



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

EDIZIONE IV
LE SALATE



Cara Amica,
ecco il mio nuovo Ricettario:
15 preparazioni semplici ma prodigiose,
consigli di decorazione, segreti e piccoli trucchi
pensati per te che ami cucinare.

Piatti buoni e profumati, saporiti e appetitosi,
creati e realizzati nella mia cucina tra gli alberi
in fiore e la campagna, unendo il buono di una volta
agli strumenti e alle esigenze del nostro tempo.

Non sarà difficile, ma solo un'emozione
ricreare le fragranze della tradizione, rivivere i sapori
dell'infanzia: quanti ricordi di pane nel forno,
di profumate attese per scoprire
la magia della lievitazione...

Ora quei ricordi sono pronti ad invadere la cucina:
lasciati tentare dalla bontà di Mariarosa
e condividila con la tua famiglia e i tuoi ospiti.
Seleziona ingredienti semplici e genuini,
e con i miei prodotti e le facili ricette
lascia volare la fantasia: i sorrisi sono garantiti!

Buon lavoro e... buon gusto!

E ricorda: tutti i prodotti evidenziati nelle ricette
con la lettera **M** fanno parte della nuova linea Mariarosa Rebecchi



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



Questo ricettario è di

.....

.....



Pastiera salata di Mariarosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 35 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

M 200 g di farina
per torte salate e pizette

70 g di burro

1 uovo

20 g di formaggio grattugiato

1 cucchiaino di sale

M 2 cucchiaini
di lievito istantaneo

2 cucchiaini di latte

PER IL RIPIENO:

150 ml di latte

M 250 g di grano cotto

250 g di ricotta

2 uova

60 g di formaggio grattugiato

50 g di salame

60 g di formaggio
(tipo caciotta)

q.b. sale

q.b. pepe

PER SPENNELARE:

1 uovo

2 cucchiaini di latte

Sulla spianatoia metti a fontana la farina con al centro il burro freddo a pezzetti, l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e il lievito.

Inizia ad impastare prima con la forchetta e poi con le mani aggiungendo il latte; dovrai ottenere un impasto omogeneo e compatto. Copri con pellicola alimentare e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER IL RIPIENO:

Nel frattempo in una pentola unisci il latte al grano cotto e un pizzico di sale; metti sul fuoco medio e fai cuocere finché il latte sarà asciugato; togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Trasferisci il grano cotto in una ciotola e aggiungi la ricotta, le uova, il formaggio grattugiato, il salame e il formaggio tagliato a cubetti; per finire aggiusta di sale e pepe.

ASSEMBLAGGIO:

Riprendi la frolla e stendila con il matterello a circa 0,6 cm di spessore; rivesti con la pasta uno stampo da 18 cm, farcisci con il ripieno e, con la frolla rimanente, crea le strisce per la decorazione.

Spennella con uovo sbattuto e latte, poi cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti circa.



Pizzette margherita per l'aperitivo

DIFFICOLTÀ 
 PREPARAZIONE **10 MINUTI**
 DOSI PER 15 PIZZETTE

INGREDIENTI	In una terrina condisci la polpa di pomodoro con il sale, l'olio e un po' di origano. Sminuzza la mozzarella a mano.
200 g di polpa di pomodoro	In un'altra terrina versa la farina, il lievito, lo zucchero, il sale, l'olio e inizia ad impastare aggiungendo l'acqua lentamente, fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.
q.b. di sale	Trasferisci l'impasto sopra un piano di lavoro leggermente infarinato e, con l'aiuto di un matterello, stendilo a uno spessore di circa 3 mm.
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva	Con un coppapasta taglia dei cerchi di circa 8 cm.
q.b. di origano	Metti i cerchi di pasta su una teglia ricoperta con carta da forno.
100 g di mozzarella ben asciutta	Condisci ogni cerchio con un cucchiaino di sugo di pomodoro, un filo d'olio e inforna subito in forno preriscaldato a 200 °C, in funzione statica, per 8 minuti.
M 200 g di farina per torte salate e pizzette	Togli le pizzette dal forno, farcisci con la mozzarella e fai cuocere per altri 3-4 minuti fino a doratura.
M ½ bustina di lievito istantaneo	
½ cucchiaino di zucchero	
1 cucchiaino raso di sale	
q.b. di olio extravergine d'oliva	
110-140 ml di acqua	



