



# ROBIOLA

**SENZA LATTOSIO**  
**Prodotto dietetico**  
**Facilmente digeribile**

## **Farfalle al pomodoro e Robiola delattosata**

- Cuocere la pasta
  - Preparare un sugo al pomodoro
  - Mescolare la **robiola delattosata** con basilico
  - Condire la pasta con pomodoro, olio, peperoncino a piacere
  - Infine la crema di **robiola** e basilico
- ... BUON APPETITO!!!

## **Pasta con crema di Robiola delattosata**

- Cuocere la pasta
  - Mescolare la **robiola delattosata** con la scorza grattugiata di limone (solo la parte gialla)
  - Scolare la pasta
  - Condire con olio e la crema di **robiola** e
- ... BUON APPETITO!!!

# Le ricette di CAMPAGNOLA



## prodotti senza lattosio





# SQUACQUERONE

**SENZA LATTOSIO**  
**Prodotto dietetico**  
**Facilmente digeribile**

## **Abbinamenti consigliati** **Squacquerone delattosato**

- Polenta e **squacquerone delattosato**:  
Preparare la polenta secondo le vostre abitudini e coprirla ben calda con lo **squacquerone delattosato**;
- Piadina con **squacquerone delattosato** ed erbe:  
Farcire la piadina ben calda con **squacquerone delattosato** e verdure miste bollite e condite con aglio e olio a vostro piacere;
- Crescentine e tigelle con **squacquerone delattosato**:  
Preparare le crescentine o le tigelle come vostra abitudine, poi farcirle con **squacquerone delattosato**.



# BON BON DI LATTE

**SENZA LATTOSIO**  
**Prodotto dietetico**  
**Facilmente digeribile**

## **Rotolo di patate con** **Bon Bon di latte delattosato**

- Preparare il ripieno con spinaci o bietole, **bon bon di latte delattosato**, 1 uovo e parmigiano reggiano grattugiato, quanto basta per ottenere la giusta consistenza.
- Amalgamare 1 kg di patate lesse con 1 uovo e la farina necessaria a rendere l'impasto sostenuto.
- Stendere l'impasto di patate ottenuto fino allo spessore di 1 cm circa, farcire con il ripieno, arrotolare avvolto in un canovaccio, legare il rotolo ottenuto per poterlo cuocere in acqua bollente per 1 ora.
- A cottura ultimata scolare dall'acqua e far riposare per 5 minuti, quindi levare il canovaccio e tagliare a fette dello spessore di 1 cm circa, disporre poi su un piatto da portata e condire con ragù di carne o con panna fresca e abbondante formaggio parmigiano.  
... BUON APPETITO!!!

## **Semifreddo al** **Bon Bon di latte delattosato**

- Bagnare i biscotti preferiti (savoiardi, pavesini, biscotti secchi) con caffè ristretto zuccherato a piacere e foderare uno stampo. Passare al setaccio il **bon bon di latte delattosato** e aggiungere, mescolando, zucchero a velo, nocciole tritate e un goccio di liquore a piacere. Riempire lo stampo a strati e far raffreddare in frigorifero alcune ore.  
... BUON APPETITO!!!