



Calendario 2026



DAL 1970

MARIAROSA

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

dalla tradizione, un gioco intramontabile

Gioca con Mariarosa



Ritaglia i vestitini... e divertiti a inventare la tua storia di **MARIAROSA**



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
sceglierrebbe 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 semp.º Mariarosa!



Inquadra il QR code



e ascolta la storia di Mariarosa!



Ciambella salata patate, speck e provola

Felice anno nuovo

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica, stampa e ritaglia
i biglietti auguri o le gif
animate che preferisci.



Rendi speciale il compleanno

Rendi dei tuoi amici e dei tuoi cari

INVERNO Inverno



- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Cottura: 45 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

Per la cottura delle patate:

100 g di patate, q.b. olio di girasole, 1 pizzico di sale, q.b. origano.

Per la ciambella salata:

4 uova, 1 cucchiaino di sale, 400 g di farina per torte salate M, 130 ml olio di semi di girasole, 150 ml di latte, q.b. pepe, 16 g di lievito per torte salate M, 50 g di speck, 50 g di provola dolce.

Per la crema salata:

125 ml di latte, q.b. sale.

25 g di burro,

25 g di farina per torte salate M.

Per decorare:

1 mazzetto di erbe aromatiche.



Preparazione:
Tagliate le patate in fette sottili, cuocetele in padella per 5 minuti, con un filo d'olio, sale e origano. In una ciotola montate, con le fruste elettriche, le uova con il sale e, continuando a mescolare, aggiungete olio, latte e pepe. Con una frusta a mano, incorporate la farina setacciata con il lievito, le patate raffreddate, lo speck e la provola sminuzzati. Versate l'impasto in uno stampo a ciambella diametro 20 cm imburrato e infarinato. Cuocete per circa 35 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas nella parte media: 170°C); prima di sfornare fate la prova stecchino.

Per la crema: fate scaldare il latte con un pizzico di sale; intanto, in una pentola, sciogliete il burro, aggiungete la farina, mescolate con una frusta a mano e cuocete finché il composto inizierà a dorare.

Unite il latte e continuate a cuocere a fuoco basso, mescolando, fino a raggiungere una consistenza morbida. Lasciate intiepidire.

Composizione: versate sulla superficie della ciambella ben fredda la crema e decorate con erbe aromatiche.

Conservate la ciambella avanzata in frigorifero e consumatela entro 48 ore.



Ricetta idea



Gennaio | 2026

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Giornata
mondiale
della pace

LUN 5 MAR 6

Epifania

MER 7

GIO 8

VEN 9

SAB 10

DOM 11

LUN 12

MAR 13

MER 14

GIO 15

VEN 16

SAB 17

DOM 18

LUN 19

MAR 20

MER 21

GIO 22

VEN 23

SAB 24

DOM 25

LUN 26

MAR 27

MER 28

GIO 29

VEN 30

SAB 31

i giorni
della Merla

i giorni
della Merla

i giorni
della Merla





Mimosina salata farcita

Benvenuta primavera



Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica e stampa le cornici
dedicate al papà e incolla
una foto per un dono originale.



Inquadra il QR code,
scarica e stampa le cornici
dedicate al papà e incolla
una foto per un dono originale.

PRIMAVERA Primavera



- Difficoltà
- Preparazione: 90 min
- Cottura: 35 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

Per il pan di spagna salato:
6 uova, 35 g di zucchero semolato,
1 cucchiaino di sale,
160 g di farina per torte salate M,
1 cucchiaino di pepe,
12 g di lievito per torte salate M.

Per la crema al formaggio:
200 g di formaggio spalmabile,
200 ml di panna, sale e pepe.

Per farcire:
150 g di prosciutto cotto, q.b. valeriana.
Per decorare: q.b. prosciutto cotto, q.b. valeriana.



Ricetta idea

Preparazione:
Per il pan di spagna salato:
montate per almeno 10 minuti le uova
con lo zucchero e il sale.
Incorporate con una spatola, con movimenti
dall'alto verso il basso, la farina setacciata
con il lievito e il pepe e versate l'impasto in uno
stampo diametro 20 cm, imburrato e infarinato.
Cuocete per 35 minuti circa nella parte bassa
del forno preriscaldato (elettrico: 170°C,
ventilato: 160°C, a gas nella parte media: 170°C);
prima di sfornare fate la prova stecchino.

Per la crema al formaggio:
in una ciotola montate il formaggio
spalmabile con la panna, salate e pepate.

