



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu); [libricette.eu@gmail.com](mailto:libricette.eu@gmail.com)

Web: [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)



## COMUNICATO STAMPA

4 aprile 2019

Da oggi è disponibile il nuovo eBook di ricette gratuito che [LIBRICETTE.eu](#) ha creato per il [Tarallificio Santa Rita](#), una realtà artigianale di Torino che produce taralli, tarallucci e tozzetti di alta qualità.

I prodotti del tarallificio, superando il concetto di snack, si sono trasformati per dare vita ai piatti più diversi, dall'aperitivo al dolce, passando da antipasti, primi piatti e piatti unici.

Il tarallo e i suoi affini, oltre a conferire a un piatto un sapore ben determinato, hanno diverse funzioni "tecniche" che nascono dalla loro capacità di farsi ripieno, di addensare, di dare consistenza o croccantezza.

Partendo dal principio base per il quale un tarallo, all'interno di una ricetta, può essere utilizzato tal quale -ad esempio per creare veloci finger food diversi e creativi, arricchendolo con piccole personalizzazioni- oppure frantumato più o meno grossolanamente o ancora ridotto in farina, le ricette che si possono creare sono moltissime.

Più di 30 ricette vi aspettano in questo eBook gratuito tra le quali *Bavarese al pesto di rucola con tarallucci piccanti e gamberi*, *Trofie di tarallucci alla cipolla*, *Cheesecake salato con tarallucci ai cereali e semi, peperoni e tonno*, *Muffin salati con tarallucci alla cipolla e olive*, *Sbrisolona salata ripiena con tozzetti alla pizzaiola*, *Hamburger di pesce spada e tarallucci curcuma e pepe*, *Torta di mele e tarallucci al finocchio*, *Baci di dama ai tarallucci classici*.

Oltre a Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog di cucina [SLELLY](#), hanno partecipato alla creazione dell'opera gli autori Monica Benedetto e Nicolò del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#), Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#), Fernanda Demuru del blog [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#), Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#), Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO](#) e fondatore del gruppo Facebook [CibusHD](#), Monica Martino del blog [BIONUTRICHEF](#) e Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#).

L'eBook di ricette gratuito intitolato TARALLI IN PENTOLA, realizzato da LIBRICETTE.eu per il Tarallificio Santa Rita può essere scaricato gratuitamente cliccando su questo link: [http://libricette.eu/ebook/TARALLIFICIO-SANTA-RITA\\_Taralli-in-Pentola\\_Ebook\\_By-LIBRICETTE.pdf](http://libricette.eu/ebook/TARALLIFICIO-SANTA-RITA_Taralli-in-Pentola_Ebook_By-LIBRICETTE.pdf)

(Segue copertina dell'eBook).



TARALLIFICIO SANTA RITA

# TARALLI in pentola

ricette realizzate con taralli, tarallucci e tozzetti



Aprile 2019  
Autori Vari  
eBook