



## **PN24 FOOD - Natale 2023: Roberto rivisita la tavola delle Feste con colorate ricette dal mondo**

**Treviso - 20 nov 2023 (Prima Notizia 24) Tre ricette originali ispirate a piatti iconici internazionali.**

Roberto Alimentare, storico brand dei prodotti da forno, meglio conosciuto dal grande pubblico come “Roberto”, accompagna le festività e il Natale con i suoi prodotti - dal più iconico al più particolare - per rendere più colorate e originali le tavole imbandite di ogni famiglia. Lo fa proponendo ricette che si ispirano al cibo di tutto il mondo, dall'Asia all'America, passando ovviamente per l'Europa, aggiungendo un tocco di italianità in ogni preparazione, come vuole la tradizione Roberto. Grazie alla sua vasta gamma di prodotti che si prestano alle più svariate preparazioni, dagli starter ai dolci, Roberto propone così un viaggio attraverso le pietanze più caratteristiche, rivisitate per stupire e rendere speciale questo Natale con ricette divertenti e genuine. Si parte dal Giappone, con una proposta di Sushi mortadella e pistacchi che rievoca il Paese del Sol Levante nella preparazione, adattandola però allo spirito italiano di Roberto e ai suoi tramezzini tricolore, nelle versioni classica, rossa e verde. Basteranno infatti una confezione di Tramezzini, 300gr di mortadella, 300gr di formaggio spalmabile e della granella di pistacchi per trasformare l'antipasto in un piatto di Natale dal profumo internazionale. Il viaggio prosegue negli Stati Uniti, patria dell'iconica torta Red Velvet che viene rivisitata in chiave salata, per stupire i propri ospiti con uno starter d'effetto e dalla facile realizzazione. Partendo infatti dagli iconici Grissini Torinesi Rosa e da 120gr di barbabietola, il risultato sarà quello di una vera e propria Red Velvet farcita di pomodorini e formaggio spalmabile, perfetta per stupire anche i palati più esigenti. Non può mancare infine una rivisitazione tutta italiana della celebre Millefoglie, in una preparazione che vede protagonista un'icona di italianità: la piadina. Nella versione arrotolabile Granpiada, piccoli dischi di pane vengono fritti e poi farciti con crema di mascarpone e l'aggiunta di frutta a piacere. Una Cialda dolce per un fine pasto inatteso, sfizioso e delicato per sorprendere durante i pranzi e le cene di Natale anche i più tradizionalisti amanti di Panettone e Pandoro. Con un tocco di colore e tradizione genuina, ogni piatto saprà stupire con le originali preparazioni del Natale, grazie alla grande attenzione che da decenni l'azienda dedica alle proprie ricette. Simbolo del mangiare italiano nel segno dell'inclusività, Roberto continua così a incarnare quel valore di convivialità centrale nella mission dell'azienda fin dal 1962, quando a Susegana (TV), aprì la piccola panetteria specializzata nella produzione di grissini. Sei decenni di storia basate su un'unica filosofia, mai disattesa: offrire le ricette della tradizione, simbolo del mangiare italiano, in maniera genuina e con un gusto originale, sempre orientato all'innovazione. In altre parole, portare sulle tavole di tutti un pane sincero.

*(Prima Notizia 24) Lunedì 20 Novembre 2023*

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
E-mail: redazione@primanotizia24.it