



Calendario 2025



DAL 1970

MARIAROSA

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



Buonissimo
Gastronomico
di TAGLIARE e FARCIRE
4 Stagioni



*Cara Amica,
per quest'anno ho raccolto
nel mio calendario le ricette
tipiche delle regioni italiane:
ti porto con me in viaggio
attraverso il "Bel Paese"
per gustarne insieme
i sapori autentici.*



www.bravabravamariarosa.it



*Mariarosa è una bambina ed ha sogni di bontà:
dalla sera alla mattina pensa ai dolci che farà.
Una vita deliziosa sta aspettando Mariarosa!*



*Quando arriva giù al mercato lei s'immagina di già,
col carretto ben stipato di primizie a volontà.
È una torta prodigiosa, quel che ha in mente Mariarosa!*



*Uova fresche e nostranelle di gallina ben ruspante
sceglierebbe le più belle per un dolce assai invitante.
Farò cose buone a iosa, dice a tutti Mariarosa!*



*Vorrei latte appena munto delle mucche là in cascina
tutti i giorni bello pronto e poi via, dritta in cucina.
A seguire il ricettario per un dolce straordinario!*



*Due o tre uova, burro un etto, latte, zucchero, farina...
E poi infine il grande tocco: il mio lievito in bustina!
Invenzione ben grandiosa, quel che usa Mariarosa.*



*Ecco qui la torta è cotta: che fragranza, che splendore...
non è un sogno, tu l'hai fatta l'hai creata con amore.
Quella bimba ora è sposa, ma è per sempre Mariarosa!*

La storia di **MARIAROSA** ...

... ascoltala subito qui





Valle d'Aosta Gennaio 2025 Piemonte

		GIORNATA MONDIALE DELLA PACE MER 1		GIO 2	VEN 3	SAB 4	DOM 5
EPIFANIA LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	VEN 10	SAB 11	DOM 12	
LUN 13	MAR 14	MER 15	GIO 16	VEN 17	SAB 18	DOM 19	
LUN 20	MAR 21	MER 22	GIO 23	VEN 24	SAB 25	DOM 26	
LUN 27	MAR 28	MER 29	GIO 30	VEN 31			

TORTA DI NOCCIOLE PIEMONTESE

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:
 Per la torta di nocciole:
 130 g di farina per dolci **M**,
 80 g di farina di nocciole **M**,
 70 g di zucchero semolato, 85 g di burro,
 2 cucchiai di latte, 2 uova,
 1 fialetta di estratto di vaniglia **M**,
 8 g di lievito per dolci **M**.
 Per la crema al cioccolato:
 75 g di panna fresca, 150 g di gocce
 pasticcere di cioccolato fondente **M**.
 Per la decorazione:
 granella di nocciole **M**, perline argento **M**,
 nocciole tostate **M**, Dolci decori di zucchero **M**.

Preparazione:
 Per la torta di nocciole: dividete i tuorli d'uovo dagli albumi e montate quest'ultimi a neve ferma. In una ciotola montate con le fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso; aggiungete l'estratto di vaniglia e il burro fuso intiepidito continuando a mescolare; per ultimo unite il latte. Incorporate con una spatola la farina setacciata con il lievito e la farina di nocciole. Per finire aggiungete gli albumi montati a neve con movimenti lenti dall'alto verso il basso: prima una piccola parte per ammorbidire l'impasto ed infine i restanti. Trasferite in uno stampo da 20 cm di diametro, foderato con carta forno. Infornate a 180°C per 35 minuti circa (vale la prova stecchino). Per la crema al cioccolato: fate sciogliere l'estratto di vaniglia le gocce di cioccolato con la panna fresca. Lasciate raffreddare e poi montate con le fruste elettriche finché sarà bella spumosa. Mettete la crema in una sac à poche con bocchetta a stella e utilizzatela per decorare la torta. Terminate la decorazione con granella di nocciole, perline argento, nocciole tostate e dolci decori di zucchero.



DAL 1970

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

Dal ricettario Mariarosa
i dolci tipici regionali



Il mio lievito in bustina
nella nuova graziosa lattina:
10 bustine,
una scorta preziosa
per dolci firmati Mariarosa.



