

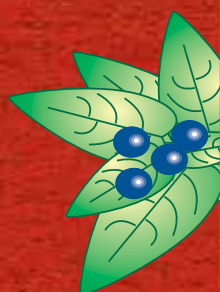


PRENDAS DE MESA

gioielli
della tavola

augurano un

Felice
2014





LE MIGLIORI
perché prodotte con
DELICATO PETTO DI POLLO

- leggere, gustose e digeribili, una rapida alternativa ai tuoi secondi
- non solo i “Classici”, ma tanti nuovi prodotti a base di verdure





Luigi Pizalis - Lavorazione artigianale rame, Isili (Ca)

Foto Gianfranco Casu



Gennaio 2014



1 M Maria Madre Di Dio	11 S S. Igino Papa	21 M S. Agnese
2 G S. Basilio Vescovo	12 D S. Modesto M.	22 M S. Vincenzo Martire
3 V S. Genoveffa	13 L S. Ilario	23 G S. Emerenziana
4 S S. Ermete	14 M S. Felice M., S. Bianca	24 V S. Francesco di Sales
5 D S. Amelia	15 M S. Mauro Abate	25 S Conversione di S. Paolo
6 L Epifania Di N.S.	16 G S. Marcello Papa	26 D SS. Tito e Timoteo, S. Paola
7 M S. Luciano, S. Raimondo	17 V S. Antonio Abate	27 L S. Angela Merici
8 M S. Massimo, S. Severino	18 S S. Liberata	28 M S. Tommaso d'Aq., S. Valerio
9 G S. Giuliano Martire	19 D S. Mario Martire	29 M S. Costanzo, S. Cesario
10 V S. Aldo Eremita	20 L S. Sebastiano	30 G S. Martina, S. Savina
		31 V S. Giovanni Bosco

Lonza all'arancia

Ingredienti: 300 g di lonza di maiale, 3 arance, ½ bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di brandy, farina, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Eliminare le parti grasse dal pezzo di carne e praticare dei taglietti nei quali inserire il rosmarino. Spremere il succo di 2 arance, filtrarlo e tenerlo da parte. Far rosolare l'aglio e la cipolla affettati in una padella con 4 cucchiai d'olio, unire la lonza leggermente infarinata e farla colorare da entrambi i lati; dopo qualche minuto aggiungere il brandy, il vino bianco e lasciarli sfumare a fiamma vivace. Regolare di sale e pepe e unire il succo d'arancia. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura per circa 30 minuti girando spesso la carne. Servire la lonza tagliata a fette insaporita con il sughetto di cottura e decorata con arancia a fette.



La robbia di Maurizio Savoldo - Tessile, Alghera (Nu)

Foto Gianfranco Casu



Febbraio
2014



1 S	S. Verdiana	11 M	S. Dante, B.V. di Lourdes	21 V	S. Pier Damiani, S. Eleonora
2 D	Pres. del Signore	12 M	S. Eulalia	22 S	Cattedra di S. Pietro
3 L	S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia	13 G	Le Ceneri	23 D	S. Policarpo
4 M	S. Gilberto	14 V	S. Valentino Martire	24 L	S. Etelberto
5 M	S. Agata	15 S	S. Faustino	25 M	S. Gerlando
6 G	S. Paolo Miki	16 D	S. Giuliana Vergine	26 M	S. Faustiniano
7 V	S. Teodoro Martire	17 L	S. Flaviano	27 G	S. Gabriele
8 S	S. Girolamo Em.	18 M	S. Costanza	28 V	S. Romano
9 D	S. Apollonia	19 M	S. Mansueto, S. Tullio		
10 L	S. Arnaldo, S. Scolastica	20 G	S. Silvano, S. Eleuterio V.		