Composizione:
tagliate la parte superiore del pan di spagna
con spessore di circa 1cm, da circa metà ricavate
dei cubetti; sbriciolate il rimanente per creare
delle briciole. Tagliate la torta restante in 2 strati.
Stendete sul primo strato 1/3 della crema
e farcite con prosciutto e valeriana.
Stendete sul secondo strato 1/3 della crema
sovraponetelo dalla parte della crema
sulla farcitura. Rivestite la torta ricomposta
con la crema rimanente e coprite con le briciole.
Decorate con i cubetti di pan di spagna salato,
roselline di prosciutto e valeriana.

*Conservate la torta avanzata in frigorifero
e consumatela entro 48 ore.*



DOM 1

Festa
della Donna



DOM 8



DOM 15



DOM 22



DOM 29



Miarzo | 2026

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 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 | MAR 31 | | | | | |

Ricordati di:

Dillo con il
cuore



Torta salata pasqualina

per il tuo pic nic all'aperto

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica le cornici per le tue
fotografie e decora la tua casa
con i colori della primavera.



Incornicia i tuoi momenti speciali
con i fiori e i colori della primavera

PRIMAVERA Primavera



- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Cottura: 25 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

2 uova, 1 cucchiaino di sale,
100 ml di latte,
80 ml di olio di semi di girasole,
200 g di farina per torte salate M,
8 g di lievito per torte salate M,

Per la crema:

1 mazzetto di bietole,
250 g di ricotta, 50 g di formaggio grattugiato,
sale e pepe, noce moscata.

Per decorare:

2 uova sode, q.b. fette di salame Milano,
q.b. olive verdi, foglie di maggiorana.

Preparazione:

Per la base della crostata salata morbida:
in una ciotola mescolate con le fruste elettriche
le uova e il sale; unite il latte, l'olio e la farina
setacciata con il lievito.

Versate l'impasto in uno stampo da crostata
da 20 cm imburrato e infarinato.

Cuocete per 25 minuti circa nella parte
inferiore del forno preriscaldato
(elettrico: 180°C, ventilato: 170°C,
a gas nella parte media: 180°C).

Per la crema:

lessate le bietole per 5 minuti in acqua bollente
salata, scolate e mettetele in un canovaccio
in modo che perdano l'acqua in eccesso.

Tritatele finemente con un coltello.

In una ciotola mescolate la ricotta
con il formaggio grattugiato, le bietole, sale,
pepe e noce moscata.

Composizione:

distribuite sulla crostata raffreddata e sfornata
la crema di ricotta e bietole.

Decorate con le uova sode tagliate in quarti,
le fettine di salame chiuse a ventaglio,
le olive verdi e le foglie di maggiorana.

*Conservate la torta avanzata in frigorifero
e consumatela entro 48 ore.*

Aprile | 2026



Ricordati di:

Dillo con il
cuore

MARIAROSA



Ciambella salata soffice

tanti auguri mamma!

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
e scopri tante idee originali
per la festa della mamma.



Lasciati ispirare dal mondo Mariarosa
per stupire e festeggiare la tua mamma!

PRIMAVERA Primavera



- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Cottura: 35 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

100 g di piselli,
olio extravergine d'oliva, q.b. pepe
90 g di prosciutto cotto a cubetti,
3 uova, 100 ml di olio di semi di girasole
300 g di farina per torte salate M,
100 ml di latte,
16 g di lievito per torte salate M,
1 cucchiaino di sale.

Ricetta idea

Preparazione:
Cuocete a fuoco basso i piselli in padella con un filo d'olio, per circa 10 minuti, salate e pepate. Aggiungete il prosciutto cotto e proseguite la cottura per altri cinque minuti. In una ciotola versate le uova con l'olio e il sale, mescolate con le fruste elettriche per qualche minuto finché il composto sarà spumoso e aggiungete il latte alternato alla farina setacciata con il lievito. Incorporate delicatamente con una spatola i piselli e il prosciutto.

Versate l'impasto in uno stampo a ciambella diametro 20 cm, imburrato e infarinato. Cuocete per 35 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C); prima di sfornare fate la prova stecchino.

Conservate la ciambella avanzata in frigorifero e consumatela entro 48 ore.

Maggio | 2026

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| LUN 4 | MAR 5 | MER 6 | GIO 7 | VEN 8 | SAB 9 | DOM 10 |
| | | | | | | |
| LUN 11 | MAR 12 | MER 13 | GIO 14 | 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 |
| | | | | | | |





Crostata morbida cocco e fragole

Benvenuta estate!

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code
e scopri il segreto
dell'acqua di S. Giovanni,
per conoscere la tradizione.



