

SPECIALE ESTATE

RICETTE FACILI,
GUSTOSE E FRESCHE CON



BONTÀ del PARCO®

Sommario

Perché questo ricettario?	3
Il luogo della bontà	4
La linea Trevalli Bontà del Parco	5
Le creatrici dei piatti	6
Le ricette	8
con la Mozzarella Tradizionale STG	9
con la Stracciatella	12
con la Burrata	19
La vostra ricetta del cuore	26



Perché questo ricettario?

Questo ricettario nasce da una sfida: trovare ricette **semplici, gustose e originali** per quando il caldo estivo fa passare l'appetito e la voglia di cucinare. Protagonisti di ogni ricetta i freschi e gustosi prodotti della linea Trevalli Bontà del Parco: **mozzarella tradizionale STG, stracciatella e burrata**.

Per realizzarlo ci siamo fatti aiutare da **8 talentuose food bloggers** che hanno creato delle ricette gustosissime, perfette per deliziare i vostri palati durante i periodi più caldi dell'anno... ma non solo!

Provatele tutte e condividete il ricettario con gli amanti della cucina autentica e genuina.

Il luogo della bontà

I prodotti della linea Trevalli Bontà del Parco nascono nel suggestivo **Parco Nazionale dei Monti Sibillini**, ad Amandola, nelle Marche. Da questo **luogo della bontà** noi di Trevalli, tramandiamo un sapere antico che custodiamo gelosamente: l'amore per le cose fatte per bene.

Qui gli uomini vivono in **armonia con la natura** e con le proprie tradizioni, in una terra rigogliosa dove i frutti del proprio lavoro hanno il **gusto della felicità**.

Provando i nostri prodotti, potrete assaporare tutta la **bontà e la freschezza** dei Monti Sibillini, direttamente sulle vostre tavole.



La linea Trevalli Bontà del Parco

I prodotti d'eccellenza della linea Trevalli Bontà del Parco sono **mozzarella tradizionale STG, stracciatella e burrata**.

Questi racchiudono in sé tutte le meravigliose sfumature, i sapori e gli odori del territorio in cui nascono.

Con **latte 100% italiano**, diamo vita a prodotti di qualità, genuini ed autentici, sempre nel pieno rispetto della tradizione e della natura che ci circonda.



Mozzarella Tradizionale STG

È un formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica. La sua consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è sapido, fresco e l'odore fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Perfetta con ogni combinazione di sapori, anche le più originali, come la frutta fresca!



Stracciatella

È un formaggio ottenuto dagli stracci freschissimi della pasta filata lavorata a mano, reso cremoso dall'aggiunta di panna. Il suo sapore è fresco e dona leggeri sentori di acidità, il suo odore è molto delicato.

La stracciatella è gustosa già da sola ma combinata con primi piatti e contorni diventa semplicemente perfetta!



Burrata

Uno scrigno di pasta filata custodisce un tesoro di stracciatella e panna. La sua cremosità ed il suo gusto tipico di latte fresco e panna la rendono un'autentica gioia per il palato. Perfetta per trasformare ogni piatto in una vera creazione gourmet.

Le creatrici dei piatti

@SARAGUIDA5



Sara, salentina in Romagna ha la passione per il cibo sano e naturalmente buono, le ricette tradizionali, i viaggi e la cucina sostenibile. Nel 2017 pubblica il suo libro perAmore dove raccoglie ricette semplici, piene di colori e di sapori autentici.

@LACUCINADELLOSTIVALE



Chiara, trentina di origine, adora tutto ciò che ha a che fare con la cucina. Cucinare la rilassa e facendolo si prende cura delle persone che ama. Frequenta corsi di pasticceria, le piace la fotografia, ama viaggiare, leggere e fantasticare.

@MELACANNELLAEFANTASIA



Gabriella è una food blogger per passione. Raccoglie nella sua pagina tantissime ricette affidabili, facili da realizzare, alla portata di tutti e per tutti i gusti!

@LATARTEMAISON



Marina ama sviluppare ricette che esaltino la tradizione culinaria, soprattutto quelle della sua città d'origine, Rimini. Nel tentativo di raccontare tutto quello che esce dalla sua cucina crea il suo blog dove riserva particolare attenzione a piatti dell'Emilia Romagna, e dove non mancano ricette francesi, una sua piccola passione gourmet.