Focaccia barese con pomodorini

DIFFICOLTÀ 
 PREPARAZIONE **30 MINUTI**
 DOSI PER 2 FOCACCE DA 20 cm

INGREDIENTI	Fai bollire le patate in acqua bollente; quando saranno cotte, togli la pelle e schiacciale con lo schiacciapatate.
PER L'IMPASTO:	
120 g di patate	Nella planetaria, aggiungi le farine, le patate, l'olio e il lievito; inizia ad impastare unendo l'acqua e alla fine il sale.
M 200 g di farina per pizza e focaccia	Otterrai un impasto piuttosto morbido; copri lo con pellicola alimentare e fai lievitare fino al raddoppio.
200 g di farina di semola	Quando l'impasto sarà lievitato, dividilo in due parti e trasferiscilo in due teglie tonde da 20 cm, che avrai, in precedenza, ben oliate.
50 ml di olio d'oliva	Stendi l'impasto con le mani, copri con pellicola alimentare e lascia lievitare ancora per 30 minuti.
M 2 g di lievito di birra secco	
300 ml di acqua	Trascorsa mezz'ora, farcisci con i pomodorini tagliati a metà, l'origano, un filo abbondante d'olio e sale.
2 cucchiaini di sale	Inforna a 200 °C in forno caldo per 30 minuti circa.
PER LA FARCITURA:	
200 g di pomodorini	
q.b. di origano	
q.b. di olio extravergine d'oliva	
q.b. di sale	



Plumcake con olive alla pizzaiola

DIFFICOLTÀ 
 PREPARAZIONE 20 MINUTI
 DOSI PER 8 PERSONE



INGREDIENTI	
2 uova	In una ciotola mescola le uova con l'olio utilizzando una frusta a mano;
85 g di olio di girasole	proseguì aggiungendo il sale, l'origano,
2 cucchiaini di sale	il formaggio grattugiato, il latte e il concentrato di pomodoro.
2 cucchiaini di origano	Termina con la farina setacciata e il lievito.
60 g di formaggio grattugiato	
150 ml di latte	Taglia la mozzarella a cubetti
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro	e trita piuttosto finemente le olive; unisci all'impasto mescolando con un cucchiaino.
M 300 g di farina per torte salate e pizzette	Versa il tutto in uno stampo da plumcake, foderato con carta forno.
M 1 bustina di lievito istantaneo	
50 g di mozzarella	Inforna a 180 °C per 35 minuti circa.
50 g di olive nere	



Panini soffici al latte

DIFFICOLTÀ 
 PREPARAZIONE 30 MINUTI
 DOSI PER CIRCA 10 PANINI



INGREDIENTI	
PER L'IMPASTO:	Nella planetaria aggiungi la farina, il burro fuso raffreddato, lo zucchero, il lievito e il latte; inizia ad impastare e quando gli ingredienti saranno ben amalgamati unisci anche il sale.
M 600 g di farina per pane	Proseguì mescolando finché l'impasto sarà liscio e omogeneo; poi trasferisci in una ciotola, copri con pellicola alimentare e fai lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio.
70 g di burro	
20 g di zucchero semolato	
M 3,5 g di lievito di birra secco	
300 ml di latte	
1 cucchiaino di sale	
PER SPENNELLARE:	Quando l'impasto sarà lievitato, forma dei piccoli panini da 30 g circa l'uno.
1 uovo	Disponili su una teglia e lascia lievitare nuovamente per 30 minuti, meglio se coperti con un canovaccio.
2 cucchiaini di latte	Trascorso il tempo, spennella i panini con l'uovo sbattuto e il latte.
	Inforna, in forno caldo, a 180° C per 25 minuti circa.