La magia della "Rugiada degli Dei"
per fortuna, amore e prosperità.

ESTATE Estate



- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Cottura: 25 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Per la crostata morbida:

85 g di burro,
85 g di zucchero semolato,
1 fioretta di estratto di vaniglia M, 2 uova,
50 ml di latte, 200 g di farina per dolci M,
8 g di lievito per dolci M,
2 cucchiai di cocco rapé.

Per la panna cotta:

4 g di gelatina in fogli M,
250 ml di panna, 50 g di zucchero semolato,
50 g di gocce pasticcere cioccolato bianco M,
2 cucchiai di cocco rapé M.

Per decorare:

q.b. fragole, q.b. mirtilli,
q.b. menta, succo di limone.



Preparazione:

Per la base della crostata:

in una ciotola montate con le fruste il burro con lo zucchero e l'estratto di vaniglia; aggiungete le uova, il latte e per finire la farina setacciata con il lievito e il cocco rapé. Versate l'impasto in uno stampo a ciambella diametro 20 cm imburrato e infarinato. Cuocete per 25 minuti circa nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas: 180°C).

Per la panna cotta:

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. Versate in un pentolino la panna con lo zucchero, portate a bollire e poi aggiungete le gocce pasticcere di cioccolato bianco, il cocco rapé e mescolate finché le gocce di cioccolato saranno sciolte; unite per finire la gelatina ben strizzata. Lasciate raffreddare finché la panna cotta sarà a temperatura ambiente.

Composizione:

Rendete omogenea la panna cotta con l'aiuto di una frusta a mano o un mixer ad immersione. Versate la panna cotta nella crostata raffreddata e mettete in frigo per 2-3 ore a rassodare. Decorate con fettine di fragole, mirtilli e foglie di menta. Spennellate la frutta con succo di limone per non farla annerire.

Conservate la crostata avanzata in frigorifero e consumatela entro 48 ore.



Ricetta idea

Giugno | 2026

| | | | | | | |
|--------|--------|---------------|--------|--------|--------|--------|
| 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 | Ricordati di: | | | | |

Dillo con il
cuore



MARIAROSA



Biscotti

MARIAROSA

gelati e dolci



Trattoria

MARIAROSA

gelati e dolci



Golosa al limone e meringhe

Una fresca estate a tutti

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code:
ti porta al cuore della bontà.
Fai un tour virtuale nella cucina
di Mariarosa e scopri
tutto il suo mondo.



ESTATE Estate



- Difficoltà
- Preparazione: 60 min
- Cottura: 45 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

Per la pasta frolla e i biscotti:

Ingredienti:

Per la pasta frolla e i biscotti:
250 g di farina per dolci M, 2 tuorli d'uovo,
120 g di zucchero al velo M, 120 g di burro
morbido, 1 bustina di Vanillina M.

Per la crema al limone:

380 ml di latte, 3 tuorli d'uovo, 90 g di zucchero,
30 g di farina per dolci M, 250 g di ricotta,
1 fiocchetto di aroma gusto limone M.

Per la crema frangipane:

45 g di burro morbido, 45 g di zucchero,
1 uovo, 45 g di farina di nocciola M,
10 g di farina per dolci M.

Per decorare:

1 cucchiaio di latte, 7 Meringhe, Meringhette M,
Dolce Bouquet M, Dolci perline gialle M.

Preparazione:

Per la base e i biscotti di frolla:
mettete sulla spianatoia la farina a fontana
con al centro i tuorli d'uovo, lo zucchero al velo,
il burro a pezzetti e la vanillina.
Impastate rapidamente il tutto con le mani
fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Coprite con pellicola alimentare e fate riposare
in frigorifero per 30 minuti.