@GABRIELLAGASPARINIREAL



Per Gabriella, modenese doc, la cucina è la sua passione. È un personaggio vulcanico sempre alla ricerca di stimoli ed esperienze del mondo della gastronomia. Food blogger e Food Artist, scrittrice e con una solida esperienza in programmi TV, dove da anni promuove la cultura della tradizione culinaria modenese a km0 e non solo. Raccoglie le sue ricette nel suo blog e nella rivista mensile "Fior fiore in cucina".

@RICETTEDELCUOREBLOG



Monica adora cucinare per la sua famiglia e per gli amici più cari. La sua cucina è semplice, istintiva ed economica, per chi non ama lo spreco e adora le cose buone e genuine. Nel suo blog mette insieme tante ricette semplici, alla portata di tutti e super gustose!

@SPRINKLESDRESS



Azzurra è un'abruzzese doc ma con un cuore che batte napoletano. La sua più grande passione è la pasticceria, ama sperimentare le ricette più disparate mettendoci sempre un pizzico di se stessa. Condivide sul suo blog e sulla pagina instagram le sue ricette più riuscite.

@COSATIPREPAROPERCENA



Viviana è siciliana di origine e veronese d'adozione, ha un passato da informatica e un presente da amante della cucina a tutto tondo. Ama le ricette della tradizione e piatti "rustichic". Raccoglie tutte le sue gustose ricette nel suo blog.

Le ricette

Tutte le 14 ricette di questo eBook hanno come protagonisti i nostri amati latticini! Con loro le talentuose creators propongono modi alternativi e gustosi per usare mozzarella tradizionale STG, stracciatella e burrata in qualsiasi momento della giornata, dal pranzo alla cena, persino per...dessert!

Preparatevi a scoprire di più su questi prodotti buonissimi e super versatili in cucina!



Le ricette con la Mozzarella Tradizionale STG



Lo sapevate che tra tutti i formaggi la **Mozzarella Tradizionale** è l'unica ad essere riconosciuta come **Specialità Tradizionale Garantita**?

La mozzarella è il formaggio fresco italiano più diffuso al mondo e quella Tradizionale STG ne è la massima espressione in termini di autenticità e gusto. Formaggio eccezionale ma delicato, va trattato con cura per evitare di perdere le sue caratteristiche di freschezza e sapore.

Cercate di conservarla a temperature costanti e **consumatela a temperatura ambiente**. Per esaltarne il sapore, consigliamo di toglierla dal frigo circa 20 minuti prima di consumarla oppure far scorrere sulla mozzarella acqua tiepida (20°C/25°C) per circa 3 minuti.



Bruschette

con nettarine pesto e mozzarella

INGREDIENTI

4 persone 45 minuti

2 mozzarelle tradizionali STG Trevalli Bontà del Parco da 200 g
 8 fette di pane ai cereali
 4 pesche nettarine
 pesto di basilico q.b.
 olio evo q.b.
 pinoli q.b.

PREPARAZIONE

Cospargete le fette di pane con un filo di olio evo, poi fatele tostare ambo i lati in padella o su una griglia rovente. Mettete da parte.
 Tagliate le nettarine a spicchi non troppo sottili e grigliate anche queste ambo i lati per qualche minuto per farle ammorbidire leggermente.
 Affettate la mozzarella e componete le bruschette alternandola alle nettarine. Infine, condite con gocce di pesto di basilico e guarnite a piacere con pinoli tostati.



MOZZARELLA TRADIZIONALE STG



Galette

con verdure estive e mozzarella

INGREDIENTI

4 persone 45 minuti

- 1 mozzarella tradizionale STG Trevalli Bontà del Parco da 200 g
- 100 g di farina 0
- 100 g di farina di ceci
- 40 g di olio di semi
- 70 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di lievito istantaneo
- 1 pizzico di sale
- 1 zucchina
- 1 melanzana

PREPARAZIONE

Mescolate le farine insieme all'olio, l'acqua e il lievito in una ciotola fino ad ottenere un panetto liscio. Lasciate riposare almeno mezz'ora, poi stendete la brisè, farcite con verdure saltate in padella e ultimate con dadini di mozzarella. Cuocete a 180°C per circa 25 minuti.



