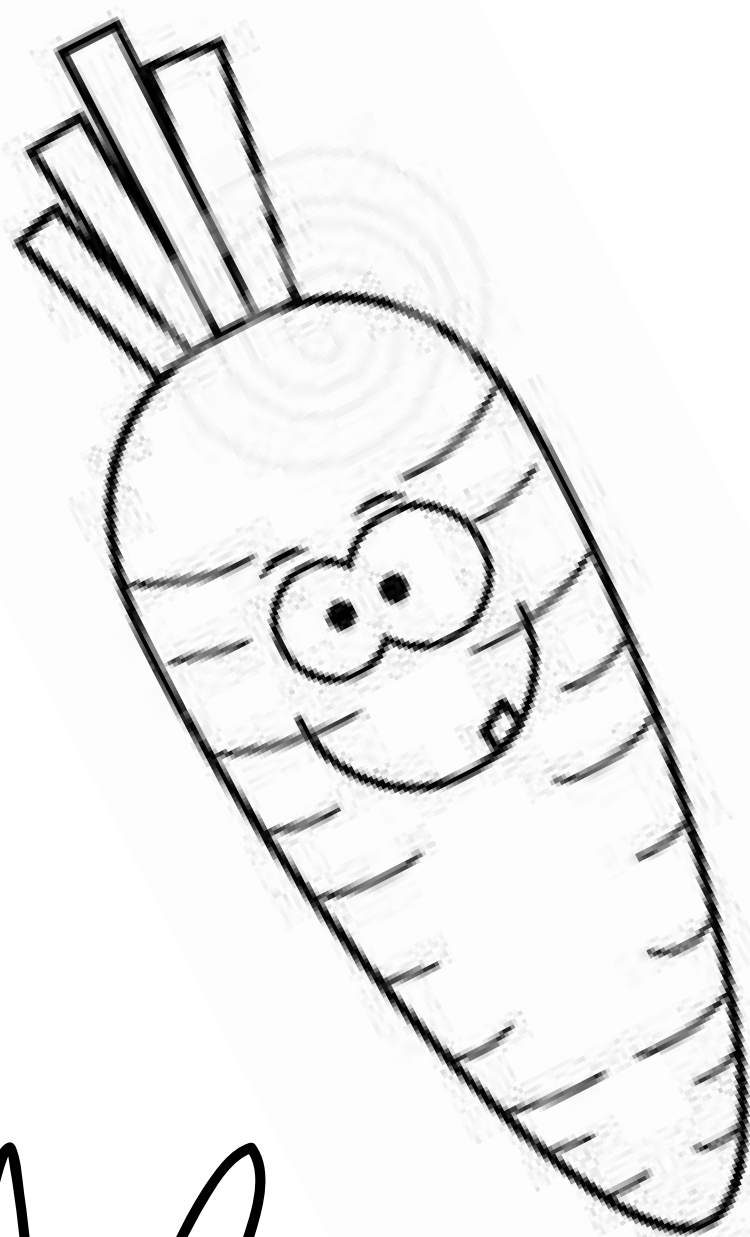