DAL 1970 **MARIAROSA**
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Febbraio 2025

							SAB 1	DOM 2
LUN 3	MAR 4	MER 5	GIO 6	VEN 7	SAB 8	DOM 9		
LUN 10	MAR 11	MER 12	GIO 13	VEN 14	SAB 15	DOM 16		
LUN 17	MAR 18	MER 19	GIO 20	VEN 21	SAB 22	DOM 23		
LUN 24	MAR 25	MER 26	GIO 27	VEN 28				

ZELTEN TRENINO

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:
100 g di farina per dolci M, 55 g di zucchero semolato, 75 g di burro, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito per dolci M, 50 g di fichi secchi, 50 g di datteri, 75 g di noci M, 45 g di nocchie tostate M, 50 g di uva sultanina M, 22 g di pinoli M, 30 g di mandorle affettate M, 70 g di macedonia di frutta candita M, 50 ml di grappa, scorza di 1 limone e scorza di 1 arancia grattugiate.

Per la decorazione:
ciliegie rosse candite M, mandorle pelate intere M, miele.

Preparazione:
Mettete in una ciotola con la grappa i fichi e i datteri tagliati a pezzetti insieme all'uva sultanina, alla macedonia di frutta candita, la scorza di limone e la scorza d'arancia. Lasciate riposare per qualche ora, meglio se una notte, dopodiché tritate le nocchie, le noci e aggiungetele alla ciotola; terminate con i pinoli e le mandorle affettate e mescolate bene. Con le fruste elettriche montate lo zucchero con il burro morbido fino ad ottenere un composto spumoso; aggiungete l'uovo e continuate a mescolare. Unite anche la farina setacciata con il lievito. Per finire, con un cucchiaino incorporate il composto di fichi, datteri e frutta secca. Versate in uno stampo da 20 cm di diametro imburato e infarinato, decorate con le ciliegie candite e le mandorle pelate intere e infornate a 170°C per circa 30-35 minuti. Quando il dolce è pronto spennellate con il miele leggermente scaldato.

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Le tue tisane conservano sapore se le riponi in un buon contenitore: e se la scatola è anche bella puoi tenerla in bella vista in cucina! Fa al caso tuo la latta Mariarosa, piccola, elegante e assai graziosa.



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Marzo

2025

LUN 3	MAR 4	MER 5	GIO 6	VEN 7	SAB 8	DOM 9
LUN 10	MAR 11	MER 12	GIO 13	VEN 14	SAB 15	DOM 16
LUN 17	MAR 18	MER 19	GIO 20	VEN 21	SAB 22	DOM 23
LUN 24	MAR 25	MER 26	GIO 27	VEN 28	SAB 29	DOM 30
LUN 31						

Ricetta idea

GUBANA

- Difficoltà
- Preparazione: 1 ora
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:
250 g di farina per pizza e focaccia M, 60 g di zucchero, 60 ml di latte, 50 g di burro, 1 uovo, 1 tuorlo, 3 g di lievito di birra M, 1/2 fialetta aroma gusto arancia M, 1/2 fialetta aroma gusto limone M, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:
80 g di uva sultanina M, 50 g di noci, 25 g di nocciole in granella M, 25 g di mandorle in granella M, 10 g di pinoli M, 70 g di biscotti secchi tritati, 50 g di arancia candita in cubetti M, 1 bicchierino di grappa, 1 cucchiaino di cannella Goa M.

Per spennellare:
1 uovo, 2 cucchiaini di latte.

Per decorare:
Dolci decori di zucchero M, Zucchero al velo M, Anicini M.