Torta Pasqualina di Mariarosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

M 200 g di farina
per torte salate e pizette
100 g di burro

M 1 cucchiaino
di lievito istantaneo
1 cucchiaino di sale
50 ml di acqua fredda

PER IL RIPIENO:

250 g di erbe miste:
spinaci e bietole

q.b. di olio
extravergine d'oliva

q.b. di sale e pepe

500 g di ricotta

6 uova

50 g di formaggio grattugiato

PER LA PASTA:

Sulla spianatoia metti la farina a fontana
con al centro il burro freddo a cubetti, il lievito e il sale.
Inizia ad impastare con le mani, aggiungendo l'acqua
un po' alla volta; continua fino ad ottenere un impasto liscio.
Copri dunque con pellicola alimentare
e fai riposare in frigorifero per 2 ore.

PER IL RIPIENO:

In una padella fai appassire le erbe con un filo d'olio,
sale e pepe; quando saranno cotte,
lasciale raffreddare e tritale con il coltello.

In una ciotola mescola la ricotta, 2 uova, le erbe,
il formaggio grattugiato, sale e pepe.

ASSEMBLAGGIO:

Riprendi l'impasto e dividilo a metà; stendi le due metà
con il matterello: dovranno essere molto sottili.

Utilizza la prima metà per rivestire il fondo di una teglia
da 20 cm e farcisci con il ripieno di ricotta ed erbe;
aiutandoti con un cucchiaino, crea poi 4 incavi
dove andrai a sgusciare le 4 uova rimaste;
per finire chiudi la torta con la seconda metà d'impasto.

Inforna, in forno caldo, a 180 °C per 45 minuti circa.





Piadine casalinghe farcite e gustose

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE **20 MINUTI**
DOSI PER 8 PIADINE

INGREDIENTI

M 600 g di farina
per torte salate e pizette

M 2 cucchiaini
di lievito istantaneo

100 ml di olio
extravergine d'oliva

2 cucchiaini di sale

300 ml di acqua

PER FARCIRE:

100 g di prosciutto cotto

100 g di pomodorini

q.b. di origano

oppure

100 g di prosciutto crudo

100 g di squacquerone

q.b. di rucola

Metti la farina setacciata con il lievito a fontana sulla spianatoia;
versa al centro l'olio, il sale e inizia ad impastare
con una forchetta, aggiungendo l'acqua.

Prosegui poi con le mani, fino ad ottenere un impasto morbido.
Copri con pellicola trasparente e fai riposare
a temperatura ambiente per 30 minuti.

Riprendi l'impasto e dividilo in 8 pagnotte;
aiutandoti con un matterello, stendi le piadine piuttosto sottili.

Fai cuocere per 1-2 minuti per lato in una padella
antiaderente o meglio ancora in una padellina per crêpes.

Farcisci a piacere con prosciutto cotto, pomodorini e origano
oppure
con prosciutto crudo, squacquerone e rucola.



il Mulino di

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



Al mattino Mariarosa
per i campi se ne va.
La natura è silenziosa
la sua casa è un po' più in là.
Con al fianco il cagnolino,
lei va dritta al suo Mulino.



Bianco, alto, laborioso
è un Mulino di esperienza,
qui il grano più prezioso
viene scelto con pazienza.
Dal mugnaio alla cucina
vien da qui la sua Farina.





Ricette dolci e pur salate
sogna già per il pranzetto.
Una, cento ne ha inventate:
cucinare è il suo diletto.

Ora serve alla bambina
un bel sacco di Farina.



Di ritorno verso casa
Mariatosa va nell'orto:
frutta fresca di giornata,
di verdure fa raccolto.

Gran fermento c'è in cucina
quando arriva la Farina.





La ricetta messa a posto
più un ovetto di gallina
sulla tavola tutto è pronto
parte l'opera in cucina.

Lei da cuoca sopraffina
sa che conta la Farina.



Pasta pizza e dolci fini
dal mattino ha preparato;
porta i piatti tra i sorrisi
agli amici che ha invitato.

In cucina, è strepitosa
la Farina di Mariarosa.





