

Le Ricette Di Casa Mia Saperi E Tradizioni Della Cucina Umbra

Un incredibile ricettario da scrivere con più di 100 pagine già prestampate dove annotare qualsiasi ricetta così da averle sempre a portata di mano. Ogni ricetta la potrai catalogare per: - Tipologia: Antipasto, Primo, Secondo, Dessert o Altro - Nome della ricetta - Porzioni - Tempo di preparazione - Difficoltà - Ingredienti - Preparazione **INOLTRE HAI A DISPOSIZIONE**: - Uno spazio per delle note extra - Facile inserimento delle foto delle pietanze - Una pagina dedicata per gli appunti Un layout simpatico, chiaro e pieno di dettagli fa di questo libro il suo punto di forza, ottimo anche come regalo! (idea regalo)

Molto più di un ricettario, è una fonte di ispirazione per tutti coloro che vogliono rivivere il ricordo di un sapore. Un diario di ricette tipiche campane che non solo ci riporta indietro nel tempo rifacendoci vivere emozioni antiche ma anche i tempi moderni. Infatti è possibile trovare anche ricette moderne e rivisitate.

"Questo è un libro di cucina pratico, affettuoso, dedicato a tutte le donne che quotidianamente e con tanta pazienza preparano i manicaretti per i loro cari. Ho voluto raccontare molte ricette tradizionali italiane, tramandatemi dalle donne della mia famiglia che non buttavano mai via nulla e con l'arte di trasformare gli avanzi inventavano sempre nuove e deliziose ghiottonerie." Tante ricette arricchite di ricordi e memorie, aneddoti di gioventù, infarcite di spunti su come rispettare i cibi, evitando gli sprechi, riutilizzando gli avanzi. Perché riciclare è anche un modo di comporre ottime pietanze nuove, imparando ad organizzare il proprio tempo. Come dice la Laurito In effetti in tv cucino come a casa e in cucina non butto mai niente. C'è sempre un modo di utilizzare anche gli avanzi Le oltre 200 ricette del libro sono organizzate per piatti, con ricette base e tutte le derivazioni generate dal riuso degli avanzi. Per sfruttare al meglio e fino all'ultimo la cucina di tutti i giorni. La cucina della Laurito è quella tradizionale italiana, quella cucina tramandata anche oralmente, che è cultura, storia, raffinatezza, appartenenza ad una civiltà, ad un modo di essere. Cucinare è un'arte che richiede talento, un piacere che esige pazienza, esperienza, dedizione, creatività. Cucinare è un atto di attenzione, tempo da dedicare alla famiglia, agli amici, a se stessi ecco perché la Laurito ha voluto scrivere questo libro: per far venire la voglia di cucinare a chi non ne ha, per salvare le sue ricette preferite, quelle della sua infanzia, le ricette delle case italiane che rischiano di essere dimenticate o sottovalutate. Ricette che coniugano ricerca e innovazione, ma nascono dalla tradizione di sapori sani, veri, decisi.

Buon appetito! Everyone loves Italian food. But how did the Italians come to eat so well? The answer lies amid the vibrant beauty of Italy's historic cities. For a thousand years, they have been magnets for everything that makes for great eating: ingredients, talent, money, and power. Italian food is city food. From the bustle of medieval Milan's marketplace to

the banqueting halls of Renaissance Ferrara; from street stalls in the putrid alleyways of nineteenth-century Naples to the noisy trattorie of postwar Rome: in rich slices of urban life, historian and master storyteller John Dickie shows how taste, creativity, and civic pride blended with princely arrogance, political violence, and dark intrigue to create the world's favorite cuisine. *Delizia!* is much more than a history of Italian food. It is a history of Italy told through the flavors and character of its cities. A dynamic chronicle that is full of surprises, *Delizia!* draws back the curtain on much that was unknown about Italian food and exposes the long-held canards. It interprets the ancient Arabic map that tells of pasta's true origins, and shows that Marco Polo did not introduce spaghetti to the Italians, as is often thought, but did have a big influence on making pasta a part of the American diet. It seeks out the medieval recipes that reveal Italy's long love affair with exotic spices, and introduces the great Renaissance cookery writer who plotted to murder the Pope even as he detailed the aphrodisiac qualities of his ingredients. It moves from the opulent theater of a Renaissance wedding banquet, with its gargantuan ten-course menu comprising hundreds of separate dishes, to the thin soups and bland polentas that would eventually force millions to emigrate to the New World. It shows how early pizzas were disgusting and why Mussolini championed risotto. Most important, it explains the origins and growth of the world's greatest urban food culture. With its delectable mix of vivid storytelling, groundbreaking research, and shrewd analysis, *Delizia!* is as appetizing as the dishes it describes. This passionate account of Italy's civilization of the table will satisfy foodies, history buffs, Italophiles, travelers, students -- and anyone who loves a well-told tale.

