

POLPETTE E PATATE AL ROSMARINO

- Mescolate la carne macinata, il parmigiano grattugiato, le uova ed il prezzemolo.
- 2. Aggiungete il pane ammollato nel latte ben strizzato, sale e pepe.
- Componete le polpette e scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e unite le patate tagliate a cubetti, le polpette e qualche rametto di rosmarino.
- Aggiungete il contenuto di una vaschetta di Cuore Di Brodo Manzo Knorr e fate cuocere per circa 30 minuti a fuoco medio. Guarnite con del prezzemolo fresco.



Scopri un mondo di ricette su www.vistochebuono.it



Offerta riservata a: haseo2011
Offerta valida fino al 12/04/2016

Avvertenze al consumatore: per ottenere lo sconto sull'acquisto del prodotto il buono deve essere presentato alla cassa al momento dell'acquisto del prodotto. Il presente buono non è spendibile se tale acquisto è effettuato nell'essercizio d'impresa, arti e professioni. Il presente buono si applica soltanto ad acquisti in Italia.

Avvertenze al rivenditore: per ottenere il rimborso di questo buono sconto, si prega di inviario entro due mesi dalla data di scadenza alla società Unilever Italia Mkt Operations S.r.l. – casella

Postale 14250 – Via Grosio, 10/8 – 20151 Milano. La Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. rimborserà questo buono solo qualora lo stesso risultasse inviato dal rivenditore dettagliante e utilizzato dal

consumatore finale per l'acquisto del prodotto. Questo buono potrà essere utilizzato soltanto per un acquisto certificato da scontrino fiscale; non potrà essere utilizzato per un acquisto certificato da preseguito a norma di legge. Si avvisa che non saranno rimborsati buoni che risultino non integri o che presentino segni di manomissione o alterazione.

Il rimborso dei buoni potrà essere sospeso per le dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni potrà essere sospeso per be dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni potrà essere sospeso per le dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni potrà essere sospeso per le del rivenditore, implica implica implica implica in quantità di prodotto segnalato nelle avvertenze.

22943 05073 01761



INSALATA TIEPIDA DI PATATE, UOVA, POMODORI, Tonno e prezzemolo

- 1. In una padella antiaderente fate dorare le patate tagliate a pezzettoni.
- Unite il contenuto di una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr e un bicchiere d'acqua calda.
- 3. Lessate le uova in abbondante acqua salata e scottate su una griglia ben calda il tonno fresco per 2 minuti per lato.
- Unite le uova sode tagliate in quattro, i pomodorini e le patat Aggiustate di sale e pepe.
 Adagiate le fette di tonno

Adagiate le fette di tonno sull'insalata tiepida, guarneno con del prezzemolo fresco.



Scopri un mondo di ricette su www.vistochebuono.it



Offerta riservata a: haseo2011
Offerta valida fino al 12/04/2016

http://www.vistochebuono.it/buoni-sconto



RIGATONI AL SUGO DI SPADA, MELANZANE E POMODORINI

- 1. Mondate le verdure e tagliate la melanzana e il pesce spada a cubetti.
- 2. Fate dorare in padella per circa 5 minuti le melanzane poi aggiungete i cubetti di pesce spada e i pomodorini.
- 3. Unite il contenuto di una vaschetta di Cuore di Brodo Pesce Knorr con un bicchiere d'acqua calda.
- 4. Fate cuocere i rigatoni e a fine cottura saltateli in padella con il sugo di pesce spada. Servite i rigatoni caldi guarnendo con del basilico fresco ed una



Scopri un mondo di ricette su



Offerta riservata a: haseo2011 Offerta valida fino al 12/04/2016

Avvertenze al consumatore: per ottenere lo sconto sull'acquisto del prodotto il buono deve essere presentato alla cassa al momento dell'acquisto del prodotto. Il presente buono non è cumulabile ad altre operazioni in corso. Il presente buono non è spendibile se tale acquisto è effettuato nell'esercizio d'impresa, arti e professioni. Il presente buono si applica soltanto ad acquisti in Italia. Avvertenze al rivenditore: per ottenere il rimborso di questo buono sconto, si prega di inviarlo entro due mesi dalla data di scadenza alla società Unilever Italia Mkt Operations S.r.l. c/o Valassis S.r.l. - casella Postale 14250 - Via Grosio, 10/8 - 20151 Milano. La Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. rimborserà questo buono solo qualora lo stesso risultasse inviato dal rivenditore dettagliante e utilizzato dal consumatore finale per l'acquisto del prodotto. Questo buono potrà essere utilizzato soltanto per un acquisto certificato da scontrino fiscale; non potrà essere utilizzato per un acquisto certificato da fattura. Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Si avvisa che non saranno rimborsati buoni che risultino non integri o che presentino segni di manomissione o alterazione, Il rimborso dei buoni potrà essere sospeso per le dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni presentati. L'accettazione del buono sconto da parte del rivenditore, implica implicitamente l'accettazione di quest'ultimo di quanto segnalato nelle avvertenze.

