



LET IT SNOW

CERCA IL PUNTO VENDITA PIÙ VICINO A TE. [WWW.SIRPE.IT](http://WWW.SIRPE.IT)

## PER NATALE: IL PANE IN CASSETTA

700 g di farina 00, 250 ml di latte tiepido  
1 cucchiaino di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra  
2 cucchiaini di sale, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
1 impastatrice Smeg

Sciogliere il lievito in 100 ml di latte tiepido, aggiungere lo zucchero e 100 g di farina, coprire e lasciar lievitare per circa una mezz'ora in luogo tiepido. Successivamente, impastare la farina rimanente con l'impastatrice Smeg, aggiungere sale, olio e il piccolo impasto che avete preparato e il rimanente latte tiepido fino ad ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso. Far lievitare l'impasto coperto da una pellicola per 2 ore, poi dare una leggera impastata e mettere negli stampi. Dopo un'ulteriore ora di lievitazione, infornare in forno ventilato e preriscaldato a 220° per 20-25 minuti.



## LA ZUPPA PAVESE L'INEDITO NATALE DI SIRPE

Cosa si fa con il pane avanzato? La zuppa pavese! Prepariamo un litro di brodo di carne e nel frattempo sciogliamo il burro in un tegame per dorare il pane. Su ogni fetta rompiamo un uovo tenendo unito il tuorlo e spolveriamo con dell'ottimo grana padano. Aggiungiamo il brodo caldo, mettiamo in forno scaldato a 150 gradi per 5 minuti e la zuppa è perfetta per essere servita!



SIRPE SRL

**smeg**  
tecnologia che arreda

PER SAPERNE DI PIÙ: [www.sirpe.it](http://www.sirpe.it) / [info@sirpe.it](mailto:info@sirpe.it)



## SALSICCIA E FAGIOLI IL RISOTTO DELLE FESTE

300 g di riso, mezza cipolla tritata, 4 cucchiaini di olio, 2 foglie di alloro, 100 g di salsiccia, 1,5 l di brodo, 200 g di fagioli e un pizzico di pepe. Dopo aver fatto rosolare la cipolla, aggiungere la salsiccia e cuocere per 5 minuti, unire il riso e tostarlo. Aggiungere il brodo a mestoli fino a ultimare la cottura: ricordatevi di aggiungere i fagioli a metà procedimento.



SIRPE SRL

**smeg**  
tecnologia che arreda

PER SAPERNE DI PIÙ: [www.sirpe.it](http://www.sirpe.it) / [info@sirpe.it](mailto:info@sirpe.it)

## IL BRODO VELOCE PER UN NATALE FACILE

### INGREDIENTI

3 l acqua, 1 zuccina  
2 cipolle, 3 coste di sedano  
2 pomodori, 2 carote  
3 foglie di alloro, 1 spicchio di aglio  
1 patata, 1 ciuffo di prezzemolo  
pepe misto in grani qb.

Bollire l'acqua con il bollitore Smeg e, nel frattempo, lavare bene tutte le verdure, pelare le carote e i pomodori, sbucciare le cipolle e le patate e tagliare il tutto in pezzi grossi. Aggiungere le verdure all'acqua.

Una volta che l'acqua è bollita, mettete la pentola sul fuoco e aggiungete tutte le verdure, poi l'alloro, alcuni grani di pepe in base al proprio gusto personale e lo spicchio d'aglio non sbucciato e le spezie che preferite per insaporire.

A questo punto aggiungere sale e prezzemolo, mettere un coperchio e lasciar cuocere a fuoco lento per circa un'oretta e mezza. A cottura ultimata, aggiustare il sale e filtrare il brodo con un colino: ora si potrà usarlo per preparare tutte le ricette delle feste, come il risotto.