"Le Ricette di casa Mia" è un bellissimo quaderno per scrivere 150 ricette che nasce con l'intenzione di donarti un profondo aiuto nella gestione della tua passione in cucina. È stato appositamente creato e studiato nei minimi dettagli per facilitarti la vita in cucina (se vuoi vedere l'interno visita la pagina Autore: qui sopra clicca su: "NORPUB PLANNERS"). Al suo interno potrai trovare: Una migliore gestione di tutte le voci e, a differenza degli altri quaderni per le ricette otterrai molto di più, infatti avrai scrittura e ricerca delle ricette molto più veloce ed accurata... avrai: Più spazio per le note 4 Segnalibri da ritagliare Calendario personalizzabile Gestione... "a Colpo d'Occhio" Copertina opaca (meno sporchevole) Spazio per le modifiche "dopo creazione" Spazio per una foto (oppure per ulteriori note) 8 Categorie sia nell'indice che "A Colpo D'Occhio" Gestione di: valutazione, tempi, costo, ingredienti ecc. Gestione dei Macronutrienti (Calorie, Fibre, Proteine ecc.) 150+7 schede per ricette (7 schede in più per eventuali errori) Indice numerato per 150 ricette divise in 5 gruppi (personalizzabile) Lista delle cose che non devono mai mancare in cucina (personalizzabile) GESTIONE "A COLPO D'OCCHIO" Trovi tutto velocemente all'occorrenza, anche senza consultare l'indice 8 Categorie Data della ricetta Titolo della ricetta Tempo di preparazione Facilità di preparazione COME FUNZIONA IL SISTEMA Sulla copertina, sul bordo e aprendo la prima pagina, potrai numerare il tuo quaderno così non avrai difficoltà a trovare

subito quello giusto. L'indice del quaderno contiene 150 ricette già numerate ed è diviso in 30 ricette per pagina corrispondente ad un gruppo. Serve per suddividere meglio le tue ricette e in alto trovi una casella dove puoi annotare a piacimento la descrizione del gruppo e puoi scegliere che tipo di ricetta è: Primo, secondo ecc. puoi aggiungere altre 2 categorie, per esempio se fai salse o marmellate, ogni ricetta ha anche un segnalino in più per trovare a colpo d'occhio le tue ricette preferite. Il quaderno è grande 22x28cm e contiene 150 ricette, ma i moduli sono 157 ovvero 7 moduli in più... qualche volta si sbaglia, così puoi eliminare la pagina e tenere pulito il ricettario, inoltre puoi usare anche 2 fogli per una ricetta. IL COLPO D'OCCHIO! Le principali voci sono state poste sul bordo esterno del libro e, semplicemente sfogliando il quaderno con il pollice, potrai trovare subito quello che ti serve senza aprirlo. Ci sono le classiche registrazioni come tempi, costo ecc. avrai tanto spazio per scrivere sia per gli ingredienti che per la preparazione. Se sei a dieta oppure solo attenta alle calorie, potrai tracciare anche quelle. Abbiamo anche aggiunto un calendario in bianco di un anno, per tenerti un promemoria legato alle ricette e ci sono anche 4 segnalibri. Acquistalo subito! Regalati o regala qualcosa di veramente utile. Qui in alto, vicino all'immagine del libro, fai click su "di NORPUB PLANNERS (Autore)", guarda come è fatto l'interno, scegli la tua copertina, aggiungila al carrello... Regalo fatto! ? Grazie

Libro di ricette e descrizione della preparazione di dolci sardi fatti in casa.

