

# SAMURAI®

Pasqua Effetto Samurai,  
la tradizione diventa  
Innovazione!



# INVENTA LA TUA PASQUA CON EFFETTO SAMURAI!

 @samurai\_Italia

 samuraitalia

 www.samurai.eu

IN COLLABORAZIONE CON

## #lenaturelledeluxe



leNaturelle



lenaturelleofficial

LENATURELLE.IT



# ACCESSORI SAMURAI FOOD

IL PIACERE DI PORTARE IN TAVOLA LA PASQUA FRA TRADIZIONE  
E BRIOSA INNOVAZIONE

La Pasqua è la prima festività che in primavera riporta in tavola tutto il fascino della tradizione e non solo.

Una vera celebrazione di sapori tramandati da ogni angolo d'Italia alla scoperta delle ricette più classiche e di fantasiose innovazioni da gustare all'aria aperta, godendosi in compagnia i primi tepori della stagione.

Parola d'ordine: *convivialità*, fra ricordi d'infanzia con uova di cioccolato, coniglietti, pulcini di marzapane e sapori stuzzicanti realizzati con pratiche ricette da condividere a tavola o consumare facilmente distesi su un piatto.

Accarezzati dalle note primaverili e dai profumi della bella stagione che risveglia in noi il desiderio di rinascita, insieme a SAMURAI riscopriamo il piacere vero di rinnovare e rendere tutto più bello...anche a tavola!

SAMURAI ha scelto 13 Food Lovers per realizzare interpretazioni originali e insolite delle più rinomate ricette pasquali avvalendosi solo di semplici elementi per ottenere il risultato più sorprendente. Una squadra di persone diverse tra loro per gusti, esperienze e scelte alimentari, ma uniti dalla stessa passione e dall'utilizzo degli Accessori Samurai Food nel creare le fantasiose proposte della prossima Pasqua con "Effetto Samurai".



Gli Accessori Samurai Food offrono tutto l'occorrente per creare e presentare il menù ideale in ogni occasione: stuzzicadenti, spiedini, spiedi extralong, elegant e deluxe, con impugnature floreali, ergonomiche, annodate a mano e a forma di cuore, oppure "kokeshi" in perfetto stile samurai, che ricorda il manico della spada degli antichi guerrieri giapponesi. Semplici e giocosi, sono accessori pratici, funzionali e naturali al 100%, realizzati in bambù, legno di pino e betulla per un consumo ecofriendly. Ogni ricetta infatti è stata creata nel pieno rispetto della natura e dell' ambiente anche per l'accurata selezione di ingredienti: le uova, simbolo per eccellenza della festività pasquale, sono le **Naturelle Deluxe**, 100% italiane, biologiche e bellissime per i particolari colori del guscio del tutto naturali.

Gli Accessori Samurai Food sono la scelta più divertente per trasformare con successo ogni ricetta in inedite proposte gourmet, perfette per un buffet all'aperto o un pic-nic e sempre all'altezza anche delle grandi occasioni!



# TIZIANA RICCIARDI

@DELIZIOSAVIRTU | DELIZIOSAVIRTU.IT

Andria, Ingegnere Edile e Food Lover



TIZIANA

## TORTINE AL CIOCCOLATO E YOGURT IN GUSCIO D'UOVO

Rompere un semplice uovo potrebbe riservare delle sorprese interessanti... soprattutto se all'interno si trovasse inaspettatamente una torta!

Guscio d'uovo ripieno di torta al cacao, carino da vedere e... da mangiare in un sol boccone!



Difficoltà

Media



Tempo di preparazione

120'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

9

### INGREDIENTI

#### Per le tortine

90 g di farina 00  
10 g di cacao  
100 g di cioccolato fondente  
80 g di zucchero  
2 uova le Naturelle Deluxe  
125 g di yogurt bianco  
50 g di burro

#### Per la ganache

100 g di cioccolato fondente  
100 ml di panna fresca  
fragole qb

#### Presentazione

Spiedini Love



## PREPARAZIONE

### Per i gusci

Pratica un forellino con un ago grosso ad una estremità dell'uovo ed un altro più grande (circa 0,5 mm) dal lato opposto, in modo che si riesca ad inserire il beccuccio di una sac à poche. Soffia dal foro piccolo in modo tale che fuoriesca il contenuto, sciacqua ogni guscio sotto l'acqua corrente ed immergilo in una soluzione salina ottenuta con 100 g di sale e 1 litro di acqua per 30 minuti, poi risciacqua abbondantemente con acqua pulita e ricoprilo di acqua bollente. Scolali bene e falli asciugare su carta assorbente.

### *Per la ganache*

Fai fondere a bagnomaria il cioccolato e la panna, mescola bene e fai riposare in frigorifero per 4-5 ore.

### *Per le tortine*

Fai fondere il cioccolato fondente con il burro in un pentolino a fuoco basso. Una volta che si è fuso lascia raffreddare. Poi unisci lo zucchero, lo yogurt, le uova, uno alla volta sbattendo con la frusta e un pizzico di sale. Aggiungi la farina, il cacao, la buccia d'arancia grattugiata e mescola con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Fodera una teglia per muffin con dei fogli di alluminio, in modo che i gusci delle uova possano stare in piedi. Versa un cucchiaino di olio di semi in ogni guscio e fallo roteare in modo che si sparga l'olio all'interno lasciando fuoriuscire l'eccesso. Versa il composto in ogni guscio aiutandoti con una sac à poche e riempiendolo sino a 1 cm dal bordo. Inforna a 180° C per 15 minuti. Sforna e fai raffreddare.

### *Per le decorazioni*

Sciacqua e asciuga bene le fragole, tagliale a fettine e con l'aiuto di un taglia biscotti forma i fiorellini. Tira fuori dal frigo la ganache e montala con delle fruste elettriche.

## IMPIATTAMENTO

---

Elimina una parte del guscio dalle uova e decorale con ciuffetti di ganache aiutandoti con una sac à poche munita di bocchetta a stella. Metti sulle estremità i fiorellini di fragole con lo Spiedino Love Samurai e servi ogni porzione in porta uova singoli.

## IDEALI PER

---

Un dolce per concludere il pasto.  
Una sfiziosa merenda.



## SANDWICH DI FRITTATINE ALLA RICOTTA, RUCOLA E BRESAOLA

La frittata con ricotta, bresaola e rucola è un secondo gustoso e facile da preparare. Una variante del solito formato dal successo assicurato!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

6

### INGREDIENTI

2 uova le Naturelle Deluxe  
60 g di ricotta  
15 g parmigiano grattugiato  
10 g di rucola  
90 g di formaggio caprino  
2 fette di bresaola  
sale e pepe  
un pizzico di sale

1/2 cucchiaino di lievito per dolci  
scorza grattugiata di 1 arancia

*Presentazione*  
Forchettine Elegant  
Piatti Gourmet

### PREPARAZIONE

In una ciotola mescola le uova leggermente sbattute con la ricotta, il parmigiano grattugiato e la rucola fatta a pezzettini, sale e pepe. Versa l'impasto in una teglia-stampo con 12 dischi mono porzione - 3 cm di diametro per 1 cm di altezza, precedentemente oleati. Inforna a 200 gradi per circa 15 minuti, sforna e lascia intiepidire.