Crostatine con crema di formaggio e asparagi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **30 MINUTI**

DOSI PER 4 CROSTATINE
DI 12 cm DI DIAMETRO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

M 200 g di farina
per torte salate e pizette

70 g di burro

1 uovo

35 g di formaggio grattugiato

1 cucchiaino di sale

M 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di latte

PER IL RIPIENO:

250 g di asparagi

q.b. di olio extravergine di oliva

250 g di formaggio spalmabile

1 uovo

50 g di formaggio grattugiato

+ 2 cucchiaini per la copertura

q.b. di sale e pepe

Sulla spianatoia metti la farina a fontana con al centro il burro freddo a pezzetti, l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e a lato il lievito.

Inizia ad impastare prima con una forchetta e poi con le mani aggiungendo il latte: dovrai ottenere un impasto omogeneo.

Copri con pellicola alimentare e fai riposare in frigorifero per 30 minuti circa.

Pulisci gli asparagi tenendo la parte più tenera; passali in padella per 2-3 minuti con un filo d'olio, toglili dal fuoco e fai raffreddare.

In una ciotola mescola il formaggio spalmabile, l'uovo, il formaggio grattugiato e aggiusta di sale e pepe.

Riprendi la frolla e stendila a circa 0,5 cm di spessore; rivesti gli stampi per crostatine da 12 cm di diametro, che avrai precedentemente imburato e infarinato.

Farcisci con il ripieno e termina aggiungendo 4-5 asparagi su ogni crostatina e una spolverata di formaggio grattugiato.

Inforna a 180 °C per 25 minuti circa.



Focaccine classiche al prosciutto

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 25 MINUTI
DOSI PER 10 FOCACCINE
DI 10 cm DI DIAMETRO

INGREDIENTI	Su una spianatoia metti a fontana la farina setacciata con il lievito; aggiungi al centro l'olio, il sale, lo zucchero e il latte; inizia ad impastare prima con una forchetta e poi con le mani aggiungendo l'acqua lentamente fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.
M 300 g di farina per pizza e focaccia	
M 1 bustina di lievito istantaneo	
40 ml di olio extravergine di oliva	
2 cucchiaini di sale	Utilizzando un matterello, stendilo a uno spessore di circa 0,5 cm, poi, con un coppapasta da 10 cm di diametro, ricava le focaccine.
½ cucchiaino di zucchero	
60 ml di latte	
100 ml di acqua	
PER COMPLETARE:	Posizionale su carta forno, spennella con olio e cospargi di sale. Inforna a 180 °C per circa 15-20 minuti.
q.b. di sale	
q.b. di olio extravergine d'oliva	Farcisci a piacere e servile tiepide, meglio se in giornata; il giorno seguente, prima di servirle, riscalda per 1 minuto nel forno.



Torta 7 vasetti al pesto e zucchine

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 20 MINUTI
DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI	<i>La particolarità della ricetta sta nell'utilizzare il vasetto dello yogurt per misurare gli ingredienti.</i>
PER L'IMPASTO:	In una ciotola mescola con una frusta elettrica
1 vasetto da 150 g di yogurt bianco	lo yogurt bianco e le uova.
2 uova	
1 vasetto di olio di girasole	Aggiungi l'olio, il latte, il pesto e il sale;
1 vasetto di latte	prosegui poi con il formaggio grattugiato e, in ultimo, la farina setacciata con il lievito.
2 cucchiari di pesto di basilico	
q.b. di sale	Taglia in piccoli cubetti la zuccina, la provola e uniscile all'impasto.
1 vasetto di formaggio grattugiato	
M 3 vasetti di farina per torte salate e pizzette	Versa il composto in uno stampo da 22 cm di diametro foderato con carta forno; decora con 2 zucchine tagliate a rondelle sottili e una spolverata di basilico secco.
M 1 bustina di lievito istantaneo	
1 zuccina	
50 g di provola dolce	Inforna a 180 °C per 45 minuti circa;
PER DECORARE:	vale la prova stecchino per controllare la cottura.
2 zucchine	
q.b. di basilico fresco	Prima di portare in tavola, decora con foglie di basilico fresco.
q.b. di basilico secco	