Preparazione:
Per il ripieno: ammolate l'uva sultanina nella grappa per 30 minuti. In una ciotola unite le noci tritate, le nocciole, le mandorle in granella, i pinoli, i biscotti tritati, l'arancia candita e la cannella; aggiungete anche l'uva sultanina e mescolate il tutto con qualche cucchiaino di grappa (dell'ammollo dell'uvetta) fino a rendere il ripieno compatto.
Per l'impasto: mettetevi sulla spianatoia la farina con il lievito a fontana; aggiungete al centro lo zucchero, le uova, il burro ammorbidito, il sale, il latte tiepido e l'aroma gusto arancia e limone. Impastate prima con una forchetta e poi con le mani finché non otterrete un composto liscio ed omogeneo; trasferite in una ciotola e fate lievitare in luogo caldo fino al raddoppio (circa 2 ore e mezza). Stendete poi con il mattarello a formare un rettangolo, farcite con il ripieno e arrotolate. Sistemate in una teglia da 20 cm di diametro foderata con carta forno creando una chiocciola e lasciate lievitare per altri 30 minuti. Spennellate con l'uovo sbattuto con il latte e infornate a 170°C per circa 30 minuti. Una volta raffreddata, decorate con zucchero al velo, anicini e Dolci Decor.



Caramelle, giuggiole e confetti nella lattina Mariarosa sono perfetti!

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Emilia Romagna Liguria

Aprile 2025

MAR 1	MER 2	GIO 3	VEN 4	SAB 5	DOM 6	
LUN 7	MAR 8	MER 9	GIO 10	VEN 11	SAB 12	DOM 13
LUN 14	MAR 15	MER 16	GIO 17	VEN 18	SAB 19	DOM 20
LUN 21	MAR 22	MER 23	GIO 24	VEN 25	SAB 26	DOM 27
LUN 28	MAR 29	MER 30				

BACI DI ALASSIO

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 12 baci circa

Ingredienti:
Per i biscotti:
 250 g di farina di nocciole M,
 100 g di albumi, 150 g di zucchero semolato,
 40 g di cacao amaro M,
 1 cucchiaino di miele.
Per la crema al cioccolato:
 50 ml di panna fresca,
 75 g di gocce pasticcere di cioccolato fondente M,
 1 noce di burro.

Preparazione:
 Montate con le fruste elettriche gli albumi finché saranno ben fermi; aggiungete poi lo zucchero 2 cucchiaini per volta, continuando a mescolare.
 Con una spatola incorporate la farina di nocciole mescolata al cacao e, per finire, il miele, con movimenti lenti dall'alto verso il basso per non smontare l'impasto. Trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella e fate riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero. Formate i biscotti direttamente su una teglia rivestita con carta forno, distanziandoli leggermente tra loro. Mettete la teglia in frigorifero per 30 minuti. Infornate i biscotti a 170°C per circa 15 minuti.
Per la crema al cioccolato: fate sciogliere a bagnomaria la panna con le gocce di cioccolato, aggiungete il burro e mescolate. Lasciate intiepidire e poi utilizzate la crema per unire a due a due i biscotti; lasciate solidificare a temperatura ambiente e servite.

La nuova latta di Mariarosa in cucina è sempre preziosa: scrigno ideale per riporre ordinati i tuoi piccoli utensili colorati!



Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Maggio

2025

Umbria
Toscana

FESTA DEL LAVORO		PRIMO QUARTO	
GIO 1	VEN 2	SAB 3	DOM 4
LUN 5	MAR 6	MER 7	GIO 8
VEN 9	SAB 10	DOM 11	FESTA DELLA MAMMA
LUN 12	MAR 13	MER 14	GIO 15
VEN 16	SAB 17	DOM 18	ULTIMO QUARTO
LUN 19	MAR 20	MER 21	GIO 22
VEN 23	SAB 24	DOM 25	LUNA NUOVA
LUN 26	MAR 27	MER 28	GIO 29
VEN 30	SAB 31		

Ricetta idea

MOSTACCIOLI UMBRI

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 20 biscotti circa

Ingredienti:
 250 g di farina per dolci **M**,
 100 ml di mosto cotto o vino rosso,
 60 g di zucchero semolato,
 50 ml di olio extravergine d'oliva,
 1 bustina di lievito per dolci **M**,
 50 g di uva sultanina **M**.