### IMPIATTAMENTO

Prendi le frittatine e distribuisci su sei dischi il formaggio caprino aiutandoti con una sac à poche munita di bocchetta a stella. Copri con l'altro disco di frittatina, forma con una striscia di bresaola una rosellina ed infilzala con una Forchettina Elegant. Metti in cima una foglia di rucola e servi sui Piatti Gourmet con del pepe macinato.



## IDEALI PER

Perfetta da servire anche come piatto unico oppure come antipasto.



## UOVA SODE RIPIENE CON CREMA ALLA ROBIOLA

Si fa presto a dire "preparo due uova sode" ma molto più complicato è riuscire a renderle golose e originali, per accompagnare un aperitivo o un buffet per sorprendere anche gli ospiti più esigenti!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

10'



Porzioni

10

### INGREDIENTI

70 g di patate lesse e schiacciate  
10 uova sode le Naturelle Deluxe  
1 cucchiaino di capperi sott'aceto + quelli per decorare  
2 filetti di acciuga sott'olio  
90 g di robiola  
prezzemolo tritato q.b.  
sale e pepe  
olio extravergine di oliva q.b.  
1/2 cucchiaino di lievito per dolci  
scorza grattugiata di 1 arancia

*Presentazione*  
Forchettine Elegant  
Piatti Gourmet

## PREPARAZIONE

Prepara le uova sode mettendole in una pentola capiente con acqua fredda e fai cuocere per 10 minuti dal momento dell'ebollizione. Passa le uova sotto l'acqua fredda così da eliminare facilmente il guscio. Poi sbucciale lasciando un po' di guscio sotto. Taglia la calotta superiore e con l'aiuto di un cucchiaino piccolo toglie il tuorlo. Metti in un mixer i tuorli, le patate lesse, i capperi, i filetti di acciuga, il prezzemolo e la robiola e trita sino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Se serve unisci un filo di olio, aggiusta di sale. Metti il composto in una sac à poche munita di bocchetta a stella.

## IMPIATTAMENTO

Distribuisce del prezzemolo tritato sul bordo delle uova e farciscile con il composto preparato in precedenza. Decora con un capero ed infilza ogni porzione con uno Spiedino Flower. Spolverizza con del pepe macinato e servile in un piatto porta uova.



## IDEALI PER

---

Antipasto, aperitivo, brunch, adatto ad ogni occasione!

# ANGELA DE SANTIS

@ACKYART | ANGELADESANTIS.IT

Roma, Food Stylist & Photographer



ANGELA

## SCHIACCIATA DI PASQUA CON NIDI AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

Un'interpretazione moderna della "schiacciata", dolce tipico toscano, realizzata con ingredienti di stagione, decorata in perfetto mood pasquale e servita in piccoli cubotti che ricordano dei graziosi nidi.

La proposta ideale per concludere il pranzo di Pasqua in grande stile!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

10'



Porzioni

10

### INGREDIENTI

#### Per la schiacciata

230 g di farina  
70 g di amido di mais  
250 g di zucchero  
100 ml di latte  
4 uova Le Naturelle Deluxe  
70 ml di succo di limone  
60 ml di olio di semi  
1 bustina di lievito  
2 limoni bio (la scorza)  
burro, per lo stampo  
400 g di fragole  
Ganache al cioccolato bianco

#### Per la ganache al cioccolato bianco

250 g di cioccolato bianco  
250 ml di panna da montare  
100 g di mascarpone  
50 ml di latte condensato

#### Per la ganache alle fragole

200 g di cioccolato bianco  
160 g di purea di fragole  
160 ml di panna da montare  
80 g di mascarpone  
Colorante rosa (facoltativo)

#### Per il topping

100 ml di panna da montare  
200 g di fragole  
Ganache alle fragole  
Ovetti di cioccolato  
Fiorellini in pasta di zucchero

#### Presentazione

Piatti Gourmet  
Forchettine Elegant)



## PREPARAZIONE

---

Per la schiacciata monta le uova con lo zucchero, aggiungi il latte, il succo di limone, la scorza e l'olio amalgamando delicatamente. Unisci all'impasto anche la farina, l'amido ed il lievito precedentemente setacciati, incorporandoli delicatamente in più riprese con una spatola, senza smontare l'impasto. Fodera con carta forno uno stampo rettangolare di circa 25x20 cm (dopo averlo imburato leggermente), versa il composto all'interno dello stampo e cuoci in forno la schiacciata a 170°C per circa 30-40 minuti.

A cottura ultimata sforna la schiacciata, elimina lo stampo e lasciala raffreddare completamente.

### *Ganache al cioccolato bianco*

Trita il cioccolato bianco e scioglilo nel microonde. Scalda la panna e, sfiorato il bollore, versala sul cioccolato fuso. Amalgama il tutto, lascia raffreddare e riponi in frigo; trascorse le 2 ore di riposo monta il composto insieme al mascarpone, versando il latte condensato a filo a metà montata.

### *Farcitura*

Dividi a metà la schiacciata. Stendi sulla base uno strato di crema al cioccolato bianco. Lava le fragole ed affettale a rondelle di 2-3 mm di spessore. Distribuisci sopra la crema due strati di fragole. Ricopri con un altro strato di crema e infine chiudi la schiacciata con l'altra metà. Copri il tutto con una pellicola e riponi in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora.

### *Ganache alle fragole*

Scalda la purea di fragole, trita il cioccolato bianco e scioglilo a microonde. Unisci la purea di fragole al cioccolato fuso e lascia raffreddare per circa 1 ora in frigorifero; infine monta il tutto con la panna ed il mascarpone, aggiungendo, a piacere, un po' di colorante rosa, se desideri una tonalità più accesa.

### *Decorazione della schiacciata*

Ricopri la superficie della schiacciata con un sottile strato della crema al cioccolato bianco avanzata, sul quale disegnerai dei piccoli cerchi di crema di fragole con una sac à poche munita di punta a stella, come fossero dei piccoli nidi, uno accanto all'altro, in modo che ognuno ricopra uno spazio di 5x5cm. Taglia le fragole a metà in senso verticale. Disponi al centro di ciascun cerchio/nido un ovetto di cioccolato, mezza fragola e un fiorellino in pasta di zucchero.



## IMPIATTAMENTO

Lascia rassodare la schiacciata di Pasqua in frigorifero per circa 1 ora, quindi dividila a cubotti di circa 5 cm, in modo che su ciascuno di essi ci sia un nido. Disponi i 'nidi di Pasqua' (cubotti) sui Piatti Gourmet, e apponi su ognuno la Forchettina Elegant.

## IDEALI PER

Stupire con un dolce della tradizione rivisitato e decorato in chiave pasquale moderna e servito in monoporzioni.