22943 05086 88381



VELLUTATA DI CECI, MELA CROCCANTE, CAPRINO E CURRY

- 1. Fate essiccare in forno delle fettine di mela tagliate sottili.
- 2. Fate rosolare con l'olio extravergine d'oliva un cucchiaio di curry, i ceci e la mela a cubetti per circa 3 minuti.
- 3. Unite il contenuto di una vaschetta di Cuore di Brodo Delicato Knorr e due bicchieri d'acqua calda.
- 4. A fine cottura frullate tutto con un frullatorea immersione
- Servite la vellutata di ceci calda guarnendo con del caprino, le fettine di mela croccanti e dei ciuffi di erba cipollina.



Scopri un mondo di ricette su



Offerta riservata a: haseo2011 Offerta valida fino al 12/04/2016

http://www.vistochebuono.it/buoni-sconto 2/4



BISTECCA ALLA GRIGLIA CON INSALATA E FAGIOLINI

- Fate cuocere le bistecche di manzo su una griglia rovente circa 4 minuti per lato.
- 2. Fate cuocere al vapore i fagiolini per 10 minuti.
- Salate e pepate a piacere e servite le bistecche su un letto di insalata accompagnandole con i fagiolini e un cucchiaino di Maionese Raffinata per porzione





Offerta riservata a: haseo2011
Offerta valida fino al 12/04/2016

Avvertenze al consumatore: per ottenere lo sconto d sull'acquisto del prodotto il buono deve essere presentato alla cassa al momento dell'acquisto del prodotto. Il presente buono non è spendibile se tale acquisto è effettuato nell'essercizio d'impresa, arti e professioni. Il presente buono si applica soltanto ad acquisti in Italia.

Avvertenze al rivenditore: per ottenere il rimborso di questo buono sconto, si prega di inviario entro due mesi dalla data di scadenza alla società Unilever Italia Mkt Operations S.r.I. – casella

Postale 14250 – Via Grosio, 10/8 – 20151 Milano. La Unilever Italia Mkt. Operations S.r.I. rimborserà questo buono solo qualora lo stesso risultasse inviato dal rivenditore dettagliante e utilizzato dal

consumatore finale per l'acquisto del prodotto. Questo buono potrà essere utilizzato soltanto per un acquisto certificato da scontrino fiscale; non potrà essere utilizzato per un acquisto certificato da fattura.

Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Si avvisa che non saranno rimborsati buoni che risultino non integri o che presentino segni di manomissione o alterazione.

Il rimborso dei buoni potrà essere sospeso per le dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni porsentati. L'accettazione del buono sconto da parte del rivenditore, implica implicitamente l'accettazione di quest'utimo di quanto segnalato nelle avvertenze.

22943 05099 71755



INSALATA DI RISO

- Lessate il riso in acqua salata per circa 15 minuti. A 5 minuti da fine cottura aggiungete i piselli surgelati. Scolate il riso con i piselli e fate raffreddare.
- In una ciotola unite al riso la provola a cubetti, le olive nere, i peperoni sott'olio a pezzettini e i funghetti, condite con l'olio extravergine d'oliva mescolando bene.
- Servite l'insalata di riso su un piatto da portata guarnendo con ravanello a fettine e Maionese Fresca Mayò.





99300801169441583799

Offerta riservata a: haseo2011 Offerta valida fino al 12/04/2016

http://www.vistochebuono.it/buoni-sconto

Avvertenze al consumatore: per ottenere lo sconto d sull'acquisto del prodotto il buono deve essere presentato alla cassa al momento dell'acquisto del prodotto. Il presente buono non è spendibile se tale acquisto è effettuato nell'esercizio d'impresa, arti e professioni. Il presente buono si applica soltanto ad acquisti in Italia.

Avvertenze al rivenditore: per ottenere il rimborso di questo buono sconto, si prega di inviarlo entro due mesi dalla data di scadenza alla società Unilever Italia Mkt Operations S.r.l. – casella
Postale 14250 – Via Grosio, 10/8 – 20151 Milano. La Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. rimborserà questo buono solo qualora lo stesso risultasse inviato dal rivenditore dettagliante e utilizzato dal
consumatore finale per l'acquisto del prodotto. Questo buono potrà essere utilizzato soltanto per un acquisto certificato da scontrino fiscale; non potrà essere utilizzato per un acquisto certificato da statura.
Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Si avvisa che non saranno rimborsati buoni che risultino non integri o che presentino segni di manomissione o alterazione.
Il rimborso dei buoni potrà essere sospeso per le dovute verifiche qualora i dettaglianti non siano in grado di dimostrare, mediante fattura, l'avvenuto acquisto di una quantità di prodotto non inferiore al numero di buoni presentati. L'accettazione del buono sconto da parte del rivenditore, implica implicitamente l'accettazione di quest'utimo di quanto segnalato nelle avvertenze.

22943 05099 82039

Powered by Valassis

http://www.vistochebuono.it/buoni-sconto