Pizza margherita alta e soffice in teglia

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 30 MINUTI
DOSI PER 1 PIZZA IN TEGLIA
DA 30 X 40 CM CIRCA



INGREDIENTI	Nella planetaria aggiungi la farina, il lievito e lo zucchero;
PER L'IMPASTO:	inizia ad impastare unendo l'acqua leggermente intiepidita
M 600 g di farina per pizza e focaccia	e alla fine il sale e l'olio.
M 3,5 g di lievito di birra secco	L'impasto risulterà piuttosto morbido;
1 cucchiaino di zucchero	copri con pellicola alimentare e fai lievitare, a temperatura ambiente, fino al raddoppio.
400 ml di acqua	Quando sarà ben lievitato, stendi l'impasto con le mani
2 cucchiaini di sale	in una teglia da forno ben oliata;
20 g di olio extravergine d'oliva	rimetti a lievitare per altri 30 minuti.
PER LA FARCITURA:	In una ciotola mescola la salsa di pomodoro con un filo d'olio e il sale.
250 g di salsa di pomodoro	
200 g di mozzarella	Riprendi la teglia e farcisci con la salsa di pomodoro;
q.b. olio extravergine di oliva	inforna per 10 minuti in forno caldo a 220 °C;
q.b. sale	riprendi la pizza e aggiungi la mozzarella tagliata a cubetti.
	Inforna nuovamente per altri 15-20 minuti ultimando la cottura.



Pane alle olive arrotolato

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 30 MINUTI
DOSI PER 3 FILONI DI PANE



INGREDIENTI	Nella planetaria aggiungi la farina, il lievito e lo zucchero; inizia
PER L'IMPASTO:	ad impastare unendo l'acqua leggermente intiepidita
M 500 g di farina per pane	e alla fine il sale e l'olio.
M 3 g di lievito di birra secco	
½ cucchiaino di zucchero	Forma un palla con l'impasto e mettilo in una ciotola;
280 ml di acqua	copri con pellicola alimentare e fai lievitare, a temperatura ambiente, fino al raddoppio.
2 cucchiaini di sale	
20 ml di olio extravergine d'oliva	Riprendi l'impasto e dividilo in 3 parti.
PER LA FARCITURA:	Infarina il piano di lavoro e con l'aiuto di un matterello
250 g di olive verdi denocciolate	stendi ogni porzione: dovrai ottenere dei rettangoli.
	Farcisci con le olive tritate al coltello e arrotola dal lato lungo.
	Metti su una teglia da forno rivestita con carta forno, copri con un canovaccio e fai lievitare ancora per 30 minuti.
	Trascorso il tempo, inforna a 200 °C, in forno preriscaldato, per 25 minuti circa.



Torta di Patate di Mariarosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

M 200 g di farina
per torte salate e pizette

70 g di burro

1 uovo

35 g di formaggio grattugiato

1 cucchiaino di sale

q.b. di pepe

M 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di latte

PER IL RIPIENO:

150 g di ricotta

50 g di pecorino

2 uova

1 cucchiaino di sale

q.b. di pepe

60 g di pancetta fresca

3 patate

q.b. di olio extravergine d'oliva

Sulla spianatoia metti a fontana la farina con al centro il burro freddo a pezzetti, l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe e a lato il lievito.

Inizia ad impastare con le mani aggiungendo il latte, fino ad ottenere una frolla compatta e omogenea.

Copri con la pellicola alimentare

e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo prepara la farcitura:

in una ciotola unisci la ricotta, il pecorino, le uova; aggiusta di sale, pepe e mescola.

Taglia a cubetti la pancetta e falla rosolare per qualche minuto in padella: dovrà essere ben croccante.

Lasciala raffreddare e poi uniscila al ripieno.

Pela le patate e tagliale a fettine sottili; mettile a bagno in acqua fredda per 5 minuti poi scolale e asciugale bene.

Mettile in padella con un filo d'olio e cuocile per 5 minuti, salale e lascia che si raffreddino.