MOZZARELLA TRADIZIONALE STG

Le ricette con la Stracciatella



Per gustarne tutta la sua bontà, la **stracciatella andrebbe consumata preferibilmente a temperatura ambiente** tirandola fuori dal frigorifero una mezz'ora prima di mangiarla.

I cremosi stracci che fanno impazzire il mondo sono perfetti per impreziosire **primi freschi e leggeri**, ricche insalate e gustose bruschette nel periodo estivo e per **insaporire zuppe e minestre** nelle stagioni più fredde.





Bruschette alla mediterranea con stracciatella

INGREDIENTI

🍴 4 persone ⌚ 25 minuti

1 stracciatella Trevalli Bontà del Parco da 200 g

4 fette di pane

10 pomodorini

pesto di basilico q.b.

olio evo q.b.

sale q.b.

origano q.b.

1 cucchiaino di zucchero

aglio (opzionale)

1 manciata di mandorle a lamelle

PREPARAZIONE

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Prendete una padella antiaderente, spolverate con un cucchiaino di zucchero il fondo, disponete tutti i pomodorini con la parte dei semi rivolta sul fondo. Salate, aggiungete una manciata di origano secco, e un filo d'olio evo. A fuoco bassissimo cuocete per circa 15 minuti fino a farli asciugare.

Tostate le fette di pane su una padella antiaderente unta con un filo d'olio, oppure infornate per qualche minuto.

Spalmate un cucchiaino di pesto di basilico sulle fette di pane. Disponete sopra la stracciatella, i pomodorini confit e le mandorle a lamelle. Condite con un filo d'olio e un pizzico di origano.



STRACCIATELLA 200G

Frittelle di zucchine con salsa di stracciatella

INGREDIENTI

🍴 4 persone ⌚ 50 minuti

1 stracciatella Trevalli Bontà del Parco da 200 g
500 g di zucchine
1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, maggiorana, timo)
1/2 cipollotto
2 uova
100 g di farina 00
50 g di formaggio tipo grana
600 g di olio di girasole
sale in fiocchi q.b.
1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate
pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lavate e grattugiate le zucchine. Prendete uno scolapasta o un colino, sistemate le zucchine grattugiate, salatele leggermente e lasciatele scolare per 30 minuti. Tritate finemente tutte le erbe aromatiche e il cipollotto. Preparate la salsa mescolando gli ingredienti con un cucchiaio. Fate insaporire in frigorifero.

In una ciotola unite la farina, le uova e il trito di erbe aromatiche. Con la frusta lavorate l'impasto (risulterà piuttosto colloso ma non aggiungete liquidi). Strizzate le zucchine grattugiate con le mani e unitele al composto insieme al formaggio. Lavorate con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto uniforme.

Scaldate l'olio e friggete un cucchiaio di pastella per ottenere una frittella. Scolate le frittelle su carta assorbente, salate e servite subito accompagnate dalla salsa con la stracciatella.



STRACCIATELLA 200G



Gelatini di stracciatella cocomero ed aceto balsamico

INGREDIENTI  4 persone (8 mini gelatini)  30 minuti

1 stracciatella Trevalli Bontà del Parco da 200 g
100 g di anguria senza semi già pulita
glassa di aceto balsamico q.b.
1 rametto di menta fresca

PREPARAZIONE

Con un coltello molto affilato, tagliate l'anguria in piccoli cubetti regolari lasciateli scolare in un colino. Versate la stracciatella in una brocca e frullatela con la frusta elettrica, aggiungete l'anguria e mescolate con un cucchiaio. Prendete le forme in silicone per i gelatini e riempite ogni stampino per metà. Fate una colata di glassa di aceto al centro, quindi inserite gli stecchi nell'apposita fessura. Riempite con la restante crema di stracciatella, livellate e ponete in freezer per almeno 3-4 ore. Prima di servirli e dopo averli sformati, rigate i gelatini con altra glassa di aceto e serviteli in un largo vassoio con cubetti di ghiaccio, con foglie di menta ed anguria.



