



Calendario 2026



DAL 1970

MARIAROSA

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



Gioca con Mariarosa

dalla tradizione, un gioco intramontabile



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 giù,
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 semp. ♡ 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
dei tuoi amici e dei tuoi cari



- 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.



Gennaio | 2026



Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Giornata
mondiale
della pace

GIO

1

VEN

2

SAB

3

DOM

4

LUN

5

Epifania

MAR

6

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

Ricetta idea

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 imburato 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.





Pagnottella colorata e coriandoli croccanti

Buon carnevale a tutti!

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
scarica la ricetta
dei biscotti di San Valentino
per festeggiare con il tuo amore
un giorno speciale.



Il tuo messaggio d'amore
scrivilo su un dolce biscotto



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

Come fare:

Ingredienti:

Per il pane colorato:

300 g di farina per pane **M**,
2 g di lievito di birra secco,
10 g di zucchero semolato, 150 ml di latte tiepido,
35 g di burro morbido, 1 cucchiaino di sale,
½ bustina di Estratto Vegetale Giallo Torta Natura,
½ bustina di Estratto Vegetale Verde Torta Natura,
½ bustina di Estratto Vegetale Rosso Torta Natura,
q.b. pomodorini, q.b. olive nere.

Per i biscotti coriandolo:

200 g di farina per torte salate **M**,
70 g di burro freddo, 1 uovo,
1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di latte,
1 cucchiaino di lievito per torte salate **M**,
½ bustina di Estratto Vegetale Giallo Torta Natura,
½ bustina di Estratto Vegetale Verde Torta Natura,
½ bustina di Estratto Vegetale Rosso Torta Natura.



Febbraio

20
26



Ricordati di:

Dillo con il
cuore

DOM

1

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



Martedì
grasso

le Ceneri



San
Valentino

Ricetta idea

Preparazione:

Per il pane colorato: mettete nella planetaria la farina, il lievito, lo zucchero, e il latte; impastate e quando gli ingredienti saranno amalgamati unite il burro e per ultimo il sale. Proseguite finché l'impasto sarà liscio ed omogeneo; dividetelo in 3 parti uguali e coloratele ciascuna con un colore. Riponete i 3 impasti in 3 diverse ciotole e fate lievitare coperti con pellicola trasparente, in luogo tiepido, fino al raddoppio (circa 2h 30 minuti). Trascorso il tempo di lievitazione, dividete ogni impasto in 6 parti uguali, formate dei piccoli panini e sistemati alternando i colori, in una teglia da 20 cm con il solo fondo foderato da carta forno. Ponete a lievitare nuovamente per 30 minuti. Terminata la seconda lievitazione aggiungete i pomodorini e le olive. Cuocete per circa 30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte media a 190°C). Per i biscotti coriandolo: sulla spianatoia mettete a fontana la farina con al centro il burro a pezzetti, l'uovo, il sale e per ultimo il lievito setacciato. Aggiungete il latte ed impastate fino ad ottenere una frolla compatta ed omogenea. Dividete l'impasto in 3 parti uguali e colorate ciascuna con un colore. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete le 3 frolle a circa 0,5 cm di spessore e ricavate i coriandoli con uno stampino rotondo da circa 1,5 cm; potete infilarne alcuni negli stecchini. Sistemate i biscottini su una teglia e cuocete per 7-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato: (elettrico: 170°C, ventilato: 160°C, a gas nella parte alta: 180°C). Conserva la pagnottella avanzata in frigorifero e consuma entro 2 giorni. Conserva i biscotti coriandolo a temperatura ambiente.





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.



Festeggia il tuo papà in modo speciale
con le simpatiche idee di Mariarosa

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.



Marzo | 2026



						DOM 1
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

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, imburato 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 1 cm, 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
sovrapponetelo 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.*





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



- 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.



Aprile

20
26



Buona Pasqua

S. Pasqua

	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			

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Ricetta idea

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 imburato 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 sformata
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.





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.



Maggio

20
26



Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Festa
del lavoro

VEN

1

SAB

2

DOM

3

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

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, imburato 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.





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



- 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 fialetta 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 cucchiaini di cocco rapè.

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 cucchiaini di cocco rapè **M**.

Per decorare:

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



Giugno | 2026



Profumo
di lavanda

Festa della
Repubblica

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				

Ricetta idea

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 rapè. Versate l'impasto in uno stampo a ciambella diametro 20 cm imburattato 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 bollore e poi aggiungete le gocce pasticcere di cioccolato bianco, il cocco rapè 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.





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 fialetta 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 nocciole **M**,
10 g di farina per dolci **M**.

