

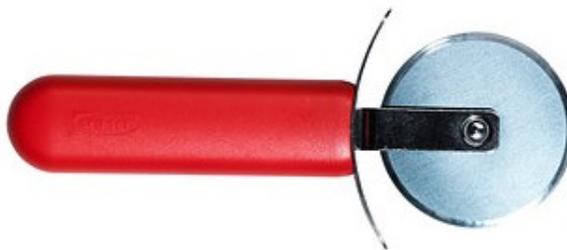
BRIOCHES SALATE

INGREDIENTI:

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA	 The image shows a package of Pam Panorama pasta sheets. The package is white with a blue and green label. The text on the package includes "Pam PANORAMA", "PASTA SFOGLIA", "Rettangolare già stesa!", and "NUOVA RICETTA". A small image of a pizza is visible on the right side of the package.
FORMAGGIO LATTERIA	 A wedge of yellow cheese, likely Emmentaler or a similar variety, with small holes (eyes) visible in the cheese.
2 ZUCCHINE	 Two fresh green zucchinis, one slightly larger than the other, lying horizontally.
SALE	 A close-up image of a hand holding a white salt shaker with a silver perforated top, dispensing salt.
OLIO	 A bottle of Carapelli Extra Virgin Olive Oil. The label is green and white, featuring the Carapelli logo and the text "EXTRA VIRGIN OLIO".

UTENSILI:

ROTELLA TAGLIA
PIZZA



PADELLA
ANTIADERENTE



MESTOLO



COLTELLO



TAGLIERE DI LEGNO

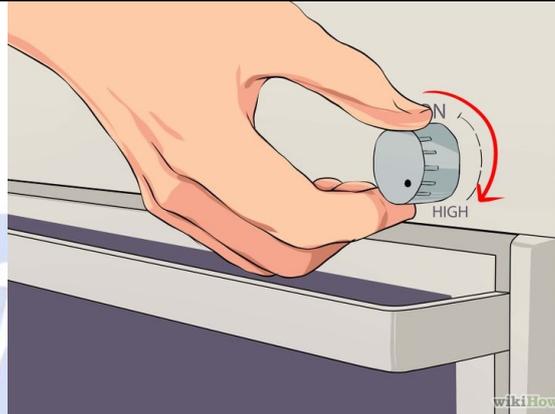


CARTA FORNO



PROCEDIMENTO:

ACCENDERE IL
FORNO E
PORTARLO A
180°/200°



TAGLIARE LE
ZUCCHINE A
DADINI



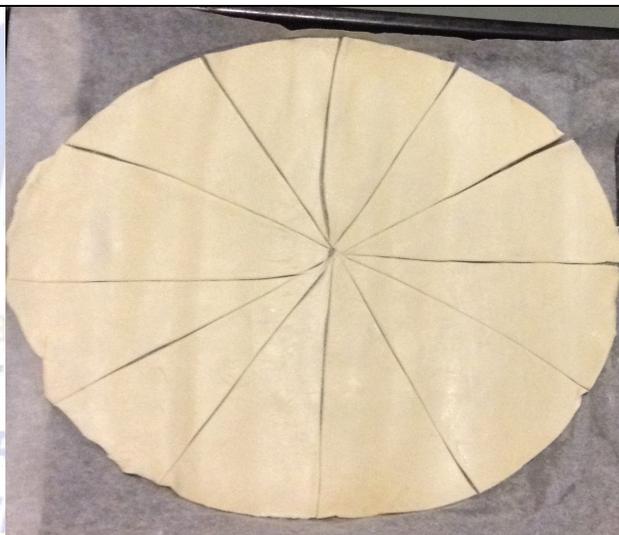
VERSARE UN
FILO D'OLIO
NELLA PADELLA



CUOCERE
NELLA PADELLA
PER 12/15
MINUTI LE
ZUCCHINE
AGGIUNGENDO
UN PIZZICO DI
SALE



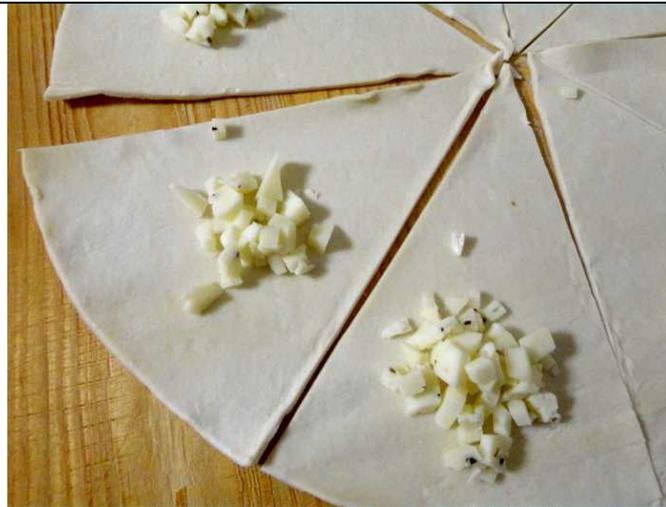
TAGLIARE LA
PASTA SFOGLIA
IN 12 SPICCHI
CON LA
ROTELLA
TAGLIA PIZZA



TAGLIARE IL
FORMAGGIO A
CUBETTI



METTERE IL
FORMAGGIO
SULLA PASTA
SFOGLIA



AGGIUNGERE
LE ZUCCHINE
SULLA PASTA
SFOGLIA



ARROTOLARE
LA PASTA
SFOGLIA
FINO AD
OTTENERE UNA
BRIOCHE



METTERE LE
BRIOCHE
SULLA TEGLIA
DEL FORNO



METTERE LA
TEGLIA IN
FORNO
PER 15/20
MINUTI
A 180° GRADI



BUON
APPETITO!