# ANNAMARIA COSENTINO

@OGNI\_TANTO\_CUCINO | FACEBOOK/OGNI TANTO CUCINO/  
Verona, Mamma e Food Lover



ANNAMARIA

## TARTUFINI FAVE E PECORINO

Belle giornate di sole, una scampagnata in mezzo al verde e nel cesto da picnic un grande classico: fave e pecorino del Lazio ma ...in versione amuse-bouche, un elegante tartufino perfetto anche per inaugurare il pranzo di Pasqua, oppure per arricchire il vassoio degli aperitivi.

Protagoniste assolute le fave, utilizzate in tre versioni...scoprite quali!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

20'



Porzioni

15

### INGREDIENTI

#### Per i tartufini

200 g fave fresche sgranate  
6 uova le Naturelle Deluxe  
40 g ricotta  
40 g robiola  
20 g pecorino grattugiato  
5 foglie di menta marocchina  
150 g fave tostate e salate  
pepe

#### Per la salsa di pecorino

150 ml panna fresca  
100 g pecorino grattugiato

#### Per la salsa di fave

200 g fave fresche sgranate  
30 ml olio evo  
2 cubetti di ghiaccio  
brodo vegetale qualche cucchiaino  
2 foglie di menta

#### Presentazione

Spiedini Love



## PREPARAZIONE

### Crema di pecorino

Porta a bollore la panna, aggiungi il pecorino e fai sciogliere il formaggio mescolando con cura. Lascia raffreddare.

### *Tartufini*

Lessa le fave in acqua bollente salata per 5 minuti, scolale e mettile da parte. Una volta tiepide toglì la pellicina esterna e pesane 100 g. Rassoda le uova, sguscialle e separa i tuorli. In una ciotola unisci i formaggi, i tuorli, il pecorino, le fave, le foglie di menta sminuzzate e il pepe. Lavora il composto schiacciando con una forchetta. Forma delle palline grandi come noci, "sporcale" con un po' di salsa al pecorino e rotolale nelle fave tostate sminuzzate.

### *Salsa di fave*

Le fave che sono avanzate (circa 100 g) mettile nel bicchiere del frullatore insieme alle foglie di menta, all'olio, ai cubetti di ghiaccio e se necessario qualche cucchiaino di brodo vegetale o acqua per regolarne la densità.

## IMPIATTAMENTO

---

In un piattino versa un cucchiaino di salsa di fave, poggia il tartufo, decora con le gocce di salsa al pecorino. Infila su ogni porzione lo Spiedino Love.

## IDEALI PER

---

Piccola coccola per gli ospiti invitati al pranzo di Pasqua.



# RAMONA VOTTA

@RAMONA\_STORIEDICUCINA | RAMONASTORIEDICUCINA.COM

Milano, 100% Food Blogger



RAMONA

## CAROTE DI PASTA SFOGLIA

Delle carotine in pasta sfoglia, semplici e golose, in due versioni, con ripieno al tonno o alla mortadella, per portare in tavola un antipasto di Pasqua che lascerà tutti a bocca...piena!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

4

### INGREDIENTI

#### Per le Carote

1 rotolo di pasta sfoglia  
1 uovo sbattuto le Naturelle Deluxe  
colorante alimentare naturale  
arancione  
semi di sesamo  
ciuffi di prezzemolo

#### Per il ripieno al tonno

100 g di ricotta o formaggio  
spalmabile  
1 scatola di tonno sott'olio  
2 cucchiaini di maionese  
sale e pepe  
2 tuorli uova sode le Naturelle  
Deluxe

#### Per il ripieno alla mortadella

100 g di ricotta  
100 g di mortadella  
2 cucchiaini di maionese  
sale e pepe  
2 tuorli uova sode le Naturelle  
Deluxe

#### Presentazione

Piattini Gourmet  
Forchettine Elegant



## PREPARAZIONE

---

Ritaglia la pasta sfoglia per ricavare 12 strisce lunghe 15 cm e larghe 1 cm, spennellane ognuna con l'uovo sbattuto e il colorante arancione, arrotolale intorno agli appositi coni di metallo (se non li hai puoi realizzarli con la carta forno o con l'alluminio), rponili su una teglia e infornali a 200°C per 15 minuti. Prepara 4 uova sode, sguscialle e prendi i tuorli.

Prepara i due ripieni: con un mixer frulla insieme ricotta, maionese, i 2 tuorli, tonno, sale e pepe fino ad ottenere una mousse, quindi metti il composto in una sac à poche. Segui la stessa procedura per la mousse alla mortadella.

Adesso tutto il necessario per le carotine è pronto. Farcisci ognuna con la mousse, inserisci in alto il ciuffetto di prezzemolo e cospargi la superficie con semini di sesamo.

## IMPIATTAMENTO

---

Servi le carotine nelle due versioni su un Piattino Gourmet da 12 cm accompagnate dalle forchettine Elegant.

## IDEALI PER

---

Un dolce per concludere il pasto. Una sfiziosa merenda.



## COLOMBELLE DI PRIMAVERA

Una graziosa versione mignon della classica Colomba pasquale, facile e veloce da realizzare e servire agli ospiti, ma anche un'idea originale per accompagnare un omaggio floreale.



Difficoltà

Media



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

20'



Porzioni

5 colombe da 100g l'una

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto

150 g di farina Manitoba  
150 g di farina 00  
60 g di zucchero  
1 uovo Le Naturelle Deluxe  
125 ml di latte  
6 g di lievito di birra  
buccia grattugiata di arancia e limone  
una noce di burro  
gocce di cioccolato o canditi (facoltativi)  
5 stampi da 100 g in carta forno a forma di Colomba

#### Per la glassa

50 g di mandorle  
1 albume Le Naturelle Deluxe  
aroma alla mandorla  
1 cucchiaino di amaretto  
mandorle, zucchero a velo, granella di zucchero

#### Presentazione

Gondole Decor  
Spiedini Decor  
Piatti Gourmet

## PREPARAZIONE

### Per l'impasto

Sciogli il lievito nel latte tiepido, versalo nella planetaria e avviala mentre aggiungi poco per volta le due farine setacciate e l'uovo; aspetta che il composto sia ben amalgamato.

Aggiungi per ultimo il burro ammorbidito e quando si sarà completamente incorporato all'impasto versa tutto in una ciotola. Copri con la pellicola e lascia lievitare nel forno spento con la luce accesa per circa 2 ore.

A lievitazione avvenuta aggiungi le gocce di cioccolato - o i canditi - e impasta nuovamente il tutto. Forma dei cordoncini, uno più lungo che sarà il corpo della colomba, e uno più corto che servirà per fare le ali. Lascia nuovamente lievitare in forno spento fin quando l'altezza della pasta non raggiunge metà stampo.

