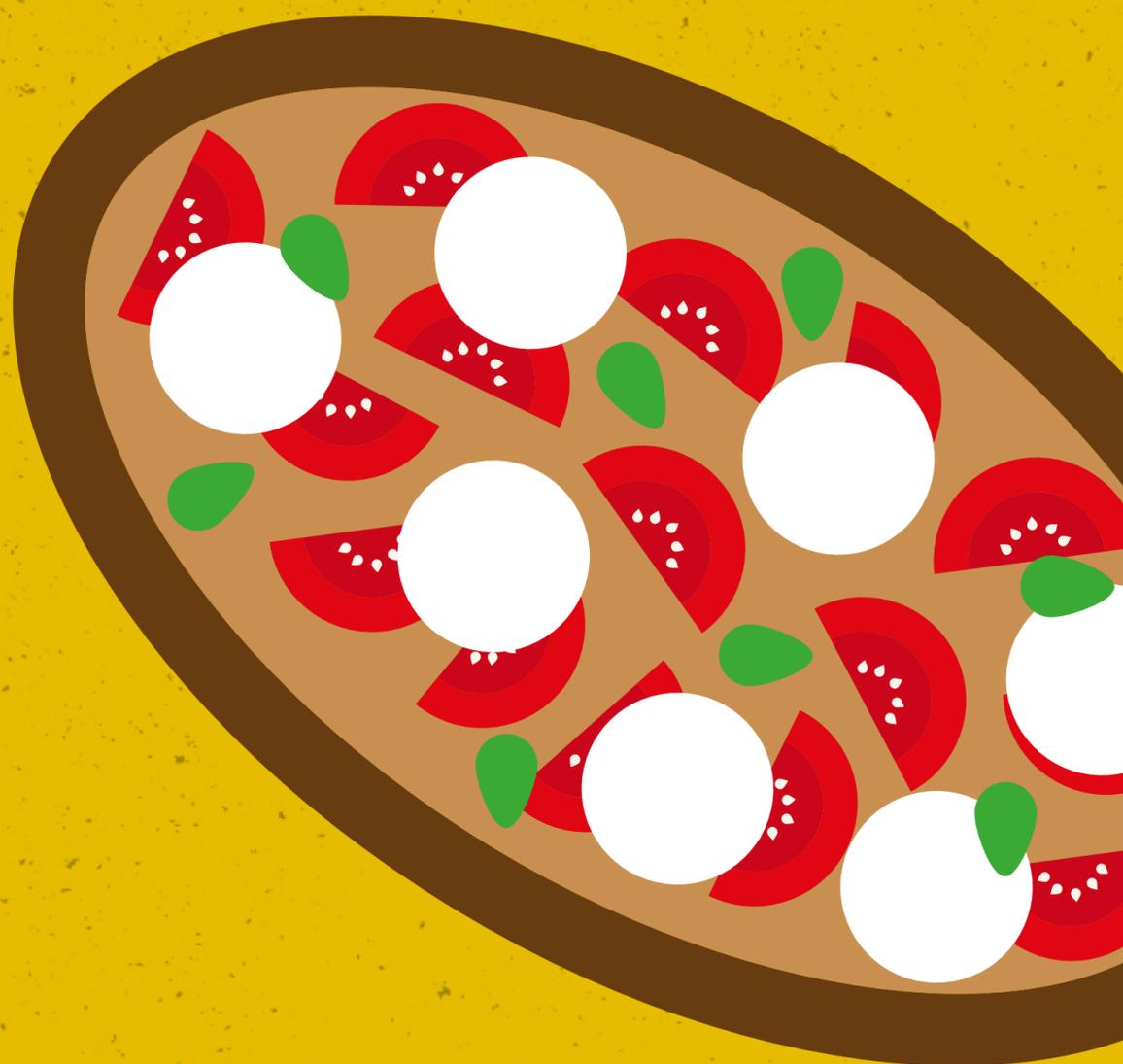


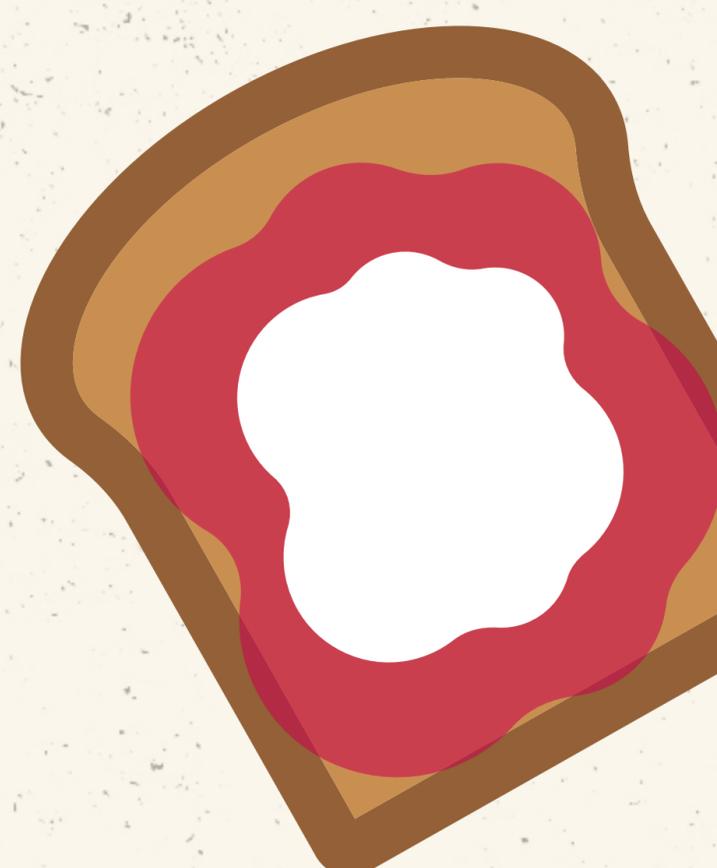
FORMAGGI in CUCINA



LA BUONA E SANA ALIMENTAZIONE NON HA ETÀ

COME

- **Ricotta:** sul pane tostato, sulle fette biscottate, con la pasta, con il miele, con le noci, con la marmellata, nei dolci
- **Caciocavallo:** alla piastra, crudo, impiccato, al forno
- **Scamorza:** da sola, con pane e salumi, per le torte salate
- **Provola:** con la pasta, con le uova
- **Treccia:** con i pomodoti, what else?



QUANDO

- **Ricotta:** SEMPRE! A colazione con il pane tostato e miele o marmellata o confettura, a pranzo con la pasta o nei ripieni, a merenda con le noci o la cioccolata
- **Caciocavallo:** come aperitivo sulle bruschette nei giorni di festa, a cena accompagnato da verdure alla griglia
- **Scamorza:** per un aperitivo, come condimento di rustici e pizze salate
- **Provola:** pasta provola e zucca! Omelette con la provola. Da provare il risotto al limone, rosmarino e provola, fidatevi!
- **Treccia:** come secondo a pranzo o a cena accompagnato da un contorno di verdure... Viva la semplicità!