Coscia di pecora stufata

Ingredienti: 1 coscia di pecora, 100 g di prosciutto sardo, ½ litro di vino rosso, aglio, prezzemolo, 1 cipolla, 2 gambe di sedano, 2 carote, olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione: Disossare la coscia in modo da ottenere un'unica spessa fetta di carne. Stendervi sopra il prosciutto ed un trito d'aglio e prezzemolo. Arrotolare la carne e legarla con lo spago da cucina. Versare abbondante olio in una teglia e rosolare la carne da tutte le parti a fiamma viva. Tagliare a fette sottili la cipolla e metterla nella teglia; aggiungere sedano e carota tagliati a piccoli pezzi, aggiungere il vino e lasciarlo evaporare. A questo punto aggiungere dell'acqua fino a coprire la carne. Trasferire il recipiente in forno molto caldo e continuare la cottura finchè tutte le verdure saranno appassite. Tagliare quindi la carne e disporla in un piatto da portata; versarvi sopra il sugo e le verdure passate al setaccio. Servire molto calda.



Giampaolo Mameli - Ceramiche, San Sperate (Ca)

Foto Gianfranco Casu



Marzo 2014



1 S	S. Albino	11 M	S. Costantino	21 V	S. Serapione
2 D	S. Agnese di Boemia	12 M	S. Massimiliano	22 S	S. Lea
3 L	S. Cunegonda	13 G	S. Rodrigo	23 D	III. di Quaresima
4 M	S. Casimiro, S. Lucio	14 V	S. Matilde Regina	24 L	S. Caterina di Svizzera
5 M	Le Sacre Ceneri	15 S	S. Longino, S. Luisa	25 M	Annunc. del Signore
6 G	S. Coletta	16 D	II. di Quaresima	26 M	S. Emanuele
7 V	S. Felicità, S. Perpetua	17 L	S. Patrizio	27 G	S. Ruperto
8 S	S. Giovanni di Dio	18 M	S. Salvatore, S. Cirillo	28 V	S. Sisto III Papa
9 D	I. di Quaresima	19 M	S. Giuseppe	29 S	S. Secondo Martire
10 L	S. Macario	20 G	S. Alessandra Martire	30 D	IV. di Quaresima
				31 L	S. Beniamino

Coniglio in cartoccio al limone

Ingredienti: 1 coniglio da 1,2 kg, succo di 2 limoni, 6 spicchi d'aglio, timo, rosmarino, sale, pepe

Preparazione: Tagliare il coniglio in 6 pezzi; preparare 6 fogli di carta stagnola e disporre su ognuno di essi un pezzo di coniglio, irrorare con il succo di limone, salare e pepare. Cospargere di timo, rosmarino, aglio pestato e chiudere ermeticamente i cartocci. Far cuocere in forno a 180° per 50-60 minuti, quindi servire le porzioni di coniglio ancora nel cartoccio.



Su maistu de linna - Pier Paolo Mandis - Lavorazione legno, Mogoro (Or)

Foto Gianfranco Casu



Aprile
2014



1 M S. Ugo	11 V S. Stanislao Vescovo	21 L Lunedì dell'Angelo
2 M S. Francesco da P.	12 S S. Zeno	22 M S. Leonida
3 G S. Riccardo Vescovo	13 D Le Palme	23 M S. Giorgio Martire
4 V S. Benedetto il Moro	14 L S. Valeriano	24 G S. Fedele, S. Gastone
5 S S. Vincenzo Ferrer	15 M S. Annibale	25 V Festa della Liberazione
6 D V. di Quaresima	16 M S. Bernadette Soubirous	26 S S. Cleto, S. Marcellino Mart.
7 L S. Giovanni Battista de La Salle	17 G S. Roberto	27 D In Albis
8 M S. Dionigi	18 V S. Galdino Vescovo	28 L S. Valeria, S. Pietro Chanel
9 M S. Demetrio	19 S S. Emma di Sassonia	29 M S. Caterina Da Siena
10 G S. Ezechiele	20 D Pasqua di Resurrezione	30 M S. Pio V Papa, S. Mariano

Agnello al sugo con piselli

Ingredienti: 1 kg di agnello, 600 g di piselli sgranati, olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, salsa di pomodoro, sale

Preparazione: Tagliare l'agnello a piccoli pezzi e farli rosolare in olio ben caldo, girandoli spesso. Deporli poi in un altro recipiente e nell'olio rimasto far soffriggere la cipolla tagliata sottile. Aggiungere i piselli e lasciarli rosolare; unire quindi la salsa di pomodoro, un po' d'acqua e, dopo una decina di minuti, i pezzi d'agnello. Salare e lasciar cuocere per circa una mezz'ora. Servire ben caldo.