### *Per la glassa*

Trita finemente le mandorle, aggiungi l'albume e continua a frullare versando alla fine anche l'aroma e il liquore. Distribuisci il composto su tutta la superficie delle colombe, aggiungi, se gradite, altre mandorle intere o a lamelle, granella di zucchero e zucchero a velo. Inforna le colombe nel forno già caldo a 180° C per circa 15/20 minuti.



### IMPIATTAMENTO

---

Ogni colombina su un piatto Gourmet, infilzata su uno spiedino Decor con un ovetto di cioccolato. Perfette da servire insieme a cioccolato oppure crema in una Gondola Decor.

### IDEALI PER

---

Servire un dolce classico in modo divertente e insolito, oppure per un omaggio da abbinare a una composizione floreale che celebra la primavera.

## CREAM TART SALATA

Una versione salata della celebre Cream Tart realizzata in una forma molto originale per essere, oltre che sfiziosa, anche particolarmente decorativa per la tavola e divertente per i più piccini.



Difficoltà

Media



Tempo di preparazione

50'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

8

### INGREDIENTI

#### Per la Base

300 g di farina  
100 g di formaggio grattugiato  
1 pizzico di sale e di pepe  
2 uova medie le Naturelle Deluxe

#### Per la Farcitura

130 g di burro  
250 g di mascarpone  
200 g di formaggio spalmabile  
100 g di ricotta  
2 cucchiaini di formaggio grattugiato  
sale e pepe

#### Per la guarnizione

100 g di bresaola  
100 g di salame

olive verdi e nere q.b.  
mozzarelline q.b.  
rucola, erba cipollina, germogli e 1 pomodorino  
uova sode le Naturelle Deluxe

#### Presentazione

Gondole Decor  
Forchettine Elegant  
Spiedini Love

## PREPARAZIONE

### Per creare la base

Frulla insieme farina, formaggio, sale, pepe e il burro tagliato a cubetti, sino ad ottenere un composto sabbioso, aggiungi le uova e continua a frullare fino ad ottenere un impasto molto sodo, che dovrai compattare su una spianola e avvolgere nella pellicola perché riposi in frigo per 30 minuti.

### Per la farcitura

Versa tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorali con la frusta a mano per renderli omogenei. Trasferisci il composto ottenuto in una sac à poche con beccuccio rotondo e riponi in frigo fino al momento dell'utilizzo. Riprendi l'impasto per la base, stendilo con il matterello, ricava le forme che desideri aiutandoti con uno stampo o dei ritagli di forme da imitare, in questo caso un coniglio. Per fare due torte come le mie dovrai ricavare 4 sagome. Bucherella la superficie con una forchetta, poi infornale nel forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti. Falle raffreddare completamente. Farcitura e Guarnizione: prendi la prima base e farcisci in modo uniforme, poi adagia l'altra base e farcisci nuovamente.

### *Per decorare il coniglietto*

Fai gli occhi con due fettine di olive, 6 fili di erba cipollina per i baffi, per i denti modella il bianco sodo dell'uovo, naso e orecchie con la bresaola.

### *Per l'altro coniglietto*

Arrotola le fettine di salumi perché assomiglino a dei boccioli, taglia a rondelle le olive, il pomodorino e l'uovo e disponi tutti gli ingredienti sulla superficie a tuo piacimento insieme alle mozzarelline, decora tutto poi con rucola e germogli.

## IMPIATTAMENTO

Porta su un vassoio e servi ogni porzione su una Gondola Decor.

## IDEALI PER

Aperitivi, antipasti, buffet di Pasqua o anche per Pasquetta.



# MONICA BERGOMI

@LALUNASULCUCCHIAIO | LALUNASULCUCCHIAIO.IT

Como, Food Expert & Recipe Developer



MONICA

## UOVO DI PASQUA ALLE FRAGOLE

L'uovo di cioccolato farcito alle fragole è una vera sorpresa di Pasqua, un dolce elegante e coreografico che stupirà piacevolmente tutti gli invitati.

La ricetta è semplicissima e si realizza riempiendo un mezzo uovo di cioccolato con una farcitura di crema pasticcera, pan di spagna o classica colomba, impreziosita da una copertura di fragole fresche al cioccolato.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Porzioni

4/6

### INGREDIENTI

1 uovo di cioccolato da 300 g (da utilizzarne la metà)  
pan di spagna al cioccolato o fette di colomba pasquale  
500 g fragole fresche mature  
250 g crema pasticcera  
100 g cioccolato bianco  
100 g cioccolato fondente  
confettini colorati a piacere

*Presentazione*  
Spiedini Love



## PREPARAZIONE

Dividi a metà l'uovo di Pasqua. Adagia sul fondo uno strato di pan di spagna o colomba tagliato a tocchetti e ricopri con qualche cucchiata di crema pasticcera. Taglia a tocchetti alcune fragole e posizionale sulla crema. Ripeti l'operazione e termina con uno strato di pan di spagna. Copri con della pellicola per alimenti e riponi in frigorifero.

Lava ed asciuga le fragole privandole del picciolo. Inserisci ogni fragola con uno stuzzicadenti per facilitare la decorazione. Sciogli a bagnomaria il cioccolato fondente e, una volta fuso, intingi alcune fragole passandole poi, a piacere nei confettini colorati. Sciogli a bagnomaria il cioccolato bianco e, una volta fuso, versalo in un cornetto di carta da forno o in una sac à poche con punta micro. Decora le rimanenti fragole secondo fantasia.



### IMPIATTAMENTO

---

Posiziona le fragole al cioccolato sulla superficie dell'uovo di Pasqua farcito e termina la preparazione con gli eleganti spiedini Love che permetteranno di assaporare il goloso ripieno.

### IDEALI PER

---

Potete servirlo a fine pasto oppure regalarlo confezionandolo con della carta trasparente ed un bel fiocco colorato.

## UOVA SODE RIPIENE

Le uova sode sono una tradizione intramontabile per l'antipasto di Pasqua. Semplici, veloci, sfiziose e molto versatili, si possono farcire in mille modi e danno spazio alla fantasia per soddisfare i gusti più diversi.

La ricetta tradizionale delle uova ripiene, quella più conosciuta e probabilmente la più replicata, prevede l'utilizzo delle uova sode tagliate a metà e farcite al centro, ma perché non trasformarle in divertenti pulcini e gallinelle per dare un tocco di allegria alla tavola?



Difficoltà

Facile

Tempo di preparazione

30'

Tempo di cottura

10'

Porzioni

4

### INGREDIENTI

12 uova le Naturelle Deluxe  
3/4 olive nere denocciate  
1 carota  
3 cucchiaini maionese  
Insalata a piacere  
80 g tonno sott'olio o al naturale  
sgocciolato  
acciughe sott'olio e capperi a piacere.