Capperi sotto sale, Aglio sott'olio, Cardi in agrodolce, Carciofini sott'olio, Cetriolini sott'aceto, Funghi trifolati, Melanzane al funghetto, Olive in salamoia ligure, Pomodori secchi sott'olio, Salsa di pomodori e peperoni verdi, Salsa chili, Giardiniera con tonno, Crema toscana alle noci, Pesto alla ligure, Chutney di ribes all'aceto balsamico, Mostarda cremonese, Marmellata di arance, Confettura di amarene, Cotognata, More selvatiche e vaniglia, Confettura rossa al vino... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Ho deciso di fare un libro di ricette per caso. Le ricette che ho trattato sono conosciute, alcune sono proprio delle belle varianti a quelle classiche, troverete tutto abbastanza semplice da capire. Spero che la cucina vi piaccia e troviate spunto per nuove idee grazie anche al mio libro! Buon lavoro e buona cucina!

Ricettario XXL da scrivere formato A4 !!! Più di 300 pagine con un layout ben dettagliato e molto curato suddiviso in:- Tipologia ricette: Antipasto, Primo, Secondo, Dessert o Altro;- Nome Ricetta;- Tempo di preparazione;- Porzione;- Difficoltà;- Ingredienti;- Preparazione;- Note;- Spazio per allegare la foto in modo semplice;- Pagina per gli appunti; Un libro grande per appuntare tutte vostre ricette in modo semplice con un indice per ritrovarle velocemente! Finalmente tutte le vostre ricette in un unico ricettario! OTTIMA IDEA REGALO

Pasta fresca all'uovo, Tortelli di zucca e patate, Cappelletti in brodo, Agnolotti con il brasato, Cannelloni alla bolognese, Lasagne al forno, Timballo di pasta, Melanzane alla parmigiana, Gnocchi ai porcini della val Pusteria, Canederli con formaggio di malga, Pisarei e fasoi, Spatzle verdi, Malloreddus del Campidano, Gnocchi alla romana, Crêpe, Palachinke, Crespelle con radicchio e mascarpone, Cannelloni di magro... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Questo bellissimo quaderno, "Le Ricette di casa Mia", nasce con l'intenzione di donarti un profondo aiuto nella gestione della tua passione in cucina: le tue ricette personali. È stato creato appositamente e studiato nei minimi dettagli per facilitarti la vita in cucina. Nel quaderno potrai trovare: Una migliore gestione di tutte le voci e, a differenza degli altri quaderni per le ricette otterrai molto di più, infatti avrai scrittura e ricerca delle ricette molto più veloce ed accurata... avrai: Più spazio per le note 4 Segnalibri da ritagliare Calendario personalizzabile Gestione... "a Colpo d'Occhio" Copertina opaca (meno sporchevole) Spazio per le modifiche "dopo creazione" Spazio per una foto (oppure per ulteriori note) 8 Categorie sia nell'indice che "A Colpo D'Occhio" Gestione di: valutazione, tempi, costo, ingredienti ecc. Gestione dei Macronutrienti (Calorie, Fibre, Proteine ecc.) 150+7 schede per ricette (7 schede in più per eventuali errori) Indice numerato per 150 ricette divise in 5 gruppi (personalizzabile) Lista delle cose che non devono mai mancare in cucina (personalizzabile) GESTIONE "A COLPO D'OCCHIO" Trovi tutto velocemente all'occorrenza, anche senza consultare l'indice Facilità di preparazione 8 Categorie Data della ricetta Titolo della ricetta Tempo di preparazione COME FUNZIONA IL SISTEMA Sulla copertina, sul bordo e aprendo la prima pagina, potrai numerare il tuo quaderno e, se ne avrai molti, non avrai difficoltà a trovare subito quello giusto. Nella prima pagina potrai anche scrivere il tuo nome o una dedica se vorrai fare un regalo. L'indice del quaderno contiene 150 righe numerate per altrettante ricette. L'indice è diviso in 30 ricette per pagina e corrisponde ad un gruppo, il ciò serve per suddividere le tue ricette, in alto trovi una casella dove puoi annotare a piacimento la descrizione del gruppo. Ogni riga della ricetta è già numerata e puoi scegliere che tipo di ricetta è: Primo, secondo ecc. puoi aggiungere altre 2 categorie, per esempio se fai salse o marmellate, ogni ricetta ha anche un segnalino in più per trovare a colpo d'occhio le tue ricette preferite. L'indice il quaderno è grande 22x28cm e contiene 150 ricette, ma i moduli sono 157 ovvero 7 moduli in più, qualche volta si sbaglia così possiamo eliminare una pagina e tenere pulito il nostro ricettario, la numerazione sulla ricetta la metti tu, così puoi usare anche due fogli per una ricetta. IL COLPO D'OCCHIO! Le principali voci sono state poste sul bordo esterno del libro e, semplicemente sfogliando il quaderno con il pollice, potrai trovare subito quello che ti serve senza aprirlo. Ci sono le classiche registrazioni come tempi, costo ecc. avrai tanto spazio per scrivere sia per gli ingredienti che per la

