Prendila alla leggera

Assapora la Puglia
con **Nuvola & Pane**

AD ALTAMURA DAL 1956 Forte

DAL 1882 Galbani Santa Lucia

Indice

Galbani Santa Lucia e **Pane Fresco Forte** ti portano in viaggio nel cuore della cucina pugliese, dove la tradizione incontra la semplicità.

In questo ricettario troverai tre ricette che valorizzano la delicatezza di **Nuvola Santa Lucia** combinata alla freschezza del **Pane Fresco Forte** di semola rimacinata di grano duro 100% pugliese da filiera sostenibile certificata. Con ingredienti tipici come polpo fresco e cime di rapa, queste ricette sono un inno alla genuinità. Preparare questi piatti è facile e veloce, e sono perfetti per ogni momento della tua giornata.

Che ne dici? Allaccia il grembiule e prendila alla leggera!

Pane Fresco Forte & Nuvola 5
con cime di rapa e salsiccia

Pane Fresco Forte integrale con semi di lino e girasole & Nuvola 7
con polpo grigliato e pomodorini

Pane Fresco Forte con 50% di sale in meno & Nuvola 9
con baccalà e peperone crusco

Puglia

Pane Fresco Forte & Nuvola con cime di rapa e salsiccia

Ingredienti

per 4 persone

- 8 fette di pane Fresco Forte di semola rimacinata di grano duro 100% pugliese*
- 180 g di spalmabile fresco Nuvola Santa Lucia
- 200 g di cime di rapa
- 300 g di salsiccia
- 100 ml di Vino rosso
- Sale, olio Evo e pepe q.b.

Preparazione

Saltare la salsiccia privata del budello con le cime di rapa olio, sale e pepe.

Sfumare con il vino e lasciare cuocere per qualche minuto mescolando di tanto in tanto.

Farcire le fette di Pane Fresco Forte* con Nuvola e completare con la salsiccia e le cime di rapa.

Pane Fresco Forte di semola rimacinata di grano duro da filiera sostenibile e certificata.

Pane Fresco Forte integrale com semi di lino e girasole & Nuvola con polpo grigliato e pomodorini

Ingredienti

per 4 persone

- 8 fette di pane Fresco forte integrale con semi di lino e girasole*
- 180 g di spalmabile fresco Nuvola Santa Lucia
- Un polpo da 500 g grigliato condit con olio, sale e pepe
- 100 g di pomodorini

Preparazione

Lavorare Nuvola con la granella di mandorle. Scottare la fetta di baccalà con la salsa e le olive nere. Aggiustare di sale, pepe e olio.

Pulire il trancio di baccalà privandolo di pelle e lische. Sfilettare.

Farcire il Pane Fresco Forte* con Nuvola e porre sopra il baccalà, finire con qualche fogliolina di basilico.

Pane Fresco Forte di semola rimacinata di grano duro da filiera sostenibile e certificata.

Pane Fresco Forte con 50% di sale in meno & Nuvola con baccalà e peperone crusco

Ingredienti

per 4 persone

- 8 fette di Pane Fresco Forte di semola rimacinata di grano duro 100% pugliese con 50% di sale in meno*
- 180 g di spalmabile fresco Nuvola Santa Lucia
- 2 peperoni cruschi
- 200 g di baccalà
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- 50 g di olive nere denocciolate
- Un ciuffetto di Prezzemolo
- Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

Farcire le fette di Pane Fresco Forte* con uno strato abbondante di Nuvola.

Porre il polpo grigliato e condito con olio, sale e pepe e finire con il pomodorino tagliato a tocchetti.

Pane Fresco Forte di semola rimacinata di grano duro da filiera sostenibile e certificata.

Prendila alla leggera

Assapora la Puglia
con **Nuvola & Pane**