Preparazione:
 In una ciotola aggiungete la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, al centro l'olio e il mosto cotto (o il vino); mescolate con una forchetta e quando il composto inizierà a compattarsi, trasferite sulla spianatoia. Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo; aggiungete infine l'uva sultanina. Coprite con pellicola alimentare e fate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Riprendete l'impasto; ricavate delle strisce lunghe circa 10 cm e arrotolatele per formare le ciambelline. Sistemate su una teglia e cuocete i mostaccioli a 180°C per circa 15 minuti.



DAL 1970

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

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali

La tradizione sulla tua tavola con un porta grissini da favola! La latta verde di Mariarosa bella, elegante e pure gioiosa.





In viaggio con Mariarosa

Ricette tipiche del CENTRO ITALIA

Marche
Astrucchio

Giugno 2025

LUN 2		MAR 3		MER 4		GIO 5		VEN 6		SAB 7		DOM 8	
LUN 9		MAR 10		MER 11		GIO 12		VEN 13		SAB 14		DOM 15	
LUN 16		MAR 17		MER 18		GIO 19		VEN 20		SAB 21		DOM 22	
LUN 23		MAR 24		MER 25		GIO 26		VEN 27		SAB 28		DOM 29	
LUN 30													

Ricetta idea

CALCIONI DOLCI MARCHIGIANI

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 20 calcioni circa

Ingredienti:
 Per la pasta frolla:
 400 g di farina per dolci **M**,
 200 g di zucchero semolato,
 4 tuorli d'uovo,
 1 uovo intero,
 120 g di strutto,
 1 bustina di vanillina **M**.
 Per il ripieno:
 400 g di ricotta,
 140 g di zucchero semolato,
 70 g di macedonia candita **M**,
 1 fialetta di aroma gusto rum **M**.
 Per spennellare:
 1 tuorlo d'uovo,
 2 cucchiaini di latte,
 Per finire:
 zucchero al velo **M**.

Preparazione:
 Per la pasta frolla: sulla spianatoia disponete la farina a fontana; al centro aggiungete lo zucchero, lo strutto, i tuorli d'uovo, l'uovo intero e la vanillina; impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e fate riposare per 30 minuti in frigorifero.
 Per la crema: in una ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero, l'aroma gusto rum e la macedonia candita.
 Assemblaggio: stendete la pasta frolla a uno spessore di circa 0,5 cm; ricavate dei dischi di 10/12 cm di diametro e farcite ogni disco con un cucchiaino di crema. Chiudete a mezza luna e sistemate i calcioni così ottenuti su una teglia; infine spennellate con l'uovo sbattuto con il latte. Infornate a 180°C per circa 20-25 minuti; lasciate raffreddare, decorate con zucchero al velo e servite.



DAL 1970

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

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Un centrotavola fiorito per festeggiare un evento! Mariarosa per te ha un prezioso suggerimento: la sua nuova latta ben si presta per ogni occasione di festa!



Luglio 2025

Lazio

MAR 1	MER 2	GIO 3	VEN 4	SAB 5	DOM 6	
LUN 7	MAR 8	MER 9	GIO 10	VEN 11	SAB 12	DOM 13
LUN 14	MAR 15	MER 16	GIO 17	VEN 18	SAB 19	DOM 20
LUN 21	MAR 22	MER 23	GIO 24	VEN 25	SAB 26	DOM 27
LUN 28	MAR 29	MER 30	GIO 31			

Ricetta idea

CROSTATA DI RICOTTA ALLA ROMANA

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:

Per la pasta frolla:
250 g di farina per dolci M, 125 g di burro, 2 tuorli d'uovo, 90 g di zucchero al velo M, 2 cucchiaini di latte, 1 fialetta di estratto di vaniglia M.

Per la crema di ricotta:
350 g di ricotta di pecora, 1 uovo, 80 g di zucchero, 10 g di farina per dolci M, 50 g di uva sultanina M, 22 g di pinoli M, 1 bicchierino di rum, 1 pizzico di cannella Goa M, ¼ di fialetta di aroma gusto arancia M, ¼ di fialetta di aroma gusto limone M.

Per spennellare:
1 uovo.