Artisticu di Leove Leander Lukas - Ceramica-oreficeria, Warbolia (Or)

Foto Gianfranco Casu



Maggio 2014



1 G	San Giuseppe Art. Festa del lavoro	11 D	S. Ignazio	21 M	S. Vittorio Martire
2 V	S. Cesare, S. Atanasio	12 L	S. Nereo e Achilleo	22 G	S. Rita Da Cascia
3 S	S. Filippo, S. Giacomo	13 M	B.V. Maria di Fatima	23 V	S. Desiderio Vescovo
4 D	S. Ciriaco	14 M	S. Mattia Ap.	24 S	B.V. Maria Ausiliatrice
5 L	S. Irene da Lecce	15 G	S. Isidoro	25 D	S. Beda
6 M	S. Domenico Savio	16 V	S. Ubaldo Vescovo	26 L	S. Filippo Neri
7 M	S. Flavia, S. Fulvio	17 S	S. Pasquale	27 M	S. Agostino
8 G	S. Desiderato, S. Vittore M.	18 D	S. Venazio	28 M	S. Emilio M., S. Ercole
9 V	S. Pacomio	19 L	S. Pietro di Marrone	29 G	S. Massimino Vescovo
10 S	S. Alfio	20 M	S. Bernardino	30 V	S. Giovanna d'Arco
				31 S	Visitaz. B.V. Maria

Fettine di tacchino in salsa di porro e zafferano

Ingredienti: 600 g di fesa di tacchino tagliata a fette sottili, 2 porri, 4 cucchiaini di farina, 2 bustine di zafferano, 2 cucchiaini di salsa Worcester, 4 cucchiaini di panna liquida, ½ bicchiere di vino bianco secco, ½ bicchiere di brodo, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Lavare e affettare i porri, cuocerli in una casseruola con un cucchiaino d'olio, sale e un po' di brodo per 10 minuti. Aggiungere la panna e lo zafferano, far addensare e spegnere.

Tagliare la fesa a listarelle di 3-4 cm e passarle nella farina. Riscaldare l'olio rimasto in una padella e rosolarvi le listarelle. Salare e pepare la carne, spruzzarla con la salsa Worcester, con il vino e, quando sarà evaporato, bagnare con il brodo. Lasciar cuocere la carne fino a quando il fondo di cottura si sarà addensato, aggiungere i porri stufati con la loro salsina e lasciar insaporire il tutto per un minuto.



Massimo Bci - Ceramiche, Quartu Sant'Elena (Ca)

Foto Gianfranco Casu



Giugno 2014



1 D	Ascensione di N.S.	11 M	S. Barnaba Ap.	21 S	S. Luigi Gonzaga
2 L	Festa Della Repubblica - S. Marcellino	12 G	S. Guido, S. Onofrio	22 D	Corpus Domini
3 M	S. Carlo Lwanga	13 V	S. Antonio Da P.	23 L	S. Lanfranco Vescovo
4 M	S. Quirino Vescovo	14 S	S. Eliseo	24 M	Nativ. S. Giovanni B.
5 G	S. Bonifacio Vescovo	15 D	SS. Trinità	25 M	S. Guglielmo Ab.
6 V	S. Norberto Vescovo	16 L	S. Aureliano	26 G	S. Vigilio Vescovo
7 S	S. Geremia	17 M	S. Ranieri	27 V	Sacro Cuore di Gesù
8 D	Pentecoste	18 M	S. Gregorio Barbarigo	28 S	S. Ireneo
9 L	S. Primo, S. Efrem	19 G	S. Gervasio, S. Romualdo Ab.	29 D	SS. Pietro e Paolo
10 M	S. Faustina	20 V	S. Silverio Papa, S. Ettore	30 L	SS. Protomartiri Romani

Salsiccia saltata

Ingredienti: 500g di salsiccia sottile, 2 cucchiaini di semi di finocchio, 8 cucchiaini di parmigiano grattugiato, ½ dado di carne, 1 bicchiere di vino bianco secco

Preparazione: Tagliare la salsiccia in una dozzina di pezzi e accomodarli in una padella in un solo strato. Unire i semi di finocchio, il parmigiano e il vino. Mettere un coperchio e cuocere a fiamma vivace per 5 minuti. Sciogliere il dado nel liquido di cottura caldo, girare i pezzi di salsiccia e cuocere senza coperchio per altri 2-3 minuti, regolando la fiamma in modo che rimanga un po' di sugo. Servire ben caldo.