*Presentazione*  
Gondole Decor  
Stuzzicadenti Deluxe

## PREPARAZIONE

Metti delicatamente le uova in un pentolino con acqua fredda e un pizzico di sale. Fai in modo che l'acqua le copra e la pentola sia abbastanza alta da contenerle tutte. Il sale contribuisce a rassodare gli albumi velocemente e contribuisce a sigillare le piccole crepe che potrebbero formarsi sui gusci in cottura. Una volta che l'acqua è giunta a bollore lasciar sobbollire per 8/10 minuti. Scola le uova e passa immediatamente in acqua fredda per fermare la cottura e privarle del guscio. Con un coltellino affilato taglia la parte inferiore di 6 uova e con un cucchiaino asporta il tuorlo sodo facendo attenzione a non rompere l'albume. Taglia le rimanenti uova a metà orizzontalmente con un taglio a zig zag. Riunisci i tuorli in una ciotola, unisci il tonno precedentemente tritato e la maionese ed amalgama il tutto ottenendo un composto abbastanza sodo. Sbuccia e taglia a fettine la carota e ricavane 12 triangolini e 6 piccole creste. Taglia le olive a tocchetti ricavando gli occhietti. Farcisci gli albumi con il composto di tuorli. Incidi la calotta superiore delle 6 uova intere e inserisci la cresta, posiziona gli occhi fatti con le olive e il becco.

Ripeti l'operazione per le restanti uova terminando la preparazione con la calotta superiore dell'uovo.

### *Consigli*

Per realizzare le uova sode a forma di pulcino utilizza le uova acquistate almeno 2 o 3 giorni prima: le uova troppo fresche, infatti, sono più difficili da sbucciare.

Utilizza un taglierino o una lametta per creare l'effetto zig zag: riuscirai così ad effettuare un'incisione precisa, che sarebbe difficile ottenere con un coltello.

## IMPIATTAMENTO

---

Servi le uova sode ripiene posizionandole sulle piccole gondole Samurai con un poco di insalata.

## IDEALI PER

---

Antipasti freschi, segnaposto originali, per il pic-nic di Pasquetta



# CLAUDIA ZANNINI

@VITALMENTEBIO | VITALMENTEBIO.COM

Monza Brianza, Naturopata e Food Lover



CLAUDIA

## TORTA PASQUALINA

Non la classica pasta sfoglia, né la frolla con burro, bensì una croccante brisée preparata con farina di tipo 2 e olio extra vergine di oliva. Una consistenza che sorprenderà piacevolmente, ideale per portare a tavola un antipasto pasquale dai sapori morbidi e delicati e dai colori primaverili. Il classico impasto con ricotta è stato sostituito dal riso, per una versione più leggera e digeribile.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

40'



Porzioni

10/12  
teglia 23x23cm

### INGREDIENTI

#### Per la brisée

500 g di farina tipo "2"  
130 ml olio extra vergine di oliva  
160 ml di acqua naturale fredda  
1 cucchiaino e mezzo di sale fino

#### Per il ripieno

500 g di erbe fresche  
100 g di riso carnaroli  
1 uovo intero le Naturelle Deluxe  
5 tuorli le Naturelle Deluxe  
30 g di parmigiano reggiano grattugiato  
sale fino  
pepe nero

Presentazione  
Gondole Decor  
Spiedi Gourmet



## PREPARAZIONE

---

Per la brisée impasta velocemente tutti gli ingredienti fino a formare una palla omogenea. Mettila in una ciotola, coprila con un piattino e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Lessa in acqua bollente salata le erbette per 10 minuti. Scolale e lasciale raffreddare. In un'altra pentola cuoci in acqua salata il riso per 12-13 minuti e scolalo. Quando le erbette sono tiepide strizzale bene tra le mani per eliminare l'acqua in eccesso. Uniscile al riso, aggiungi l'uovo intero, il parmigiano grattugiato e regola di sale e pepe. Dividi l'impasto della brisée in due parti. Stendi la prima parte e metti in uno stampo quadrato un foglio di carta forno. Adagia sopra la pasta tenendo i bordi alti circa 2 – 2,5 cm. Aggiungi il ripieno e livella bene. Con un cucchiaino forma 5 conche dove mettere i tuorli delle uova. Tira la restante pasta e bucherella la superficie prima di stenderla sopra al composto. Dopo averla delicatamente adagiata elimina la parte in eccesso e chiudi bene i bordi. Inforna in forno ventilato a 180 gradi per 40 minuti.

## IMPIATTAMENTO

---

Una volta tiepida dividi in 12 parti e servi su un letto di rucola nelle Gondole Decor con gli Spiedi Gourmet.

## IDEALI PER

---

Un aperitivo in compagnia, un brunch leggero e gustoso, una cena informale.



# RODICA BLEANDURA

@RODI\_DIARIO\_DI\_UNA\_CICCIONA | [BLOG.GIALLOZAFFERANO.IT/DIARIODIUNACICCIONA/](http://BLOG.GIALLOZAFFERANO.IT/DIARIODIUNACICCIONA/)  
Pescara, Interprete e Food Lover



RODICA

## BIGNE' SENZA GLUTINE CON CREMA DI ASPARAGI E SALMONE AFFUMICATO

Si dice che questi gusci di pasta abbiano un'origine molto antica e risalgano addirittura alla corte rinascimentale di Caterina de' Medici.

Riesci a immaginare quante generazioni hanno gustato queste piccole prelibatezze? Eppure, come succede con tutte le ricette davvero azzeccate, i bigné non passano mai di moda e incontrano sempre il favore di tutti!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

25'



Porzioni

16

### INGREDIENTI

#### Per i bigné

75 ml acqua  
75 ml latte parzialmente scremato  
2 uova le Naturelle Deluxe  
50 g farina di riso  
20 g amido di mais  
70 ml olio di mais o di semi  
un pizzico di sale  
un pizzico di curcuma  
1 tuorlo per spennellare

#### Per il ripieno

200 g punte di asparagi  
250 g formaggio spalmabile  
120 g salmone affumicato  
cipollina fresca  
1 cucchiaino olio di oliva  
mezzo scalogno  
*Presentazione*  
Spiedini Flower



## PREPARAZIONE

In un pentolino porta ad ebollizione insieme l'acqua, il latte, l'olio, un pizzico di curcuma, un pizzico di sale e versa farina e amido di mais; mescola il tutto con una frusta per evitare la formazione di grumi. Lascia cuocere l'impasto a fuoco basso per circa 5 minuti continuando a mescolare e poi lascia raffreddare.

Aggiungi le uova una alla volta girando bene con una frusta (incorporato bene il primo uovo, aggiungi il secondo).

La consistenza finale dell'impasto deve assomigliare a una crema pasticcera molto corposa.

Trasferisci il composto in una sac à poche e usa un beccuccio liscio per creare delle piccole palline ben distanziate tra loro, riponendole in una leccarda foderata con carta da forno. Per dare un bell'aspetto ai bignè, spennella leggermente con il tuorlo amalgamato con mezzo cucchiaino di acqua.

Preriscalda il forno a 220°C (statico) e inforna i bignè. Dopo 5 minuti abbassa la temperatura fino a 180°C e cuoci per 15-20 minuti tenendo lo sportello leggermente aperto per far fuoriuscire il vapore (potete mettere un cucchiaio). Lascia i bignè nel forno spento per altri 10 minuti, dopodiché sforna e fai raffreddare completamente.