Per la crema al limone: scaldate il latte in un pentolino;
in una ciotola, mescolate con la frusta i tuorli d'uovo
con lo zucchero, aggiungete la farina e l'aroma gusto
limone. Quando il latte sarà arrivato a bollore,
versatelo nei tuorli; mescolate e riportate sul fuoco
finché la crema non si sarà addensata. Lasciate
raffreddare la crema in una terrina, coprendo
con pellicola alimentare a contatto, per evitare che
si formi della pellicina. Mettete da parte 3 cucchiai
di crema per la finitura e mescolate la rimanente
con la ricotta. Per la crema frangipane: mettete
in una ciotola il burro, lo zucchero, l'uovo, la farina
di nocciola, la farina e amalgamate il tutto con
una frusta. Composizione: stendete $\frac{3}{4}$ di pasta frolla
sul fondo di uno stampo a cerchio apribile (diametro
20 cm) imburratò ed infarinato, formando un bordo
alto 5 cm circa. Distribuite, con l'aiuto in una sac
à poche con bocchetta tonda grande, prima la crema
frangipane e poi la crema al limone livellando bene.
Con la rimanente frolla create dei biscotti,
utilizzando due stampi a fiore, (da 2,5 cm e 1 cm),
che sovrapporrete prima della cottura. Cuocete
la torta, per circa 45 minuti nella parte inferiore
del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato:
170°C, gas: nella parte media a 180°C) ed i biscotti
alla stessa temperatura, sul ripiano medio,
per 8-10 minuti. Distribuite sulla superficie
la crosta raffreddata la crema serbata, eventualmente
ammorbidita con l'aggiunta di un cucchiaio di latte.
Prima di servire decorate con le meringhe,
i biscotti, le meringhette, i dolci Bouquet di Rose
e le Dolci perline gialle.

Conservate la torta avanzata in frigo
e consumatela entro 48 ore.



Luglio | 2026

Ricordati di:

| | | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 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 | | | |

Dillo con il
cuore



Torta macedonia

Felice ferragosto

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica, stampa e ritaglia
le etichette per i vasetti
di tutte le tue preparazioni.



Una credenza bella ed ordinata
con le nuovissime etichette
di Mariarosa

ESTATE Estate



- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Cottura: 45 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

Per la base:

3 uova, 150 g di zucchero,
1 fialetta di aroma gusto limone M,
100 g di burro liquefatto tiepido,
250 g di farina per dolci M,
16 g di lievito per dolci M, 50 ml di latte,
100 g di frutta fresca mista (fragole, pesche, more,
mirtilli, uva bianca, fragoline di bosco)

Per la crema al burro:

150 g di burro morbido,
150 g di zucchero al velo M, 2 cucchiai di latte.

Per decorare:

100 g di fragole e fragoline di bosco, 60 g di mirtilli,
60 g di more, 60 g di uva bianca, 2 pesche,
q.b. menta, Gelatina spray M (opzionale).



Agosto | 2026



| | | | | | | |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------------------------|--------|
| LUN 3 | MAR 4 | MER 5 | GIO 6 | VEN 7 | SAB 8 | DOM 9 |
| S. Lorenzo | | | | | Assunzione Maria Vergine | |
| 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 | | | | | | |

Ricordati di:

Dillo con il
cuore





Torta soffice gorgonzola e pere

Benvenuto autunno

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica, ritaglia e divertiti
con il Gioco dell'Oca
di Mariarosa!



Dadi da lanciare, turni da saltare..
l'intramontabile Gioco dell'Oca
in versione Mariarosa!

AUTUNNO



- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Cottura: 35 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

Per la torta:

3 uova, 1 cucchiaino di sale,
100 ml olio di semi di girasole, 130 ml di latte,
q.b. pepe, 300 g di farina per torte salate M,
10 g di lievito per torte salate M,
100 g di pere a cubetti piccoli,
100 g di gorgonzola dolce.

Per decorare:

1 pera, 50 g di noci tritate
q.b. miele di castagno, q.b. salvia.

Preparazione:
In una ciotola, con le fruste elettriche, montate le uova con il sale; proseguite con l'olio, il latte, il pepe e continuate a mescolare. Con una spatola incorporate la farina setacciata con il lievito e le pere a cubetti. Versate metà impasto in uno stampo diametro 20 cm, con il solo fondo foderato con carta forno; aggiungete metà gorgonzola tagliato a cubetti e versate il rimanente impasto. Decorate la superficie della torta con la pera a fette, le noci e il gorgonzola rimanente. Cuocete per 35 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas nella parte media: 170°C); prima di sfornare fate la prova stecchino. Prima di servire decorate la torta con il miele e le foglie di salvia.
Conservate la torta in frigorifero e consumatela entro 48 ore

Settembre | 2026

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|----|-----|----|-----|----|----------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|----|
| 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 | <i>Ricordati di:</i> _____ | | | | | | | |

Ricordati di: _____

*Dillo con il
cuore*



Ricetta idea



MARIAROSA



Brioche

MARIAROSA

gelato artigianale



Gelato



MARIAROSA

gelato artigianale



Fantasia di zucca e prosciutto crudo

Davanti al caminetto

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code
e ascolta lo storico jingle
di Mariarosa



Bastano le note di un ritornello
per riaccendere un fiume di ricordi

AUTUNNO
Autunno

- Difficoltà
- Preparazione: **60 min**
- Cottura: **45 min**
- Dosi per **6-8 persone**

Come fare:

Ingredienti:

Per la torta soffice alla zucca:

130 g di zucca,
3 uova, 1 cucchiaino di sale,
100 ml olio di semi di girasole,
100 ml di latte,
300 g di farina per torte salate M,
16 g di lievito per torte salate M.

