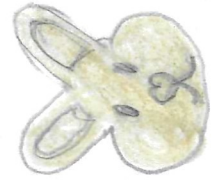


LA NOSTRA RICETTA

È nata dal cuore
 e pochi facendo il
 rispetto nelle
 emozioni, anche
 il dio ci regala
 molte emozioni come:
 FELICITÀ - ALLEGRIA e
 GIOIA

SI CHIAMA...
OZIO A VOLONTÀ...
 PER I BISCOTTI
 DELLA FELICITÀ



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

- FARINA
- ZUCCHERO
- OLIO DI OLIVA
- ACQUA

Prendere una
ciotola vuota
zucchero, acqua
farina e olio,

Miscelare il tutto
e usare un
impasto morbido.

Amalgamare

tutto sul tavolo
formando dei

bricotti a
forma di ammaletto

e fare che mettano
a friggere in
acqua bollente con tanto
acqua di oliva - 4

LA SUA STORIA

Oliano fatto tanti
esperimenti che a hanno
portato a decidere per i
nostri ottimi bricotti
all'olio di oliva, dalle
morte colline di
Muntorno

CI UNISCE PERCHÉ...

È un piatto semplice che
realizzare, ma lo possiamo
considerare con tanto
delizio e felicità
con tutti.