*Per il ripieno*

Lava e taglia gli asparagi, metti da parte le punte che ti serviranno per decorare. In una padella fai cuocere insieme lo scalogno sciacquato con l'olio di oliva, gli asparagi tagliati, 2 -3 cucchiai d'acqua. Una volta pronti lascia raffreddare il tutto e frulla. Unisci poi il formaggio spalmabile e un pizzico di sale e trasferisci il composto nella sac à poche.



## IMPIATTAMENTO

---

Taglia i bignè a metà, farcisci in mezzo con crema di asparagi, aggiungi una rosellina di salmone affumicato, la punta di asparago e dell'erba cipollina tritata. Chiudi il bignè e inserisci dall'alto uno spiedino Flower.

## IDEALI PER

---

Un antipasto fresco, un aperitivo, un brunch, un pic-nic.

# DAVIDE SCAPPINI

@SCAPPINIDAVIDE

Modena, Sandwich Creator



DAVIDE

## CROCK DI GAMBERO AL BALSAMICO

I panini farciti sono tra le più grandi scoperte gastronomiche di tutti i tempi, sono perfetti per una veloce pausa pranzo in ufficio, per una merenda o per un brunch, per un aperitivo e persino come piatto principale di pranzi e cene informali o gourmet.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

25'



Porzioni

16

### INGREDIENTI

#### Per il panino

1 panino bun con semi di sesamo 120 g  
1 zuccina  
6 gamberi  
1 uovo le Naturelle Deluxe pangrattato q.b.  
scorze di limone q.b.  
olio evo q.b.  
aceto balsamico di Modena 25 anni qb

#### Presentazione

Piattino Gourmet  
Spiedino Gourmet

#### Per il drink

1/4 di banana  
1 fetta di limone  
2 cucchiaini da caffè di concentrato di melagrana  
Ghiaccio  
acqua naturale fredda  
Cannucce Trendy



## PREPARAZIONE

### Per il panino

Taglia a julienne la buccia della zuccina e saltala in una padella con un filo di olio evo. Passa i gamberi nell'uovo intero sbattuto in una ciotola e successivamente nel pangrattato. Metti in forno a 170 gradi fino alla doratura. Sforna e cospargi con una grattugiata di scorza di limone.

### *Per il drink*

Taglia a cubetti un limone e la banana e metti tutto in un bicchiere con due cucchiaini di concentrato di melagrana e qualche cubetto di ghiaccio; aggiungi acqua naturale fredda e mescola fino a che il concentrato non si sarà diluito perfettamente con l'acqua.

## IMPIATTAMENTO

---

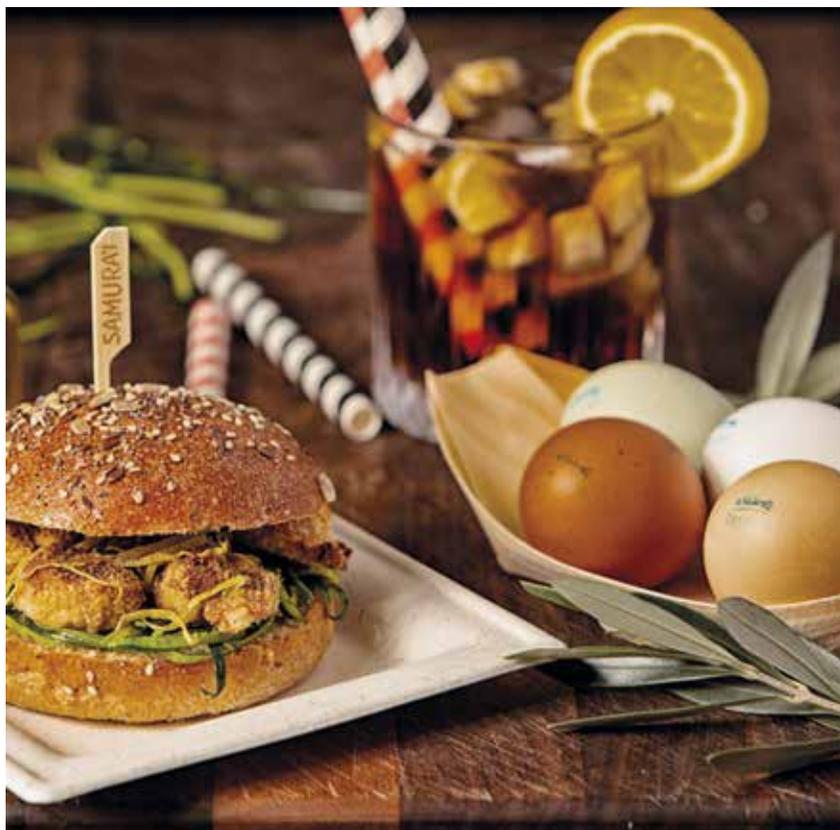
Taglia il panino a metà e disponi sulla base le bucce saltate delle zucchine e sopra i gamberetti, aggiungi un filo di aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni. Copri con l'altra metà del panino e chiudi con uno Spiedino Gourmet.

Per il drink apporre una fetta di limone sul bordo del bicchiere e una Cannuccia Trendy .

## IDEALI PER

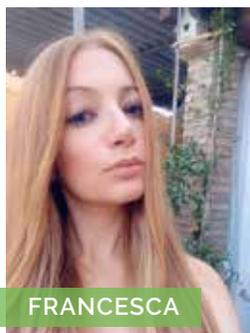
---

Un pranzo o una cena tra amici all'insegna della semplicità e della creatività.



# FRANCESCA PISANU

@SWEET\_BAKERY\_FRANCY  
Cagliari, Pasticcera e Food Lover



FRANCESCA

## POLPETTE DI TORTA PASQUALINA

La Pasqua è un momento felice da trascorrere all'aria aperta, con le persone che amiamo. Una tavola colorata, un pranzo creato con amore e un'originale rivisitazione della classica torta pasqualina, che appartiene all'antica tradizione culinaria ligure.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

5'



Porzioni

5

### INGREDIENTI

300 g di ricotta  
200 g di spinaci già lessati  
50 g di parmigiano  
100 g di pane grattugiato (più altro per l'impanatura)  
3 uova le Naturelle Deluxe (2 per l'impanatura)  
5 uova già sode le Naturelle Deluxe  
Sale Q.b  
Pepe Qb

Farina Q.b  
Rucola per decorare  
Olio di arachidi per la frittura  
*Presentazione*  
Gondole Decor  
Spiedini Flower



## PREPARAZIONE

---

In una ciotola metti la ricotta, gli spinaci, il parmigiano, il pane grattugiato, l'uovo, sale e pepe. Mescola il tutto con una forchetta fino ad ottenere un impasto ricco e consistente. Prendi un po' di impasto con una mano, adagia al centro l'uovo sodo e copri con dell'altro impasto sopra fino a formare una polpetta. Passa prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Pochi minuti nell'olio caldo e le polpette sono pronte!!