Preparazione:

Per la pasta frolla: sulla spianatoia disponete la farina a fontana; al centro aggiungete lo zucchero al velo, i tuorli d'uovo, il burro morbido, il latte e l'estratto di vaniglia. Impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti in frigorifero.

Per la crema: mettete in ammollo l'uvetta nel rum per 10 minuti. In una ciotola mescolate la ricotta, con lo zucchero, l'uovo, la farina, la cannella e l'aroma gusto arancia e limone. Scolate l'uvetta e aggiungetela alla crema insieme ai pinoli.

Assemblaggio: stendete la frolla a circa 0,5 cm di spessore; rivestite uno stampo da crostata da 18 cm di diametro imburato e infarinato. Farcite con la crema; con la rimanente frolla ricavate delle strisce per la decorazione. Spennellate la superficie della crostata con l'uovo sbattuto e infornate a 180°C per 35-40 minuti circa.



DAL 1970

MARIAROSA

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

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Non perderti tutte le ricette di Mariarosa! Ce ne sono per tutti i gusti: salate, velocissime, per le feste, per il compleanno... Vai sul sito www.bravabravamariarosa.it e scarica tutti i ricettari!



In viaggio
 con Mariarosa

Ricette tipiche
 del CENTRO
 ITALIA



DAL 1970

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

Agosto 2025

Malise

					PRIMO QUARTO	VEN 1	SAB 2	DOM 3
LUN 4	MAR 5	MER 6	GIO 7	VEN 8	SAB 9	DOM 10	NOTTE DI SAN LORENZO *	
LUN 11	MAR 12	MER 13	GIO 14	FERRAGOSTO	VEN 15	SAB 16	DOM 17	
LUN 18	MAR 19	MER 20	GIO 21	VEN 22	SAB 23	DOM 24		
LUN 25	MAR 26	MER 27	GIO 28	VEN 29	SAB 30	DOM 31		

Ricetta idea

CICERCHIATA

- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Dosi per 6 persone

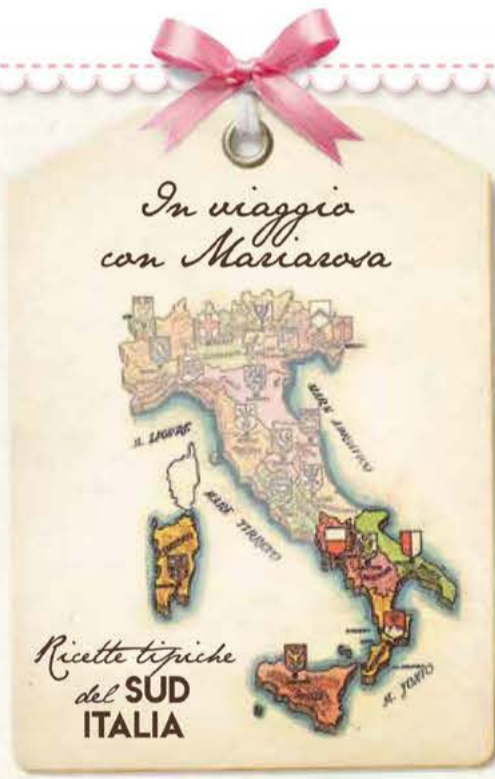
Ingredienti:
 Per l'impasto:
 300 g di farina per dolci **M**,
 3 uova, 1 cucchiaino di liquore all'anice,
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
 Per la cottura:
 olio di arachidi.
 Per decorare:
 200 g circa di miele millefiori,
 30 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di acqua,
 momperiglia **M**, codetta arcobaleno **M**,
 mandorle affettate **M**.

Preparazione:
 Sulla spianatoia disponete la farina a fontana; al centro aggiungete le uova, l'anice e l'olio. Iniziate ad impastare prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Riprendete l'impasto e formate dei cordoncini di diametro di circa 1 cm; tagliate dei pezzetti lunghi 1 cm e, con le mani, formate delle palline. Continuate fino a terminare l'impasto. Friggete le palline, poche per volta, in abbondante olio: saranno pronte quando diventeranno leggermente dorate; scolate quindi su carta assorbente. Fate sciogliere il miele con lo zucchero e l'acqua in una grande pentola, versate gli struffoli e mescolate. Sistematele su un piatto da portata creando la forma a ciambella (potete mettere un bicchiere coperto con pellicola alimentare al centro del piatto, da togliere quando avrete ottenuto la forma desiderata). Decorate con momperiglia, codetta arcobaleno e mandorle affettate.