STRACCIATELLA 200G



Insalata di albicocche e stracciatella

INGREDIENTI

✂ 4 persone ⌚ 15 minuti

1 stracciatella Trevalli Bontà del Parco da 200 g
500 g di albicocche rosse
100 g di prosciutto crudo
sale q.b.
sesamo nero q.b.
olio evo q.b.
basilico fresco q.b.

PREPARAZIONE

Lavate e tagliate le albicocche, ponetele insieme al prosciutto crudo e la stracciatella in un piatto. Condite con olio e sale. Guarnite con sesamo, foglie di basilico e servite.



STRACCIATELLA 200G



Passatelli con sugo di scampi e stracciatella

INGREDIENTI

✂ 4 persone ⌚ 15 minuti

4 uova
8 cucchiaini di pan grattato
1 cucchiaino di farina
8 cucchiaini di parmigiano reggiano
grattugiato
noce moscata q.b.
sale q.b.

pepe q.b.
12 pomodorini pachino
100 g di passata di pomodoro
300 g di scampi
100 g di stracciatella Trevalli Bontà del Parco
foglie di basilico q.b.

PREPARAZIONE

Preparate i passatelli sbattendo le uova con sale, pepe e noce moscata. Successivamente, aggiungete pangrattato, parmigiano e farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigo per almeno 3 ore. Preparate il sugo con un soffritto di pomodorini pachino, passata di pomodoro e polpa di scampi. Cuocete i passatelli in un brodo, e non appena venuti a galla, saltateli con il sugo agli scampi. Servite con foglie di basilico fresco e stracciatella.



STRACCIATELLA 400G





Piadina Gourmet con stracciatella

INGREDIENTI

4 persone 45 minuti

Per la piadina:

400 g di farina 00
200 ml di acqua
40 g di olio evo
5 g di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato

Per la farcitura:

300 g di stracciatella Trevalli Bontà del Parco
1 avocado maturo
succo di 1 lime
10 pomodorini
100 g di salmone affumicato
misticanza q.b.
sale q.b.

PREPARAZIONE

Mettete la farina e il bicarbonato in una ciotola. Aggiungete l'olio d'oliva e mescolate. Poi versate l'acqua e amalgamate. Solo in ultimo unite il sale. Lavorate con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo. Coprite con pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo dividete il panetto in 6-8 pezzi e formate delle palline. Stendete una pallina alla volta lasciando coperte le altre. Ogni piadina dovrà avere uno spessore massimo di 2 mm. Scaldate una padella antiaderente e cuocete a fiamma bassa la piadina. Quando inizia a fare le bolle girate sull'altro lato e proseguite per qualche minuto. Una volta cotta mettete in un piatto e coprite con pellicola per alimenti per trattenere umidità e restare morbida. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Per la farcitura, lavate e tagliate a tocchetti i pomodorini. Pelate un avocado, tagliate qualche fettina sottile e mettete in una ciotolina. Versate succo di lime. Schiacciate il restante avocado con una forchetta fino ad ottenere una crema. Aggiungete qualche goccia di succo di lime, un pizzico di sale e mescolate. Lavate la misticanza. Assemblare la piadina con la misticanza lavata, la crema di avocado, i pomodorini, le fette di salmone e per finire la stracciatella. Chiudete, tagliate a metà.



STRACCIATELLA 200G

Le ricette con la Burrata



Per esaltare al massimo il gusto naturale della burrata, consigliamo di toglierla dal frigo almeno un'ora prima di essere consumata. Così potrete godere della sua **consistenza cremosa** e del suo sapore di latte fresco, magari accompagnata da qualche pomodorino, e non solo!

Con la burrata potete davvero **liberare la vostra fantasia**, accostandola ad ogni ingrediente: al naturale per arricchire **un'insalata o una pizza**, oppure cucinandola per mantecare un **risotto o uno spaghetti** al pomodoro.





Insalata ricca con burrata

INGREDIENTI  4 persone  10 minuti

4 burrate Trevalli Bontà del Parco da 100 g
100 g di spinacino
200 g di prosciutto crudo
6 fichi fioroni
olio evo q.b.
aceto balsamico q.b.
sale in fiocchi q.b.
peperoncino urfa q.b.