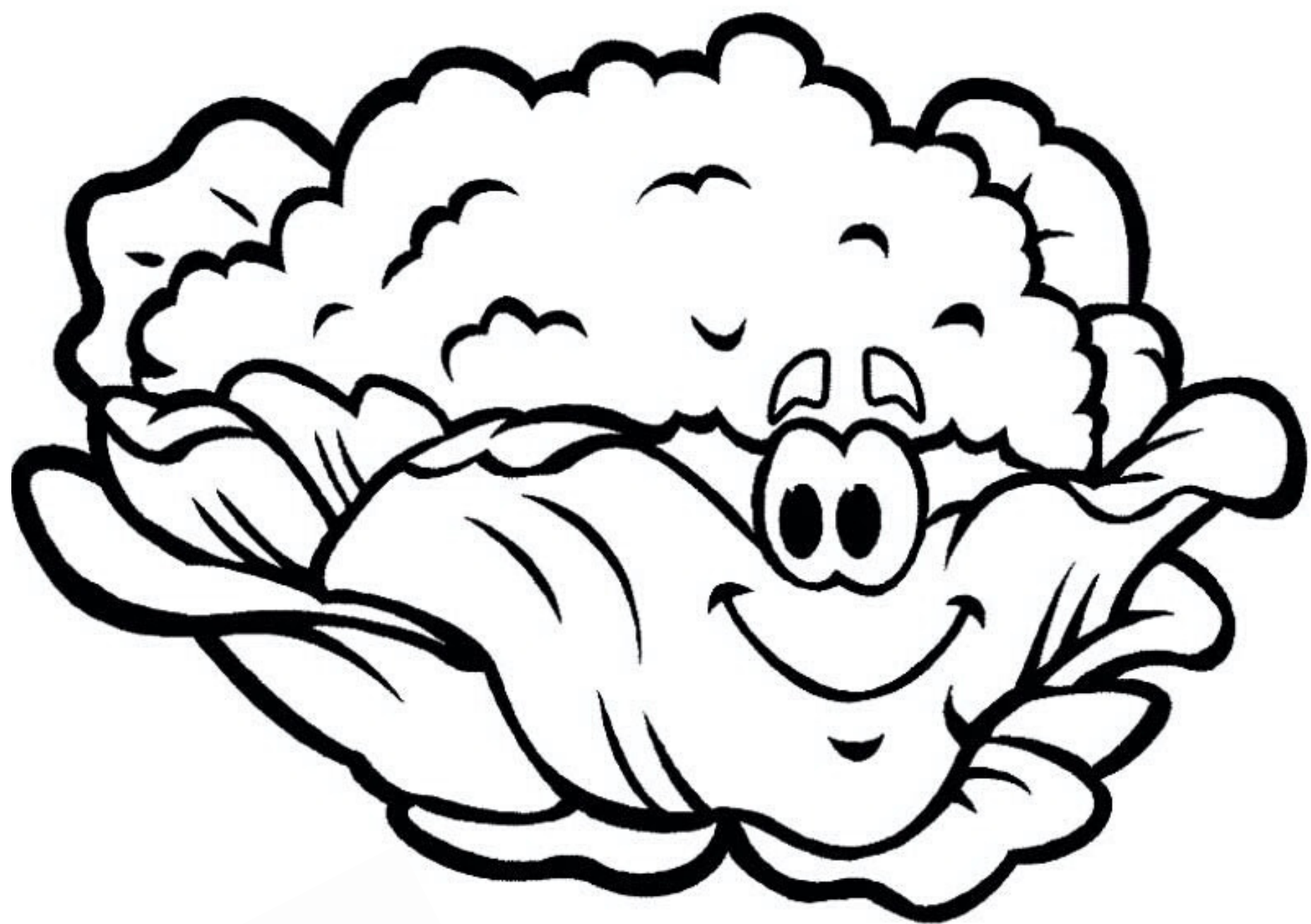
CAVOLFIORE,