Dal ricettario Mariarosa
 i dolci tipici regionali

Scopri le Ricette del Cuore
 di Mariarosa: idee gustose,
 semplici ma originali
 da preparare per i tuoi cari.
 Le troverai sul suo sito
www.bravabravamariarosa.it



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Settembre 2025

LUN	1	MAR	2	MER	3	GIO	4	VEN	5	SAB	6	DOM	7
LUN	8	MAR	9	MER	10	GIO	11	VEN	12	SAB	13	DOM	14
LUN	15	MAR	16	MER	17	GIO	18	VEN	19	SAB	20	DOM	21
LUN	22	MAR	23	MER	24	GIO	25	VEN	26	SAB	27	DOM	28
LUN	29	MAR	30										

EQUINOZIO D'AUTUNNO *

PRIMO QUARTO

Agbi, bottoni e fili colorati vanno conservati ben ordinati: nella nuova latta Mariarosa sono il segreto della perfetta sposa.



Ricetta idea

DELIZIE AL LIMONE

- Difficoltà
- Preparazione: 2 ore
- Dosi per 7 delizie

Ingredienti:
 Per il pan di spagna: 150 g di farina per dolci M, 120 g di zucchero semolato, 3 uova, 10 g di lievito per dolci M, 1 fialetta di aroma gusto limone M.
 Per la crema pasticcera: 250 ml di latte, 60 g di zucchero semolato, 2 tuorli d'uovo, 20 g di farina per dolci M, 1 bacca di vaniglia M.
 Per la crema al limone: 40 g di zucchero, 40 g di succo di limone, 30 g di burro, 1 scorza di limone, 2 tuorli d'uovo, 1/2 fialetta di aroma gusto limone M.
 Per la bagna: 150 ml di acqua, 50 ml di succo di limone o limoncello, 50 g di zucchero semolato, 1/2 fialetta di aroma gusto limone M.
 Per la glassa: 100 ml di panna fresca, 2-3 cucchiaini di latte.
 Per decorare: 100 ml di panna fresca, 30 g di zucchero al velo M, Dolce Bouquet di rose M.

Preparazione:
 Per il pan di spagna: montate gli albumi a neve; a parte, sbattete i tuorli con il latte. Aggiungete lo zucchero, l'aroma e mescolate fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporate metà farina setacciata con il lievito e 2 cucchiaini di albumi montati mescolando dall'alto verso il basso per non smontare l'impasto. Unite la restante farina e gli albumi montati. Versate in stampi o 8 cm imburrati e infarinati; infornate a 170°C per circa 25 minuti (vale la prova stecchino).
 Per la crema pasticcera: in un pentolino scaldate il latte; intanto in una ciotola mescolate con una frusta i tuorli, lo zucchero, la farina e i semi della bacca di vaniglia. Quando il latte bolle, versatelo nei tuorli e amalgamate; riportate sul fuoco finché la crema non si sarà addensata. Lasciate raffreddare coprendo con pellicola alimentare.
 Per la crema al limone: in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungete il succo di limone, la scorza, l'aroma e mescolate. Trasferite in un pentolino, mettetelo sul fuoco e, mescolando, fatela scaldare senza arrivare a bollire. Lasciate intiepidire e aggiungete il burro a cubetti. Coprite con pellicola alimentare e lasciate raffreddare completamente; infine incorporate alla crema pasticcera.
 Per la bagna: mettetela a bollire l'acqua; quando sarà calda aggiungete lo zucchero e mescolate per farlo sciogliere. Lasciate raffreddare e unite il succo di limone (o il limoncello) e l'aroma al limone.
 Assemblaggio: fate un'incisione sul fondo piatto delle cupole di pan di spagna e svuotatele; bagnate con la bagna e farcite con la crema. Chiudete con il pan di spagna tolto e mettetelo in frigorifero per 20 minuti. Montate la panna e aggiungetela, con movimenti dall'alto verso il basso, alla crema per la farcitura rimasta; unite qualche cucchiaino di latte fino ad ottenere una glassa liscia. Immergete le delizie per glassarle, sistematele sul piatto da portata e lasciate raffreddare in frigo per 30 minuti. Decorazione: montate la panna, unite lo zucchero al velo e trasferite in una sac à poche. Utilizzatele per decorare e ultimate con Dolce Bouquet di fiori.