PREPARAZIONE

Create un letto di spinacino in quattro piatti singoli e disponete al centro di ciascun piatto una burrata, aggiungete quindi le rose di prosciutto crudo e i fichi tagliati in quarti o a spicchi.
Condite il tutto con una vinaigrette ben emulsionata a base di olio evo, aceto balsamico e poco sale in fiocchi. Spolverate con del peperoncino urfa e servite.

SARA GUIDA



BURRATA 100G SENZA TESTA


BONTÀ del PARCO



Burrata ripiena

INGREDIENTI

 4 persone  15 minuti

4 burrate Trevalli Bontà del Parco da 125 g
8 datterini rossi e gialli
40 g di salmone affumicato
basilico fresco q.b.
sale q.b.
olio evo q.b.
pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tagliate a pezzettini i datterini lavati e metteteli in una ciotola. Tagliate a pezzettini anche il salmone, togliendo le parti più scure, per poi aggiungerli ai pomodorini. Prendete delle foglioline fresche di basilico e condite con sale, pepe e olio e mescolate. Con un coltellino affilato tagliate la burrata e svuotate con un cucchiaino il suo interno. Riempite con il condimento di salmone e datterini e decorate con una fogliolina di basilico. Impiattate, aggiungete pepe e olio e servite.

MONICA
PENNACCI



BURRATA 250G SENZA TESTA


BONTÀ del PARCO



Crostata di riso con peperoni grigliati e burrata

INGREDIENTI

 4 persone  45 minuti

1 burrata Trevalli Bontà del Parco da 125 g
250 g di riso arborio
3 uova
70 g di parmigiano grattugiato
60 g di scamorza
sale q.b.
olio evo q.b.
pepe q.b.
3 peperoni rossi e gialli grigliati
olive taggiasche q.b.

PREPARAZIONE

Lessate al dente il riso, lasciatelo raffreddare, unite le uova, il parmigiano grattugiato e la scamorza a pezzetti. Aggiustate di sale e pepe. Compattate il composto in uno stampo furbo da 28 cm ben imburato e infornate per circa 20 minuti a 180 gradi ventilato, fino a perfetta doratura. Lasciate raffreddare completamente, disponete sulla base i peperoni tagliati a striscioline formando delle piccole rose e completate con la burrata, qualche oliva e delle foglioline di basilico. Aggiungete un filo d'olio e servite.

AZZURRA
FRACASSI



BURRATINA 125G SENZA TESTA


BONTÀ del PARCO



Millefoglie di cannolo salato con burrata pomodorini e basilico

INGREDIENTI

✂ 4 persone ⌚ 40 minuti

Per la sfoglia:

250 g di farina 00
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
50 g di vino bianco secco
40 ml di acqua
1 cucchiaio di olio evo
1 uovo
2 bustine di nero di seppia
olio di semi di arachide per friggere

Per la farcitura:

2 burrate Trevalli Bontà del Parco da 200 g
250 g di pomodorini
origano secco q.b.
3 cucchiaini di miele
1 mazzetto di basilico
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

PREPARAZIONE

In una ciotola miscelate tutti gli ingredienti secchi per l'impasto e aggiungete al centro quelli umidi. Iniziate a mescolare con una forchetta prendendo la farina poca alla volta. Non appena tutto sarà accorpato trasferite il composto sul tagliere e terminate impastando a mano fino renderlo liscio e uniforme. Avvolgete l'impasto con pellicola alimentare e fate riposare almeno 1 ora (se volete potete preparare l'impasto anche il giorno prima). Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e trasferiteli in una ciotola. Conditeli con miele, origano e olio, mescolateli bene e disponeteli in una teglia foderata con carta forno posizionandoli col taglio verso l'alto. Cuoceteli in forno a 160°C per circa 40 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo sottilmente, formando dei rettangoli di circa 6 x 10 cm, friggeteli in olio profondo, scolateli su carta cucina. Scottate le foglie di basilico in acqua bollente per pochi secondi e raffreddate subito in acqua e ghiaccio. In questo modo manterranno il loro colore verde brillante. Scolate, strizzate il basilico e frullatelo con olio, in un frullatore a immersione, poi regolate di sale. Tagliate la burrata a pezzetti. Componete il piatto posizionando le millefoglie in verticale appoggiandole sul lato lungo, distribuite la burrata a pezzi sopra i pomodorini confit e guarnite con gocce di crema di basilico. Assemblate poco prima di servire, per conservare tutta croccantezza delle sfoglie tipica del cannolo.