PORRI,

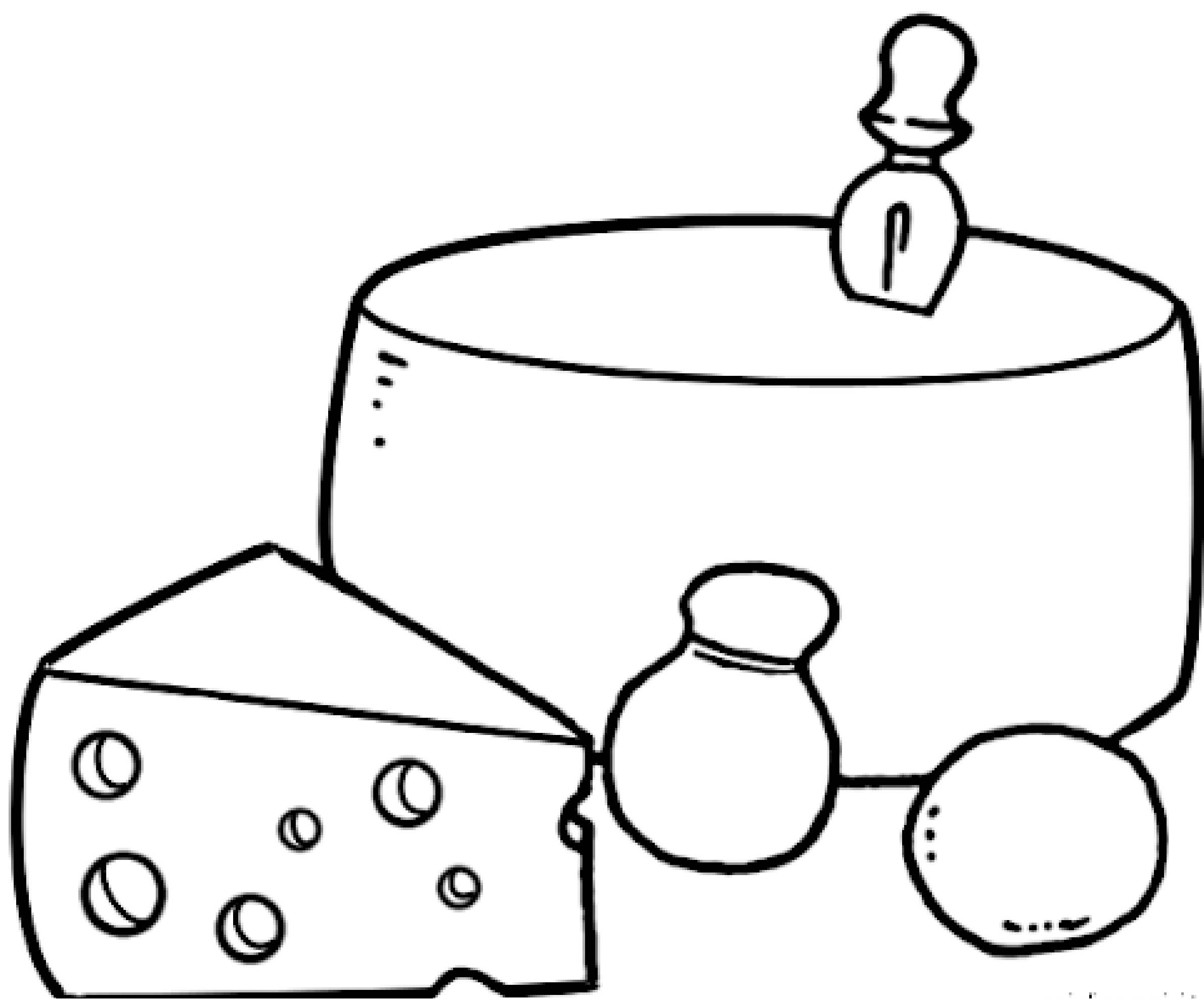
CAROTE,

VERZA

E PATATE

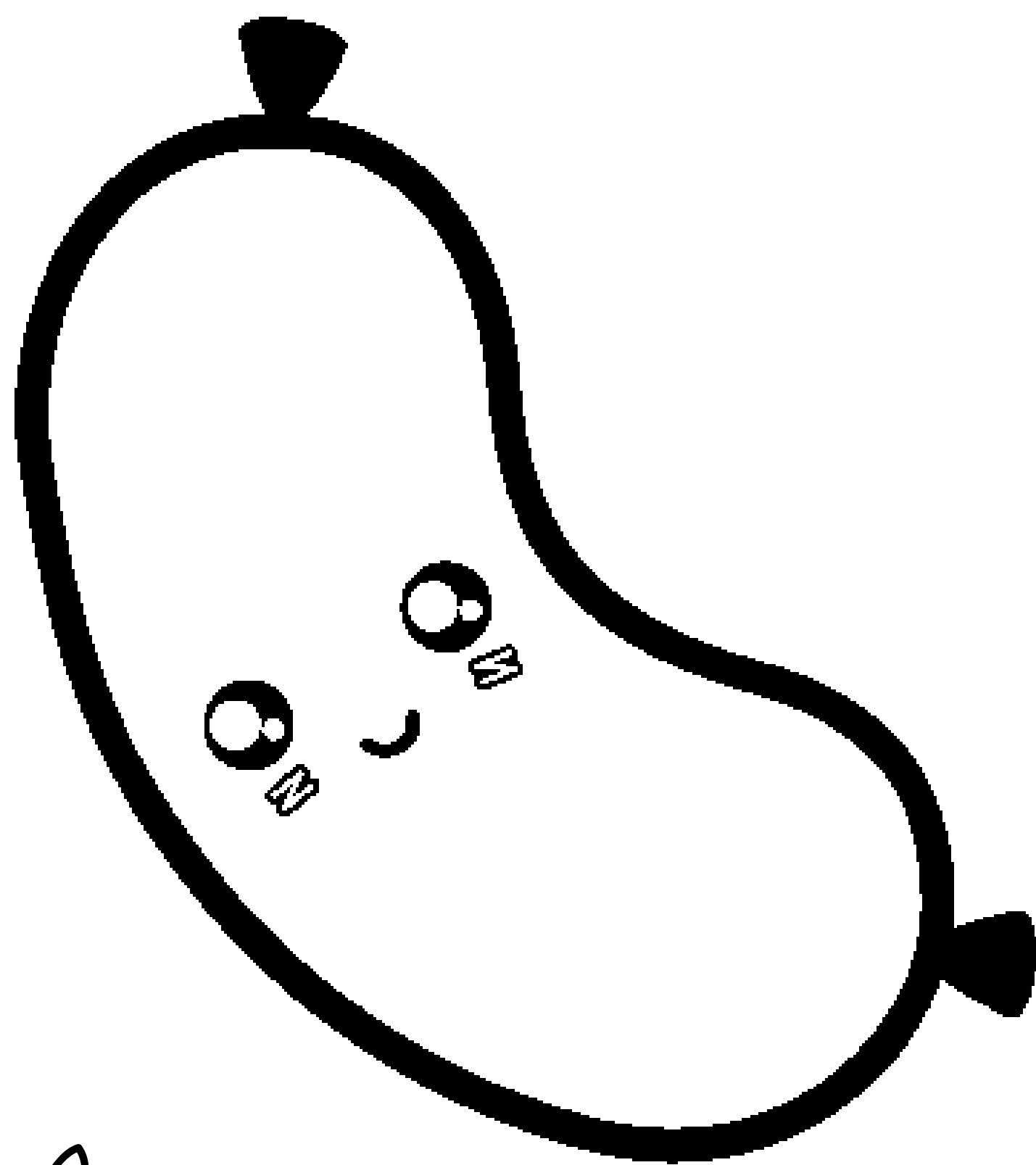


MOZZARELLA, CAPRINO,
