Prendila alla leggera

Assapora la Campania
con **Nuvola & Pane**

AD ALTAMURA DAL 1956 Forte

DAL 1882 Galbani Santa Lucia

Indice

Galbani Santa Lucia e **Pane Fresco Forte** ti accompagnano in un viaggio nel cuore della cucina campana, dove la tradizione incontra i sapori intensi del Mediterraneo.

In questo ricettario troverai tre ricette che esaltano la delicatezza di **Nuvola Santa Lucia** unita alla fragranza del **Pane Fresco Forte** di semola rimacinata di grano duro 100% pugliese da filiera sostenibile certificata. Con ingredienti tipici come pomodori del piennolo e friarielli, ogni piatto è un'esplosione di gusto e semplicità. Preparare queste ricette è facile e veloce, ideali per qualsiasi momento della giornata.

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

Pane Fresco Forte & Nuvola 5
con melanzane grigliate e pomodorini

Pane Fresco Forte integrale con semi di lino e girasole & Nuvola 7
con zucca arrosto e mandorle

Pane Fresco Forte integrale & Nuvola 9
con friarielli saltati e pomodorini misti

Campania

Pane Fresco Forte & Nuvola con melanzane grigliate e pomodorini

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
- Una melanzana
- 4 pomodori rossi
- Qualche foglia di menta
- Olio, origano, sale e pepe

Preparazione

Grigliare le melanzane ed i pomodori.
Condire con olio, origano, sale e pepe.

Farcire le fette di Pane Fresco Forte*
con Nuvola ed adagiare le verdure preparate.

Decorare con le foglioline di menta.

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

Pane Fresco Forte integrale con semi di lino e girasole & Nuvola con zucca arrosto e mandorle

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
- 400 g di zucca tagliata a fette
- Rosmarino, sale, pepe e olio q.b.
- 100 g di granella di mandorle

Preparazione

Grigliare le fette di zucca e condire con il rosmarino, il sale ed il pepe.

Farcire le fette di Pane Fresco Forte* con Nuvola e zucca grigliata.

Finire con le mandorle.

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

Pane Fresco Forte integrale & Nuvola con friarielli saltati e pomodorini misti

Ingredienti

per 4 persone

- 4 fette di pane Fresco Forte con semola rimacinata di grano duro integrale*
- 180 g di spalmabile fresco Nuvola Santa Lucia
- 200 g friarielli
- 200 g di pomodori rossi e gialli
- Olio, sale, pepe e peperoncino q.b.

Preparazione

Mondare i friarielli e saltare in padella con l'olio. Aggiustare di sale, pepe e peperoncino.

Farcire le fette di Pane Fresco Forte* Integrale con Nuvola, aggiungere le verdure saltate ed i pomodorini a crudo.

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

Prendila alla leggera

Assapora la Campania
con **Nuvola & Pane**