



## La collezione Verona incontra la cucina vegetariana

### *Pane alla salvia*

#### INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 20' più 1 h per la lievitazione  
e poi la cottura

- 400 g farina di frumento
- 20 g di lievito secco o di birra
- acqua
- 2 cucchiaini di olio
- 1 mazzetto di salvia fresca
- 1 pizzico di paprika dolce
- sale

#### ESECUZIONE

Ottenuto l'impasto di farina, lievito e acqua pronto per essere infornato, lo si lavora con le foglie di salvia, precedentemente fatte rosolare in padella a fuoco basso per 10 minuti circa, assieme all'olio e alla paprika.

Con l'olio rimasto dopo la rosolatura delle foglie di salvia si va a spennellare il pane al quale si avrà dato la forma voluta, prima di infornare a 200° per circa 30 - 35 minuti.

#### Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.