GORGONZOLA

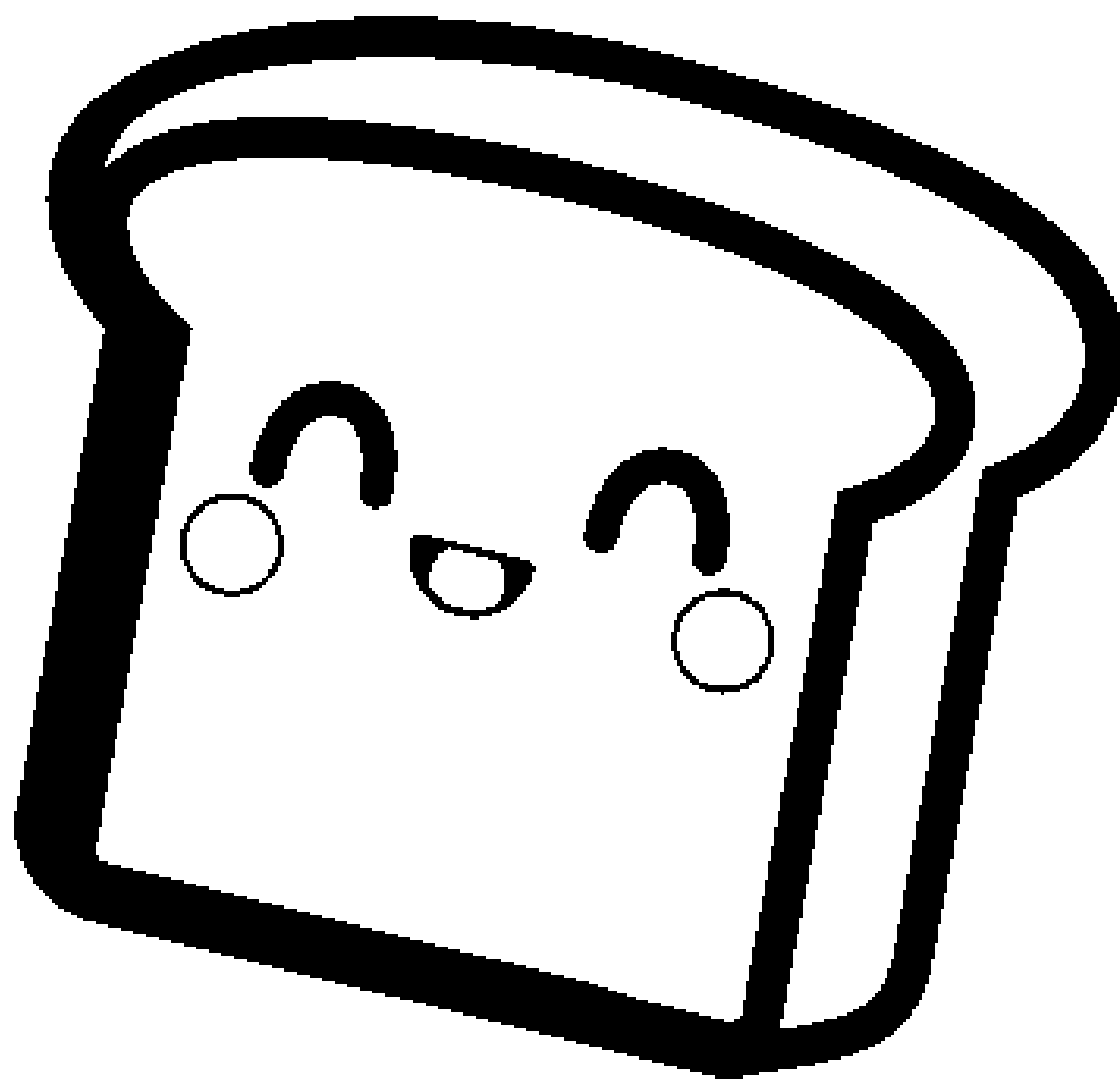
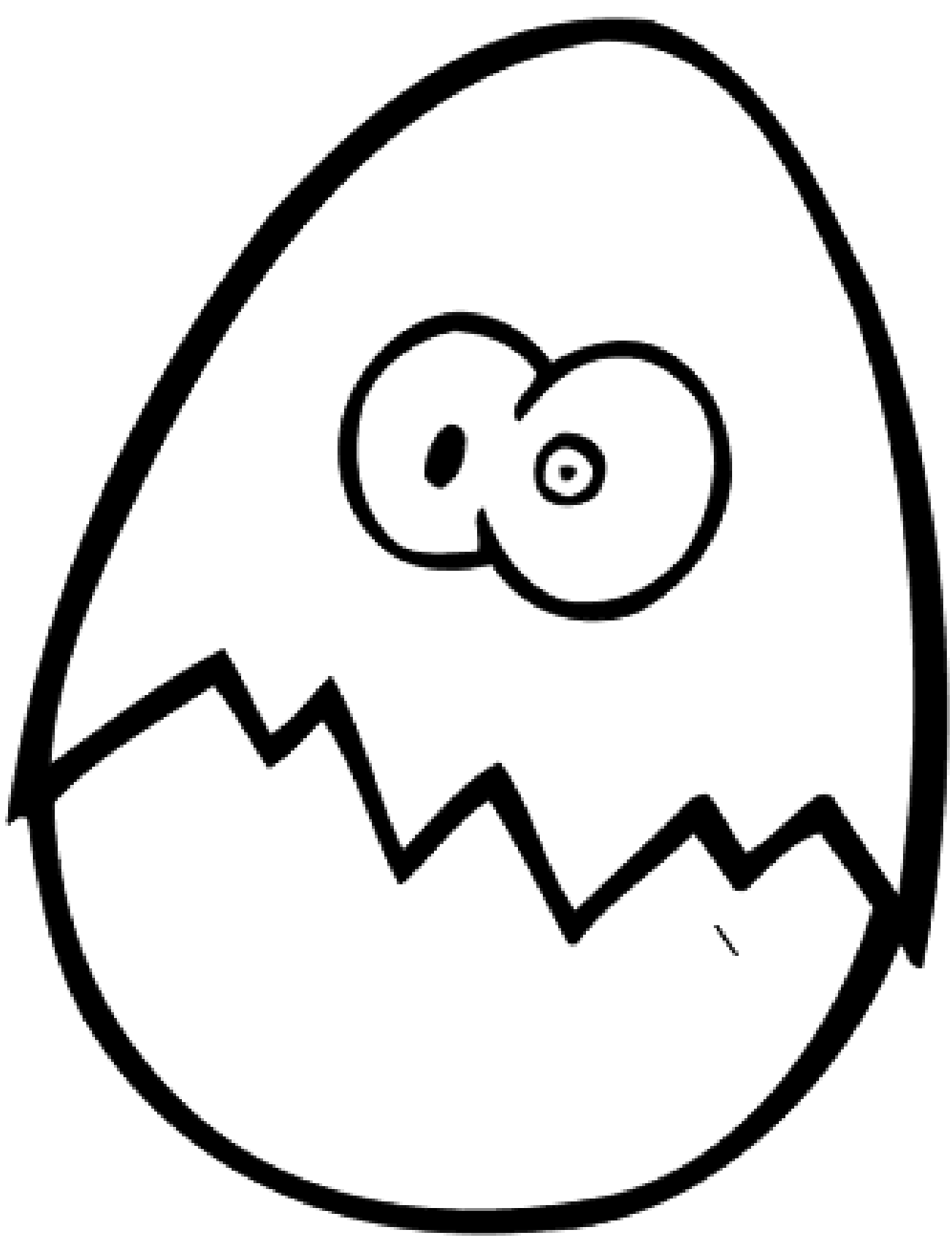


E ZUCCHINE STUFATE

SALMONE, SALSICCIA,
PROSCIUTTO O RAGÙ
AVANZATO



TUTTO UNITO CON



UOVA E PANGRATTATO

LA FANTASIA È LA VERA MAGIA DI UN
PIATTO UNICO DI ENERGIA E POESIA



VA BENE A "FAR FESTA" E PER OGNI
OCCASIONE INCANTATA



DONATA DAL FORNO É LA TORTA
SALATA

TESTO: QUADERNI DI CUCINA
SILVANO PIZZIGHELLA
EDIZIONE DEL BALDO