Su trebaseinu - Cooperativa tessitrici, Mogoro (Or)

Foto Gianfranco Casu



Luglio 2014



1 M S. Ester	11 V S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio	21 L S. Lorenzo da B.
2 M S. Ottone	12 S S. Fortunato Martire	22 M S. Maria Maddalena
3 G S. Tommaso Ap.	13 D S. Enrico	23 M S. Brigida
4 V S. Elisabetta, S. Rossella	14 L S. Camillo de Lellis	24 G S. Cristina
5 S S. Antonio M.Z.	15 M S. Bonaventura	25 V S. Giacomo
6 D S. Maria Goretti	16 M N.S. Del Carmelo	26 S SS. Anna e Gioacchino
7 L S. Edda, S. Claudio	17 G S. Alessio Conf.	27 D S. Pantaleone
8 M S. Adriano, S. Priscilla	18 V S. Calogero, S. Federico V.	28 L S. Nazario, S. Innocenzo
9 M S. Veronica Giuliani	19 S S. Arsenio	29 M S. Marta
10 G SS. Rufina e Seconda	20 D S. Apollinare	30 M S. Pietro Crisologo
		31 G S. Ignazio di L.

Pollo ai peperoni

Ingredienti: 1 pollo, 3 peperoni gialli, 4-5 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco secco, 3 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Pulire e fiammeggiare il pollo, tagliarlo a pezzetti e lavarli con cura. Disporli in un tegame con un po' d'olio e gli spicchi d'aglio; rosolare, salare, pepare, unire il vino bianco e lasciarlo evaporare.

Aggiungere la conserva di pomodoro e i peperoni tagliati a listarelle. Coprire il tegame e portare a termine la cottura a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.



Tessile prof. Cannas di Addis & C., Aggius (Or)

Foto Gianfranco Casu



*Agosto
2014*



1 V	S. Alfonso	11 L	S. Chiara	21 G	S. Pio X Papa
2 S	S. Eusebio, S. Gustavo	12 M	S. Giovanni Ferrer	22 V	S. Maria Regina
3 D	S. Lidia	13 M	S. Ippolito, S. Ponziano	23 S	S. Rosa da Lima, S. Manlio
4 L	S. Nicodemo, S. Giovanni M.V.	14 G	S. Massimiliano M. kolbe	24 D	S. Bartolomeo Ap.
5 M	S. Emidio	15 V	Assunzione B. Maria Vergine	25 L	S. Ludovico
6 M	Trasfiguraz. N.S.	16 S	S. Stefano, S. Rocco	26 M	S. Alessandro Martire
7 G	S. Gaetano Da T.	17 D	S. Giacinto Confessore	27 M	S. Monica, S. Anita
8 V	S. Domenico Conf.	18 L	S. Elena Imp.	28 G	S. Agostino
9 S	S. Teresa Ben. della Croce	19 M	S. Giovanni Eudos	29 V	Martirio S. Giovanni B.
10 D	S. Lorenzo Martire	20 M	S. Bernardo Abate	30 S	S. Faustina, S. Tecla
				31 D	S. Raimondo Nonnato

Involtini di würstel

Ingredienti: 6 würstel, 2 cespi di indivia belga, 1 porro, 4 pomodori maturi, 1 cucchiaio di aceto, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Scottare in acqua bollente salata le foglie più grosse dell'indivia insieme a quelle verdi del porro. Nella stessa acqua cuocere anche i würstel per pochi minuti. Asciugare le foglie di indivia e con queste avvolgere i würstel uno ad uno e legarli con il verde del porro. Togliere i semi ai pomodori, passarli al setaccio e condirli con aceto, olio, sale e pepe. Servire gli involtini accompagnati dalla salsa.