## IMPIATTAMENTO

---

Sorprendi gli ospiti con una presentazione semplice ma originale: presenta le polpette su un letto di soffice rucola nelle Gondole Decor e infilza ogni porzione con uno Spiedino Flower o uno Spiedino Gourmet o una Forchettina Elegant.

## IDEALI PER

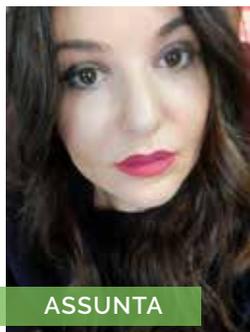
---

Un pranzo o una cena tra amici all'insegna della semplicità e della creatività.



# ASSUNTA DI NARDO

@PASTICCIDISUSI | [BLOG.GIALLOZAFFERANO.IT/PASTICCIDISUSI/](http://BLOG.GIALLOZAFFERANO.IT/PASTICCIDISUSI/)  
Caserta, Programmatore Informatico e Food Lover



ASSUNTA

## UOVA RIPIENE ALLA MEDITERRANEA

Un po' di atmosfera mediterranea a tavola per ingannare l'attesa del primo piatto? Ecco la ricetta per le uova ripiene più sfiziose da gustare mentre si attende che in cucina sia tutto pronto e anche l'arrivo dell'ultimo invitato. Pomodori secchi, capperi, olive nere...il consiglio è di servirle con le pigne pasquali, tipico pane Pasquale di origine Campana.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

30'



Tempo di cottura

5'



Porzioni

5

### INGREDIENTI

4 uova le Naturelle Deluxe  
4 pomodori secchi sott'olio  
1 manciata di capperi  
5 olive nere snocciolate  
Olio extravergine d'oliva  
1 pizzico di sale  
1 ciuffo di prezzemolo

*Presentazione*  
Gondole Decor  
Spiedini Flower



## PREPARAZIONE

Prepara le uova sode, mettendole in una pentola con abbondante acqua e falle cuocere per 10 minuti dal momento dell'ebollizione, falle raffreddare e poi sgusciare.

Dividile in due, prendi i tuorli e mescolali in una ciotola con un filo d'olio, capperi dissalati, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato finemente e con l'aiuto di un frullatore ad immersione otterrai un composto cremoso, che messo in una sac à poche verrà utilizzato per riempire il bianco rimasto creando delle deliziose barchette.

## IMPIATTAMENTO

Farcisci con delle striscioline di pomodorini secchi e un'oliva; riponi il tutto sulle Gondole Decor e infilza ogni porzione con uno Spiedino Flower.

## IDEALI PER

Aperitivi, brunch e merende primaverili.



# SERENA FILIPPI

@ZUCCAEPANBAGNATO | ZUCCAEPANBAGNATO.COM  
Trento, Responsabile Amministrativa, Musicista e Food Lover



SERENA

## BRUSCHETTINE CON NUVOLA DI ALBUME E TUORLO MARINATO

Un modo davvero originale per presentare l'ingrediente più emblematico della Pasqua, una irresistibile versione gourmet, coreografica e deliziosa!



Difficoltà

Media



Tempo di preparazione

45'



Tempo di cottura

20'



Porzioni

4

### INGREDIENTI

4 uova medie fresche Le Naturelle Deluxe  
4 fette di pane di segale (o integrale) in cassetta  
200 g zucchero semolato  
200 g sale fino  
Burro leggermente salato q.b.

*Presentazione*  
Gondole Decor  
Spiedini Flower



## PREPARAZIONE

Marinatura dei tuorli: unisci sale e zucchero, e disponine la metà sul fondo di un contenitore.

Separa con cura i tuorli, tenendo da parte gli albumi e riponili delicatamente sulla miscela di sale e zucchero, ben distanziati tra loro. Versa delicatamente la restante metà della marinatura in modo da ricoprire completamente i tuorli. Chiudi il contenitore con un coperchio e lascia marinare i tuorli a temperatura ambiente per circa 4 ore: il sale e lo zucchero assorbiranno lentamente l'umidità del tuorlo, aumentandone così la consistenza.

Riempi una boule con dell'acqua fresca ed immergi delicatamente i tuorli, uno alla volta, per eliminare ogni residuo di marinatura. Asciuga velocemente la base dei tuorli con carta da cucina e riponili in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Ritaglia con un piccolo coppapasta dei dischetti di pane, spalma su ognuno un velo di burro leggermente salato e tosta in forno qualche minuto a 150 gradi, finché non risulteranno dorati e croccanti.

Monta a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, e con il cucchiaino disponi su una teglia foderata con carta forno dei mucchi di impasto alti 3-4 cm, cercando di dare una forma circolare con un diametro uguale a quello dei dischetti di pane. Inforna gli albumi a 200°C per 4-5 minuti finché non risulteranno gonfi e leggermente dorati.

### IMPIATTAMENTO

---

Disponi in ogni Gondola Decor il dischetto di pane croccante alla base, sovrapponi la nuvola di albume ancora tiepida, ed aggiungi delicatamente il tuorlo marinato. Completa infilando al centro lo Spiedino Flower.

### IDEALI PER

---

Stupire con un ingrediente semplice rivisitato in maniera creativa.



# MASSIMO BENTIVOGLI

@MASSIMOBENTIVOGLI

Monza, Impiegato, Off Road Lover & Chef per vocazione



MASSIMO

## CRESPELLE CON TROTA SALMONATA, ASPARAGI, PISTILLI DI ZAFFERANO E BESCIAMELLA

Semplici da preparare, sono un piatto sempre gradito che si presenta molto bene sulle tavole imbandite. Le crespelle salate si possono declinare in numerose ricette, molto gradite per conciliare i gusti di tutti gli ospiti, sia a pranzo che a cena. Qui vengono proposte in una delicata versione con trota, asparagi e con un dolce dettaglio di zafferano.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

60'



Tempo di cottura

45'



Porzioni

20

### INGREDIENTI

*Per la base delle crespelle*

10 strati da 20cm di diametro  
350 ml latte intero  
3 uova le Naturelle Deluxe  
30 g burro  
200 g farina 00  
sale, noce moscata qb

*Per il ripieno*

1 trota salmonata da circa 1 kg pulita e fatta a tranci  
1 mazzetto di asparagi (i più sottili)  
1 vaschetta di funghi chiodini  
600 ml besciamella

*Presentazione*  
Gondola Decor  
Spiedini Flower



## PREPARAZIONE

Crea la base delle crespelle frullando insieme tutti gli ingredienti in un bicchiere graduato da minipimer e fino ad ottenere una crema semi liquida; lascia riposare in frigo per 30 minuti circa. Scalda un padellino antiaderente leggermente imbrattato e con un mestolo alla volta, versa il composto e rotea fino ad ottenere uno strato sottile che sarà pronto in un paio di minuti. Lascia raffreddare su un piano liscio e ripeti l'operazione per ottenere 10 basi. Raffredda poi in frigorifero.