Per la crema di farcitura:

150 g di formaggio spalmabile,
150 ml di panna, q.b. sale.

Per decorare:

100 g di zucca,
olio d'oliva extravergine, sale, pepe.
q.b. fette di prosciutto crudo, rosmarino.



Ricetta idea

Preparazione:

Per la torta salata soffice alla zucca:
fatte cuocere la zucca tagliata a cubetti grandi
al microonde oppure a vapore finché
sarà morbida, lasciate raffreddare e poi frullate.
In una ciotola montate, con le fruste elettriche,
le uova con il sale, aggiungete l'olio, il latte,
la purea di zucca continuando a mescolare,
per ultimo incorporate la farina setacciata
con il lievito. Versate l'impasto in uno stampo
a cerchio apribile da 20 cm con il solo fondo
foderato con carta forno e cuocete per circa
45 minuti nella parte bassa del forno
preriscaldato (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C,
a gas nella parte media: 170°C);
prima di sfornare fate la prova steccino.

Per la crema: in una ciotola montate
con le fruste elettriche il formaggio spalmabile
con la panna, salate e trasferite in una sac à poche
con bocchetta a stella.

Per la decorazione: tagliate la zucca in piccoli
cubetti, mettete in padella con olio, sale e pepe;
fate cuocere per 5-8 minuti finché la zucca
sarà morbida e lasciate raffreddare.

Composizione: decorate la torta con la crema
di formaggio, le roselline di prosciutto
(create arrotolando delle fette di prosciutto
piegate a metà), la zucca a cubetti e il rosmarino.

Conservate la torta in frigorifero
e consumatela entro 24 ore.



Novembre | 2026

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 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 |
| | | | | | | |

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

LUN 30





Crostata salmone e zucchine

Buon Natale da Mariarosa



Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica cartelle, numeri,
e tabellone: divertiti
con la Tombola di Mariarosa



Il calore di un cammino, la famiglia...
e il gioco che da sempre diverte
grandi e piccini

INVERNO
Inverno



- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Cottura: 35 min
- Dosi per 6-8 persone

Come fare:

Ingredienti:

200 g di farina per torte salate M,
70 g di burro freddo, 2 cucchiai di latte
1 uovo, 35 g di formaggio grattugiato,
1 cucchiaino di sale, q.b. pepe,
1 cucchiaino di lievito per torte salate M.

Per farcire:

300 g di zucchine,
olio d'oliva extravergine,
1 cucchiaino di sale, pepe,
100 ml di panna,
200 g di formaggio spalmabile,
8 g di gelatina in fogli M,
Per decorare:
150 g di salmone affumicato,
pepe rosa e foglie di basilico.

Ricetta idea

Preparazione:
Per la base: sulla spianatoia mettete a fontana la farina con al centro il burro a pezzetti, il latte, l'uovo, il formaggio, il sale, il pepe e il lievito setacciato. Impastate con le mani fino ad ottenere una frolla compatta ed omogenea; coprite con pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti. Stendere l'impasto sul fondo di uno stampo a cerchio apribile (diametro 20 cm) imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 5 cm circa. Coprite con un foglio di carta forno, aggiungete pesetti in ceramica oppure legumi. Cuocete sul ripiano basso del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C) per 35 minuti circa.

Per la crema di farcitura: tagliate le zucchine a rondelle e mettettele in padella con un filo d'olio, sale, cuocete per 5-8 minuti; lasciate raffreddare e frullatele. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Fate scaldare due cucchiai di panna e scioglietevi la gelatina ben strizzata.

In una ciotola montate con le fruste elettriche, il formaggio spalmabile con la panna rimasta; aggiungete le zucchine frullate, sale e pepe a piacere e la gelatina sciolta.

Composizione: versate la crema nel guscio di frolla ben freddo e ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Ultimate la decorazione con salmone, pepe rosa e foglie di basilico.

Conservate la crostata in frigorifero
e consumatela entro 24 ore.



Buone Feste

Dicembre | 2026

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

Dillo con il
cuore





REBECHI FOOD SYSTEMS SpA - VIA UNGARETTI, 7 - 29029 RIVERGARO (PC)
www.bravabravamariarosa.it