Ceramiche Manis, Oristano (Or)

Foto Gianfranco Casu



Settembre 2014



1 L	S. Egidio Abate	11 G	SS. Proto e Giacinto	21 D	S. Matteo Apostolo
2 M	S. Elpidio Vescovo	12 V	Ss. Nome di Maria	22 L	S. Maurizio Martire
3 M	S. Gregorio M., S. Marino	13 S	S. Maurilio, S. Giovanni Cris.	23 M	S. Pio da Pietrelcina
4 G	S. Rosalia	14 D	Esaltaz. S. Croce	24 M	S. Pacifico Conf.
5 V	S. Lorenzo	15 L	B.V. Addolorata	25 G	S. Aurelia
6 S	S. Zaccaria	16 M	SS. Cornelio e Cipriano	26 V	SS. Cosimo e Damiano
7 D	S. Grato	17 M	S. Roberto B.	27 S	S. Vincenzo de P.
8 L	Nativ. B.V. Maria	18 G	S. Sofia M.	28 D	S. Venceslao Martire
9 M	S. Pietro Claver	19 V	S. Gennaro Vescovo	29 L	SS. Arcangeli
10 M	S. Nicola Da Tol., S. Pulcheria	20 S	S. Eustachio, S. Candida	30 M	S. Girolamo Dottore

Cosce di pollo alle prugne

Ingredienti: 4 cosce di pollo, 12 prugne secche, ½ cucchiaino da caffè di pepe nero, 2 bustine di zafferano, 1 stecca piccola di cannella, 1 cipolla a fette, olio extravergine d'oliva, 2 cucchiiai di miele, sale

Preparazione: Far rosolare la cipolla nell'olio, aggiungere le cosce di pollo e farle dorare. A parte far soffriggere dolcemente le prugne, rinvenute in acqua bollente, con la stecca di vaniglia e il miele.

In una casseruola sistemare le cosce di pollo con la cipolla e il pepe, coprire il tutto con acqua, aggiungere lo zafferano e portare a cottura. Quando le cosce saranno pronte, versarvi sopra le prugne al miele, mescolare e servire ben calde.



Ceramiche artistiche di Domenico Cubeddu, Seneghe (Or)

Foto Gianfranco Casu



Ottobre 2014



1 M	S. Teresa di Gesù Bambino	11 S	S. Firmino Vescovo	21 M	S. Orsola
2 G	Ss. Angeli Custodi	12 D	S. Serafino Capp.	22 M	S. Donato Vescovo
3 V	S. Gerardo Ab.	13 L	S. Benedetto	23 G	S. Giovanni da C.
4 S	S. Francesco D'assisi	14 M	S. Callisto I Papa	24 V	S. Antonio M.C.
5 D	S. Placido Martire	15 M	S. Teresa d'avila	25 S	S. Crispino, S. Daria
6 L	S. Bruno Ab.	16 G	S. Edvige, S. Margherita A., S. Gallo	26 D	S. Alfredo
7 M	B.V. Maria del Rosario	17 V	S. Ignazio di A., S. Rodolfo	27 L	S. Evaristo
8 M	S. Pelagia, S. Reparata	18 S	S. Luca Evang.	28 M	S. Simone
9 G	S. Dionigi, S. Ferruccio	19 D	S. Isacco M., S. Laura	29 M	S. Ermelinda, S. Massimiliano
10 V	S. Daniele M.	20 L	S. Irene	30 G	S. Germano Vescovo
				31 V	S. Lucilla, S. Quintino

Galletti alle olive e uva

Ingredienti: 2 galletti, 2 bicchieri di vino rosso, 2 tazze di brodo, 200 g di pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, 50 g di farina, 20 olive nere, 1 grappolo piccolo d'uva bianca, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Pulire con cura i galletti, fiammeggiarli, lavarli, asciugarli, tagliarli a pezzetti, infarinarli leggermente e farli rosolare in un tegame con lo spicchio d'aglio schiacciato, 3 cucchiaini d'olio e le foglioline di rosmarino. Mescolare bene e, a metà cottura, aggiungere il vino rosso e lasciarlo sfumare. Quando i pezzetti di carne avranno assunto un bel colore dorato aggiungere 1 tazza di brodo, i pelati, le olive, snocciolate e tagliate a metà, e qualche chicco d'uva. Mescolare delicatamente, unire il resto del brodo, salare e pepare e proseguire la cottura a fiamma bassissima per circa 20 minuti. A cottura ultimata, scolare i pezzetti di carne e far restringere il sughetto sul fuoco per una decina di minuti. Disporre la carne su un piatto da portata e irrorare con il sugo di cottura ben caldo.