Stendi la frolla a circa 0,5 cm di spessore e rivesti uno stampo da crostata da 20 cm di diametro;

fariscisci con il ripieno e alla fine decora con le fettine di patate.

Inforna a 180 °C per 45 minuti circa.

Servi la torta tiepida; se non consumata subito, si conserverà in frigorifero per 1-2 giorni.



Panzerotti farciti pomodoro e mozzarella al forno

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 25 MINUTI
DOSI PER 20 PANZEROTTI



INGREDIENTI	Nella planetaria unisci la farina, l'olio e il lievito;
PER L'IMPASTO:	inizia ad impastare aggiungendo l'acqua; termina con il sale.
M 500 g di farina per pizza e focaccia	Continua a mescolare finché l'impasto sarà liscio.
20 ml di olio extravergine d'oliva	Copri con pellicola alimentare e fai lievitare fino al raddoppio in luogo caldo; il tempo varia in base alla temperatura.
M 3 g di lievito di birra secco	Nel frattempo prepara il ripieno: in una ciotola unisci
300 ml di acqua	la salsa di pomodoro alla mozzarella tagliata a cubetti piccoli;
15 g di sale	aggiungi a piacere il basilico e un pizzico di sale.
PER IL RIPIENO:	Quando l'impasto sarà ben lievitato, stendilo a circa 0,5 cm di spessore con il matterello; poi, con un coppapasta tondo da 12 cm di diametro, taglia dei dischi,
200 ml di salsa di pomodoro	farciscili con il ripieno e chiudi a mezza luna,
150 g di mozzarella	ripassando i bordi con una forchetta per sigillarli.
q.b. di basilico secco	Metti su una teglia foderata con carta forno
q.b. di sale	e fai nuovamente lievitare per 30 minuti.
PER SPENNELLARE:	Riprendi i panzerotti, spennellali con l'uovo sbattuto e il latte
1 uovo	e cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti circa.
3 cucchiaini di latte	



Waffle con salmone, rucola e formaggio spalmabile

DIFFICOLTÀ 
PREPARAZIONE 10 MINUTI
DOSI PER 12 WAFFLES



INGREDIENTI	In una ciotola metti le uova con il formaggio grattugiato;
2 uova	mescola bene con le fruste e unisci anche l'olio e il sale.
80 g di formaggio grattugiato	Termina con la farina e il lievito, alternando il latte.
50 ml di olio extravergine d'oliva	Otterrai una pastella liscia e piuttosto liquida.
2 cucchiaini di sale	Scalda la piastra per waffles e ungila con poco olio;
M 200 g di farina per pizza e focaccia	versa un mestolo abbondante di pastella e fai cuocere per circa 3-4 minuti: i waffles dovranno essere ben dorati.
M 1 cucchiaino di lievito istantaneo	
300 ml di latte	Farcisci i waffles con formaggio spalmabile,
q.b. di olio semi di girasole (per ungere la piastra)	rucola, salmone affumicato e scorza di limone.
PER FARCIRE:	
200 g di formaggio spalmabile	
200 g di salmone affumicato	
q.b. di rucola	
1 scorza di limone	



Da un ricordo d'infanzia

La LATTA Mariarosa,
 contenitore perfetto per 10 bustine di lievito.
 È un ricordo autentico, fatto di emozioni,
 che profuma di torta e biscotti.
 Siamo tornati alla tradizione dei dolci
 fatti in casa... è nato così il disegno
 del contenitore per eccellenza!



Scopri tutti i prodotti della linea su www.bravabravamariarosa.it

Bianco, alto, laborioso
 è un Mulino di esperienza,
 qui il grano più prezioso
 viene scelto con pazienza.
 Dal mugnaio alla cucina
 vien da qui la sua Farina.



*Ad ogni farina..
 il suo lievito!*



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



REBECCHI F.LLI VALTREBBIA - VIA UNGARETTI, 7 - 29029 RIVERGARO (PC)

è tornata Mariarosa!

Entra nel suo mondo: metti MI PIACE alla sua pagina  e seguila su www.bravabravamariarosa.it