Cuoci la trota in forno per 15 minuti a 220 gradi. Prendi le punte degli asparagi più verdi e sbollentale per 5 minuti, fai raffreddare poi in acqua con ghiaccio. Dopo aver lavato e pulito i funghi, saltali per 5 minuti in padella con un filo di olio evo profumato all'aglio, fino a che non perderanno l'acqua.

Lascia riposare in frigo.

Su ogni base spalma un po' di besciamella, sbriciola un tocchetto di trota con le mani, metti gli asparagi interi e un po' di funghetti. Arrotola la cialda con il ripieno in modo da ottenere un "cannolo" che metterai in una teglia leggermente imburata. Ripeti l'operazione fino a riempire la teglia, copri la superficie con un po' di besciamella e metti in forno a 220°C per 20 minuti, fino a che non diventa croccante. Sforna e lascia intiepidire.



### IMPIATTAMENTO

---

Taglia ogni "cannolo" in 4 rondelle e disponi ognuna in una Gondola Decor piccola per un assaggio oppure dividi in due porzioni e mettile insieme in quella grande per servire un primo piatto più ricco. Decora ogni porzione con un cucchiaino di besciamella e pistilli di Zafferano, infine infilza su ognuna uno Spiedino Flower.

### IDEALI PER

---

Un primo veloce e di sicuro effetto. Un antipasto goloso. Un secondo diverso.

# CONSIGLIA URRARO

@NUTRIZIONISTA\_CONSIGLIA\_URRARO | FACEBOOK.COM/URRAROCONSIGLIA/  
Napoli, Nutrizionista & Food Lover



CONSIGLIA

## QUADROTTI DI FRITTATA AI BUCATINI IN BARCHETTA

Una ricetta pasquale tipicamente napoletana che si tramanda da generazioni, tanto cara alle mamme e alle nonne. Pasqua e frittata a Napoli sono un binomio indissolubile, con questa ricetta otterrete una pietanza più light che, servita in modo originale, potrà essere perfetta anche per il vostro pic-nic di Pasquetta.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

5'



Tempo di cottura

20'



Porzioni

8

### INGREDIENTI

#### Per la frittata

100 g di bucatini  
2 uova le Naturelle Deluxe  
1 cucchiaio di parmigiano  
basilico  
1 cucchiaio di olio evo

Presentazione  
Gondole Decor  
Spiedini Love



## PREPARAZIONE

---

Sbatti le uova con parmigiano, basilico, un pizzico di sale, pepe, fino ad ottenere un composto omogeneo. Cuoci i bucatini e scolali, una volta raffreddati uniscili al composto ottenuto.

Rivesti una teglia con carta da forno e versaci il composto. Cuoci a 180°C per 20 minuti. Una volta raffreddata taglia la frittata a quadrotti e servila.

## IMPIATTAMENTO

---

Taglia la frittata in 8 porzioni quadrate. Prendi le Gondole Decor e adagia in ognuna una porzione. Infilza ognuna con uno spiedino Love e servi.

## IDEALI PER

---

Una tradizione pasquale in versione pic-nic.



# CON SAMURAI

OGNI GIORNO È SPECIALE!

STUZZICADENTI DELUXE



GONDOLA DECOR



PIATTI GOURMET



SPIEDINI GOURMET



CANNUCCE TRENDY



SPIEDINI LOVE



SPIEDINI DECOR



SPIEDINI DELUXE



SPIEDINI FLOWER



FORCHETTINE ELEGANT



# SAMURAI

## ACCESSORI SAMURAI FOOD

### **STUZZICADENTI DOPPIA PUNTA - in betulla**

Confezionati in un astuccio con dispenser dotato di foro laterale per estrarli singolarmente.

**Confezione da 200 pezzi - € 1,15**

### **COFANETTO STUZZICADENTI SAMURAI - in betulla**

Stuzzicadenti top di gamma in legno di betulla, racchiusi in cofanetto di latta stile vintage, con testina Kokeshi che ricorda il manico delle antiche spade samurai.

**Confezione da 250 pezzi - € 4,99**

### **STUZZICADENTE DELUXE - in betulla**

Doppia punta in pregiato legno di betulla. Ideali per cucinare perché più lunghi del 20% rispetto agli stuzzicadenti standard.

Sono versatili in varie preparazioni, dalle tartine dolci o salate a speciali involtini - **€ 1,40**

### **SPIEDI DELUXE - in bambù, varie lunghezze**

Spiedini versatili e ideali in varie preparazioni.

Ricette sia dolci che salate.

Disponibili in 4 formati: da 15cm, 20cm, 25cm, 30cm rispettivamente

**€ 1,20 - € 1,25 - € 1,30 - 1,50**

### **SPIEDI GOURMET - in bambù con impugnatura "SAMURAI"**

Raffinati e di alta qualità per celebrare l'eleganza dei tuoi piatti.

La speciale impugnatura con scritta samurai garantisce una presa ottimale - **€ 2,40**

### **SPIEDINI DECOR - in pregiato legno di betulla**

Ideali per celebrare l'eleganza di ogni piatto. Con terminale lavorato modello kokeshi, sono ideali per presentazioni raffinate e coreografiche - **€ 1,65**

### **SPIEDINI FLOWER - in bambù**

Uno spiedino di 10cm con testina a forma di fiore perfetti per chi predilige presentazioni dallo stile elegante e vezzoso - **€ 1,80**

### **SPIEDINI ELEGANT - in bambù**

di sezione quadrata per dare maggiore stabilità al cibo - **25 cm - € 1,75**

### **GONDOLA DECOR - in legno di pino**

Versatili, adatte ad ogni occasione. Sono ideali per dare coreografia all'impattamento di pietanze fredde.

**Formato grande da 18 cm - € 3,45 o piccolo da 12 cm - € 2,45**

### **FORCHETTINE ELEGANT - in bambù**

Graziosi picks in bambù, pratici, versatili e raffinati, consentono un'ottima presa grazie alla doppia punta.

**Sono lunghi 9 cm e disponibili in confezioni da 60 pz a € 2,25**

### **CANNUCCE TRENDY in carta e bicolore**

Esaltano cocktail, centrifugati e frappè a base di frutta e verdure. Hanno un diametro largo, studiato anche per bevande di una certa densità. In carta, per il massimo rispetto dell'ambiente.

**Due formati: da 24cm o 13cm - € 1,99**

### **PIATTI GOURMET in 95% canna da zucchero e 5% grano**

Piatti ecologici, impermeabili, estremamente resistenti. Possono essere utilizzati in microonde e in congelatore.

**Elegante formato quadrato grande da 20 cm o piccolo da 16 cm - € 2,49**

Monica Carbonio  
On Point PR  
Via Lodovico il Moro 25, 20143 Milano  
[monica.carbonio@onpointpr.it](mailto:monica.carbonio@onpointpr.it)  
Tel. 02 36515820 – cel. 392 4565940