Vetrotiffany alecca di Coa Anna Laura, Simaxis (Or)

Foto Gianfranco Casu



Novembre 2014



1 S Tutti i Santi	11 M S. Martino di Tours	21 V Presentaz. B.V. Maria
2 D Commemoraz. Defunti	12 M S. Giosafat	22 S S. Cecilia V.
3 L S. Martino, S. Silvia	13 G S. Diego, S. Omobono	23 D Cristo Re
4 M S. Carlo Borromeo	14 V S. Giocondo Vescovo	24 L S. Flora
5 M S. Zaccaria Prof.	15 S S. Alberto M., S. Arturo	25 M S. Caterina d'Aless.
6 G S. Emiliano	16 D Avvento Ambrosiano	26 M S. Leonardo
7 V S. Ernesto Abate	17 L S. Elisabetta	27 G S. Massimo, S. Virgilio
8 S S. Goffredo Vescovo	18 M S. Oddone Ab.	28 V S. Giacomo
9 D S. Oreste, S. Ornella	19 M S. Fausto Martire	29 S S. Saturnino Martire
10 L S. Leone Magno	20 G S. Ottavio	30 D I. d'Avvento

Porceddu al mirto e ginepro

Ingredienti: 3 kg di maialino, 150 g di olio extravergine d'oliva, 10 bacche di ginepro, 1 bicchiere di malvasia secco, 1 mazzetto di foglie di mirto, sale, pepe

Preparazione: Tagliare il maialino a pezzi, lavarli, asciugarli e adagiarli su una teglia da forno su un letto di foglie di mirto. Salare, pepare, aggiungere le bacche di ginepro, cospargere con l'olio d'oliva e mettere in forno a 180°C per un'ora e mezza. Levare la teglia dal forno e annaffiare con il vino, quindi rimettere in forno per altri 20 minuti fino a quando i pezzetti di maialino saranno croccanti.



Sorelle Piradda - Arte sartoriale, Cagliari (Ca)