BURRATA 200G SENZA TESTA



Pasta con colatura di alici crumble di noci e burrata

INGREDIENTI

✂ 4 persone ⌚ 25 minuti

350 g di pasta
2 burrate Trevalli Bontà del Parco da 200 g
60 g di noci
2 spicchi d'aglio
1 fetta di pane casereccio
6 cucchiari di colatura di alici di Cetara
12 pomodorini
prezzemolo tritato q.b.
peperoncino q.b.
olio evo q.b.

PREPARAZIONE

Preparate il crumble facendo tostare con un filo d'olio le noci e il pane casereccio tritati con un mixer. Non salate l'acqua della pasta perché la colatura la salerà a sufficienza (quando la usate considerate 1 cucchiaino a porzione, più uno per la pentola). Tritate l'aglio e tagliate i pomodorini, poi conditeli con sale e olio. Soffriggete aglio e peperoncino in padella, aggiungete la pasta e finite la cottura spadellando con mestoli di acqua di cottura. Una volta al dente, aggiungete la colatura di alici e spegnete il fuoco. Componete il piatto aggiungendo la burrata, i pomodorini, il crumble e del prezzemolo tritato.



BURRATA 200G SENZA TESTA

trevalli
BONTÀ del PARCO



Pizza gourmet

INGREDIENTI

✂ 4 persone ⌚ 30 minuti (11 ore di lievitazione)

Per il pesto di pistacchi:

100 g pistacchi sgusciati
tostati e non salati
4-5 foglie di basilico
20 g di parmigiano
grattugiato
40 g circa di olio evo
sale q.b.
pepe q.b.
1/2 spicchio di aglio
(opzionale)
acqua q.b. (opzionale)

Per la pizza:

500 g di farina
250 ml di acqua
10 g di lievito di birra
fresco
1 cucchiaio olio evo
10 g di sale

Per la farcitura:

300 g di burrata Trevalli Bontà del Parco
6 fette di mortadella
pesto di pistacchi q.b.
granella di pistacchi q.b.
basilico fresco q.b.

PREPARAZIONE

Mettete i pistacchi sgusciati in un mortaio oppure in un mixer. Aggiungete l'olio, sale, pepe (solo se piace), foglie di basilico fresco, parmigiano grattugiato e, se piace, mezzo spicchio di aglio. Pestate il tutto, aggiungete ancora un po' di olio d'oliva fino ad ottenere una crema. Se necessario, aggiungete un filo d'acqua fino ad ottenere la consistenza preferita.

Il pesto di pistacchi può essere messo in vasetti e conservato in frigo per qualche giorno o, meglio ancora, congelato.

Per la pizza, mescolate in una ciotola la farina, il lievito di birra, un cucchiaino di zucchero. Versate l'acqua un po' alla volta e mescolate. Unite poi l'olio e solo in ultimo il sale.

Mescolate prima con un mestolo, poi con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Ungete la ciotola, disponete l'impasto all'interno, coprite con pellicola e fate riposare per circa 10-11 ore a temperatura ambiente (non in frigo).

Trascorso il tempo, stendete l'impasto sulla spianatoia, formate la pizza della dimensione preferita e cuocete in forno senza condimento.

Infornate a 220° per circa 15-20 minuti. Una volta cotta fate raffreddare e farcite con pesto di pistacchi, mortadella e burrata.



BURRATINA 125G SENZA TESTA

La vostra ricetta del cuore

Qual è stata la ricetta che avete amato di più preparare?

taggate [@trevalli_cooperlat](#)

condividete le vostre ricette con [#bontàdelparco](#)

scriveteci all'indirizzo email: mtk@trevalli.cooperlat.it

Condividete questo ricettario con chi, come voi, ama il gusto dei sapori freschi, autentici e genuini.

E per rimanere sempre aggiornati sulle nostre attività, seguiteci su Facebook e su Instagram.

