

# LE FARINE

Semola di grano duro rimacinata  
**DE CECCO**  
1 kg

€1,65



Farina **LOCONTE**  
per pizza/dolci soffici/  
milleusi 1 kg

€0,99



GUSTO  
e  
PAESE

Farina 00  
**CAPUTO**  
pizzeria  
1 kg

€1,20



Farina 0  
manitoba/  
00 anti grumi  
**SPADONI**  
1 kg

€1,39



Farina tipo 0 XLL  
**SPADONI**  
w400  
1 kg

€1,59



Farina tipo 1  
**SPADONI**  
basso indice glicemico  
500 g

€2,19  
(€4,38 al kg)



Farina **SPADONI**  
pane nero 7 cereali  
1 kg

€2,59



Farina 00  
**SELEZIONE CASILLO**  
5 kg

€3,40  
(€0,68 al kg)



SENZA  
GLUTINE

Farina fioreglut  
**CAPUTO**  
senza glutine  
1 kg

€5,49



# LA ZUCCA



La zucca si sa, è un ortaggio buonissimo, versatile e si abbina perfettamente al gorgonzola, il risultato è quello di un risotto alla zucca cremoso, saporito e gustoso.

## Ingredienti:

riso Carnaroli 300 g  
gorgonzola 150 g  
zucca (Pesata già pulita) 400 g  
brodo vegetale 1 lt  
vino bianco secco 50 ml  
1 cipolla  
Parmigiano quanto basta  
olio extravergine d'oliva - rosmarino - sale

## Risotto zucca e gorgonzola

Preparate un buon brodo vegetale.

Private la zucca della buccia, dei semi e dei filamenti.

Lavatela, tagliatela a fette e poi a dadini.

In una pentola fate dorare la cipolla, unite il riso lasciandolo tostare e sfumate con il vino bianco. A questo punto unite al riso tostato la zucca a dadini iniziando ad aggiungere il brodo vegetale un poco per volta. Quando il riso sarà cotto e la zucca cremosa, aggiungete il gorgonzola e mescolate energicamente fin quando il formaggio non sarà ben sciolto. Impiattate il vostro risotto zucca e gorgonzola dando il tocco finale con del rosmarino fresco profumato.



Zucca lunga

€0,79  
al kg



Zucca moscata

€0,89  
al kg

Riso carnaroli  
Selection  
**PRINCIPE**  
chicchi giganti/  
lavorazione antica  
1 kg

€2,49



Gorgonzola dolce DOP  
**IGOR**  
150 g

€1,99  
(€13,27 al kg)



Gorgonzola dolce  
DOP  
**IGOR**

€1,39  
all'etto

Vino Passerina  
**FAZI BATTAGLIA**  
75 cl

€4,99  
(€6,65 al lt)