Foto Gianfranco Casu



Dicembre 2014



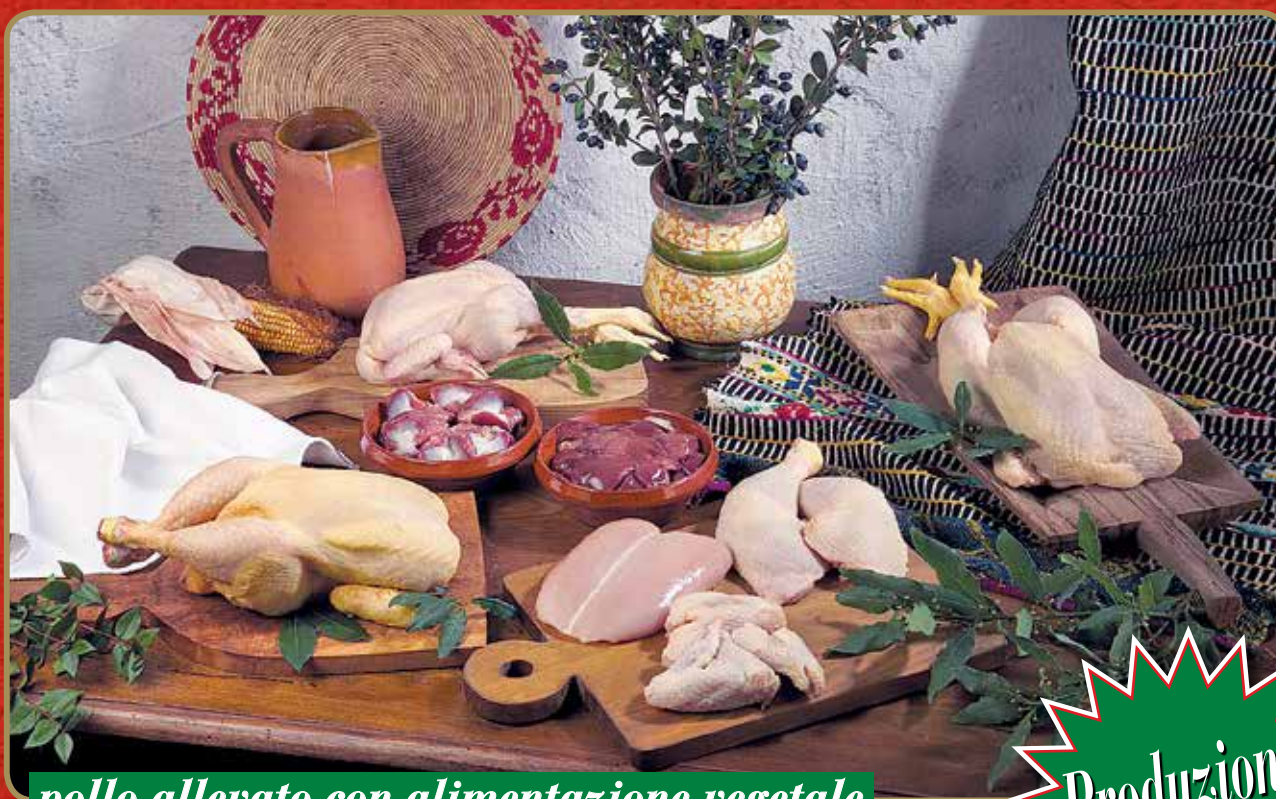
1 L	S. Eligio	11 G	S. Damaso Papa	21 D	IV. d'Avvento
2 M	S. Bibiana, S. Savino	12 V	S. Valerico	22 L	S. Francesca Cabrini
3 M	S. Francesco Saverio	13 S	S. Lucia V.	23 M	S. Giovanni da Kety
4 G	S. Barbara, S. Giovanni Dam.	14 D	III. d'Avvento	24 M	S. Giacobbe
5 V	S. Dalmazio	15 L	S. Virginia	25 G	Natale Del Signore
6 S	S. Nicola Vescovo	16 M	S. Adelaide	26 V	S. Stefano Protom.
7 D	II. d'Avvento	17 M	S. Olimpia	27 S	S. Giovanni Ap.
8 L	Immacolata Concezione	18 G	S. Graziano	28 D	Ss. Innocenti Martiri
9 M	S. Siro	19 V	S. Bernardo	29 L	S. Tommaso Becket
10 M	B.V. Maria di Loreto	20 S	S. Liberato Martire	30 M	S. Eugenio V., S. Ruggero
				31 M	S. Silvestro Papa

Quaglie alla crema di formaggio

Ingredienti: 8 quaglie, 8 fettine di pancetta, 4 formaggini, 2 cucchiaini di latte, ½ bicchiere di vino bianco secco, alloro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione: Imbottire le quaglie con un pezzetto di alloro, sale e pepe. Avvolgerle con una fettina di pancetta, disporle in una padella con olio, irrorarle con un po' di vino, lasciar evaporare e proseguire la cottura a pentola coperta. A parte versare in un tegamino 4 formaggini e 2 cucchiaini di latte, amalgamare bene e far cuocere a fuoco moderato finché il composto risulta denso. Versare la crema di formaggio sulle quaglie e servire.

PRENDAS DE MESA



pollo allevato con alimentazione vegetale

Produzione
Sarda



uova fresche di galline allevate libere all'aperto



Acquista



*Aiuterai
l'economia
sarda*

*Prodotti agroalimentari
di alta qualità*

- *provenienti da tante realtà artigiane locali*
- *distribuiti esclusivamente dal piccolo dettaglio sardo: esercenti preparati che vengono sempre incontro alle esigenze dei loro clienti*



Pineda Società Cooperativa

Sede: S.S. 131 Km 40,400 - Bivio Villasanta - 09027 Serrenti