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Ottobre 2025

Puglia

								* FESTA DEI NONNI					
			MER	1	GIO	2	VEN	3	SAB	4	DOM	5	
LUN	6	MAR	7	MER	8	GIO	9	VEN	10	SAB	11	DOM	12
LUN	13	MAR	14	MER	15	GIO	16	VEN	17	SAB	18	DOM	19
LUN	20	MAR	21	MER	22	GIO	23	VEN	24	SAB	25	DOM	26
LUN	27	MAR	28	MER	29	GIO	30	VEN	31				

Ricetta idea

PASTICCIOTTI LECCESI

- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Dosi per 6 pasticciotti

Ingredienti:
 Per la pasta frolla:
 250 g di farina per dolci M,
 125 g di zucchero semolato, 125 g di strutto,
 2 tuorli d'uovo, 1 bustina di vanillina M.
 Per la crema pasticcera:
 250 ml di latte, 2 tuorli d'uovo,
 60 g di zucchero semolato,
 20 g di farina per dolci M,
 1 fialetta di aroma gusto limone M.
 Per spennellare e finire:
 1 tuorlo d'uovo, zucchero al velo M.

Preparazione:
 Per la pasta frolla: sulla spianatoia disponete la farina a fontana; al centro aggiungete lo zucchero, lo strutto, i tuorli d'uovo e la vanillina. Impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti in frigorifero.
 Per la crema pasticcera: scaldate il latte in un pentolino; nel frattempo in una ciotola, mescolate con una frusta i tuorli, lo zucchero, la farina e l'aroma. Quando il latte sarà arrivato a bollore, versatelo nei tuorli, amalgamate bene e riportate sul fuoco finché la crema non si sarà addensata. Lasciate raffreddare coprendo con pellicola alimentare.
Assemblaggio: stendete la pasta frolla a uno spessore di circa 0,5 cm e utilizzatela per rivestire degli stampini di forma ovale imburattati e infarinati; riempite con la crema pasticcera. Stendete la rimanente frolla e utilizzatela per chiuderli. Spennellate con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornate a 180°C per circa 25-30 minuti; lasciate raffreddare e decorate con zucchero al velo.

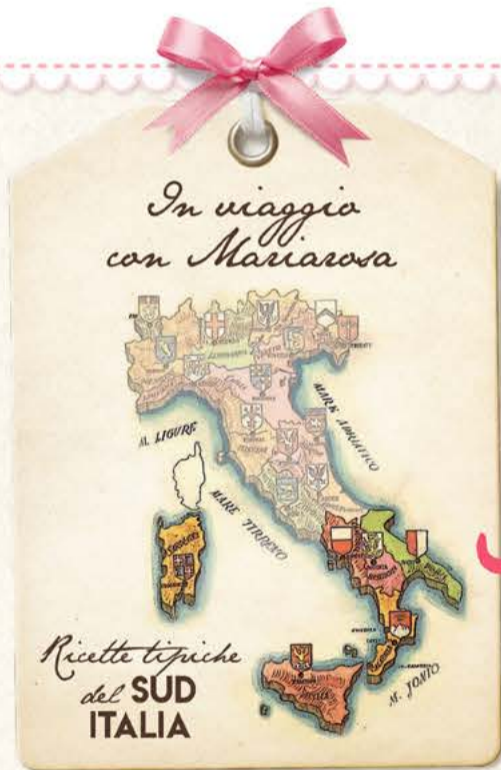


DAL 1970
MARIAROSA
 BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Te caldo e tisane sono favolosi per i freddi pomeriggi piovosi: nella latta Mariarosa li puoi conservare e il loro aroma nel tempo preservare.