Per decorare:

1 cucchiaino 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 cucchiaini
di crema per la finitura e mescolate la rimanente
con la ricotta. Per la crema frangipane: mettetela
in una ciotola il burro, lo zucchero, l'uovo, la farina
di nocciole, 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) imburato 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 della
crostata raffreddata la crema serbata, eventualmente
ammorbidita con l'aggiunta di un cucchiaino 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.

Ricetta idea

Luglio | 20 26

Ricordati di:

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

20
26



SAB

1

DOM

2

LUN

3

MAR

4

MER

5

GIO

6

VEN

7

SAB

8

DOM

9

S. Lorenzo

LUN

10

MAR

11

MER

12

GIO

13

VEN

14

SAB

15

DOM

16

Assunzione
Maria Vergine

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

Ricetta idea

Preparazione:

Per la base:

in una ciotola montate le uova
con lo zucchero e l'aroma finché il composto
non sarà chiaro e spumoso; aggiungete il burro
e continuate a mescolare.

Incorporate, con una spatola, la farina
setacciata con il lievito alternando il latte
e la frutta tagliata in piccoli pezzi.

Versate l'impasto in uno stampo diametro
20 cm imburato e infarinato e cuocete
per 40-45 minuti nella parte bassa del forno
preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato:
170°C, a gas nella parte media: 190°C).

Prima di sfornare fate la prova stecchino.

Per la crema al burro:

montate con le fruste elettriche il burro
con lo zucchero e il latte fino ad ottenere
una crema liscia.

Composizione:

rivestite tutta la superficie della torta
con la crema e decorate con la frutta tagliata
a pezzetti oppure intera e ultimate con foglie
di menta. Perché la frutta rimanga brillante,
spruzzatela con una gelatina spray.

Conservate la torta in frigorifero
e consumatela entro 24 ore.





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
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.



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>			

*Dillo con il
cuore*

Ricetta idea

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*





Cheesecake d'autunno

un abbraccio a tutti i nonni

Scopri le idee di
MARIAROSA

Inquadra il QR code,
leggi e ascolta tutte
le avventure di Mariarosa



Tutto quanto è fatto con cura
e amore, merita una storia

AUTUNNO
Autunno



- Difficoltà
- Preparazione: **40 min**
- Dosi per **6-8 persone**

Come fare:

Ingredienti:

Per la base:

150 g di biscotti secchi,
80 g di burro liquefatto.

Per la crema della cheesecake:

8 g di gelatina in fogli **M**,
500 g di formaggio spalmabile,
150 ml di panna,
100 g di zucchero al velo **M**,
1 fialetta di aroma gusto limone **M**,

Per la gelatina ai cachi:

50 g di zucchero semolato, 50 ml di acqua,
3 g di gelatina in fogli **M**.

200 g di cachi sbucciati e frullati

Per decorare:

100 ml di panna da montare fredda di frigorifero
30 g di zucchero al velo **M**,
100 g di lamponi, q.b. granella di pistacchi **M**.



Ottobre

20
26



Sapori d'autunno

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Festa
dei Nonni

		GIO 1		VEN 2	SAB 3	DOM 4
LUN 5	MAR 6	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	

Halloween

Ricetta idea

Preparazione:

Per la base della cheesecake: frullate i biscotti in un mixer, unite il burro liquefatto e mescolate.

Disponete il composto sulla base di uno stampo a cerchio apribile, diametro 20 cm, ricoperto sul fondo e sulle pareti di carta forno e ponete in frigorifero per 30 minuti. Per la crema della cheesecake: ammolate 8 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Scaldare 50 ml di panna e sciogliete la gelatina ben strizzata.

In una ciotola, con le fruste elettriche, amalgamate il formaggio spalmabile con la panna rimasta, lo zucchero al velo, l'aroma gusto limone e per ultimo a piccole dosi aggiungete la panna calda con la gelatina. Versate la crema sopra alla base di biscotti e mettetela in frigo per 1 ora.

Per la gelatina ai cachi: mettetela in ammollo 3 g di gelatina in acqua fredda. In un pentolino sciogliete lo zucchero nell'acqua, togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata e mescolate fino allo scioglimento. Incorporate la purea di cachi e versate sulla superficie della cheesecake, ponete in frigorifero per almeno 3 ore.

Per la decorazione: montate la panna con lo zucchero al velo e trasferitela in una sac à poche con bocchetta stella.

Sfornate la cheesecake e decoratela con ciuffetti di panna, granella di pistacchi, e lamponi.

Conservate la cheesecake in frigorifero e consumatela entro 24 ore.





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



- 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.



Novembre

20
26



Ognissanti

DOM

1

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

Ricordati di:

Dillo con il
cuore

Ricetta idea

Preparazione:

Per la torta salata soffice alla zucca:

fate 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 stecchino.

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, metteteli 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.





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

