






















ALCUNE IDEE PER FARCIRE  
LA CRESCIA SFOGLIATA!



## RICETTE SALATE

---

- 1  **Mortadella, burrata e paccasassi**
- 2  **Gorgonzola, noci e speck**
- 3  **Squacquerone, prosciutto crudo e confettura visciole\***
- 4  **Cioffi\*, speck e foglie di menta**
- 5  **Ciauscolo, casciotta e spinaci**
- 6  **Cioppì\* e salsiccia**
- 7  **Verdure gratinate e pecorino**
- 8  **Golfetta, cipolla gratinata e rucola**
- 9  **Salmone affumicato, rucola e formaggio spalmabile**
- 10  **Prosciutto cotto, hemmental e funghi trifolati**
- 11  **Carne macinata, verza e mais**
- 12  **Petto di pollo, cavolo cappuccio e maionese**
- 13  **Frittata e avocado**
- 14  **Lonzino, carciofi e maionese**
- 15  **Prosciutto cotto, radicchio e cipolla**
- 16  **Fesa di tacchino, verdure grigliate e scaglie di grana**
- 17  **Bresaola, asparagi e pecorino fresco**
- 18  **Stracchino, salame e insalata**
- 19  **Melanzane, pomodori, mozzarella e basilico**

- 
- 20 **Primosale, insalata, pomodori e olive**
  - 21 **Straccetti di vitello e scaglie di tartufo**
  - 22 **Porchetta e valeriana**
  - 23 **Nduja, brie e pomodoro essiccato**
  - 24 **Prosciutto crudo, rucola e pesche**
  - 25 **Würstel, patate fritte e mozzarella fusa**



## **RICETTE DOLCI**

---

- 1 **Mascarpone, gocce di cioccolato e granella di pistacchi**
- 2 **Cioccolato, mascarpone e arachidi salate**
- 3 **Confettura di visciole\*, ricotta e granella di mandorle**
- 4 **Confettura di pesche, granella di amaretti, pesca a cubetti**
- 5 **Burro di arachidi, banana, nocciole**
- 6 **Crema di pistacchio, philadelphia, granella di pistacchio**
- 7 **Cioccolato bianco, frutti rossi e confettini di zucchero**
- 8 **Ricotta, miele e fichi freschi**
- 9 **Mele ripassate in padella con cannella e uvetta**
- 10 **Ricotta, zucchero e frutta fresca tagliata sottile**
- 11 **Crema di cioccolato, fragole e panna**

## COME SI USA

### Metodo classico



Padella antiaderente.  
**Fuoco medio.**  
Senza aggiunta di Olio.



Scalda la Crescia Sfogliata  
**2 minuti per lato** e girala  
di tanto in tanto. Quando  
**diventa dorata** è pronta.



**Farciscila**, piegala a metà  
o a spicchi, e gustala calda.

### Metodo alternativo



Porta il forno alla  
temperatura di **180°**.



Metti la Crescia Sfogliata in  
una teglia e appoggia sopra  
gli ingredienti. Lasciale **in  
forno pochi minuti**, quando  
diventa dorata è pronta.



Piegala a metà o a spicchi,  
e gustala calda.

## COME SI CONSERVA

Conservare in un luogo fresco e asciutto,  
una volta aperta, la confezione  
và conservata in frigo ben chiusa.

## E QUANDO L'HAI FINITA? TE LA SPEDIAMO!

Chiama il tuo agente in zona,  
consegniamo in tutta Italia.

Oppure contattaci al **340 2731864**  
o mandaci una mail a **ordini@ilpanaro.it**



[ilpanaro.it](http://ilpanaro.it)

Shop online



Contattaci