Calabria Basilicata

Novembre

2025

LUN 3	MAR 4	MER 5	GIO 6	VEN 7	SAB 8	DOM 9
LUN 10	MAR 11	MER 12	GIO 13	VEN 14	SAB 15	DOM 16
LUN 17	MAR 18	MER 19	GIO 20	VEN 21	SAB 22	DOM 23
LUN 24	MAR 25	MER 26	GIO 27	VEN 28	SAB 29	DOM 30

TUTTI I SANTI
SAB 1

COMMEMORAZIONE DEFUNTI
DOM 2

Ricetta idea

CARTELLATE LUCANE

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 15-20 cartellate

Ingredienti:

Per la pasta:
225 g di farina per dolci **M**,
20 ml di olio extravergine d'oliva,
112 ml di vino bianco.

Per friggere:
olio di arachidi.

Per finire:
miele millefiori,
codetta arcobaleno **M**,
Petalì di fiori **M**,
Perline argento **M**.

Preparazione:

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, versate al centro l'olio e iniziate ad impastare con una forchetta aggiungendo poco per volta il vino; proseguite poi impastando con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti. Riprendete la pasta e con la "nonna papera" (la macchina per la pasta) stendete delle sfoglie di circa 1-2 mm di spessore e lunghe 32 cm circa; con la rotella dentellata ricavate delle strisce con larghezza 3 cm. Prendete una striscia e chiudetela facendo dei pizzichi sul lato corto: i pizzichi dovranno essere distanziati di circa 3-4 cm. Arrotolate poi la striscia a girandola sigillando la parte finale in modo da non farla aprire in cottura. Proseguite in questo modo fino a terminare la sfoglia. Friggete le cartellate in abbondante olio di arachidi caldo (serviranno pochi minuti): quando saranno dorate scolatene su carta assorbente. Sistemate sul piatto da portata e decorate con miele, codetta arcobaleno, perline argento e petali di fiori.





Sardegna Sicilia

Dicembre

2025

LUN	1	MAR	2	MER	3	GIO	4	VEN	5	SAB	6	DOM	7
LUN	8	MAR	9	MER	10	GIO	11	VEN	12	SAB	13	DOM	14
LUN	15	MAR	16	MER	17	GIO	18	VEN	19	SAB	20	DOM	21
LUN	22	MAR	23	MER	24	GIO	25	VEN	26	SAB	27	DOM	28
LUN	29	MAR	30	MER	31								

Ricetta idea

TORTA PARDULAS

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:

Per la pasta:
125 g di farina di semola,
70 ml di acqua,
25 g di strutto,
1 pizzico di sale.

Per il ripieno:
300 g di ricotta di pecora,
40 g di zucchero,
40 g di farina per dolci M,
1 uovo,

1 pizzico di zafferano,
1 fialetta di aroma gusto arancia M.
Per decorare:
miele, Momperiglia M.

Preparazione:

Sulla spianatoia disponete a fontana la farina e aggiungete al centro il sale e lo strutto; iniziate ad impastare con la forchetta aggiungendo l'acqua. Proseguite poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. **Per il ripieno:** in una ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero, la farina, l'uovo, lo zafferano e l'aroma gusto arancia. **Assemblaggio:** stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia rotonda sottile; farcite con la crema lasciando libero il bordo e poi richiudetelo sul ripieno pizzicando in 8 punti (come in foto). Infornate a 170°C per circa 30 minuti; la superficie dovrà essere ben dorata. Lasciate raffreddare e decorate con miele e momperiglia.



DAL 1970

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

Dal ricettario Mariarosa i dolci tipici regionali



Fiori, aghi di pino, piccoli decori e una stella: con la latta Mariarosa la tua tavola è più bella! Divertiti a comporre un centrotavola originale... Mariarosa ti augura Buon Natale!



REBECCHI FOOD SYSTEMS SPA
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