preparazione. Se sei a dieta oppure solo attenta alle calorie, potrai tracciare anche quelle. Abbiamo aggiunto un calendario in bianco di un anno, per tenerti un promemoria legato alle ricette e ci sono anche 4 segnalibri. Acquistalo subito, scegli tra le varie copertine disponibili qui in alto, vicino all'immagine del libro, fai click su "di NORPUB PLANNERS (Autore)" per vedere le altre e aggiungile al carrello... prima che finiscano. ?

Recipes suggested by Andrea Camilleri's popular Inspector Montalbano mysteries.

Confetture, conserve e liquori casalinghi Sono sempre di più – anche tra chi ha scoperto da poco l'hobby della cucina – le persone che si dedicano alla preparazione di marmellate, confetture e conserve. E questo perché, nonostante l'ampia disponibilità di prodotti in commercio, le realizzazioni casalinghe restano insuperabili. In questo volume, accanto alle proposte più comuni – tra le quali, immancabile, la conserva di pomodoro – troverete prelibatezze particolarissime, come la frutta secca al rum, le confetture di fichi e pomodori, di rose o di melagrana, le marmellate di cocomero, di mele al cacao, di loti, e di pomodori rossi e verdi. Un'ampia sezione è dedicata alle ricette per preparare raffinati liquori, dal classico limoncello al Ratafià, dal nocino ai rosoli, e per realizzare sciroppi e ghiotte gelatine di frutta. Paola Balducchimodene, è appassionata di cucina, ricercatrice di ricette inedite antiche e moderne e autrice di vari libri sull'argomento. Con la Newton Compton ha pubblicato Cucinare con la nutella®, La cucina di mare dell'Emilia Romagna, La cucina di mare delle Marche e Ricette per casalinghi disperati oltre a svariati volumetti de «La Compagnia del Buongustaio».

Il cibo italiano è il massimo comfort della cucina casalinga. Non è un caso che nel film "Eat Pray Love" Julia Roberts abbia scelto l'Italia come luogo dove vivere al meglio il cibo e la vita. La vera cucina italiana è basata sulla semplicità. Dagli gnocchi e maccheroni di patate alle marmellate e ai liquori, questo libro di cucina presenta tutti i classici tipici del Sud Italia che puoi preparare in qualsiasi momento. Con ricette appetitose realizzate con pochi ingredienti freschi e semplici, questo libro di cucina italiana rende ogni pasto una celebrazione del gusto e della tradizione! Cucina di Casa Mia include: Primi piatti Secondi piatti Varie paste Liquori Marmellate Conserve sott'olio Salse, pesto e ragù La cucina italiana fatta in casa è una celebrazione dell'amore per il cibo e per la famiglia. Con Ricette Italiane, non avrai bisogno di viaggiare in lungo e in largo per goderti i sapori autentici dell'Italia. Otterrai oltre 200 autentiche ricette italiane utilizzando ingredienti di tutti i giorni a prezzi accessibili direttamente dal tuo negozio di alimentari locale. Mentre molti libri di cucina italiani possono fare affidamento su tecniche fantasiose, ingredienti difficili da trovare o strumenti specializzati, questo libro di cucina spiega ogni ricetta nel modo più semplice e diretto. Ordina la tua copia ORA e goditi un sapore italiano per ogni pasto e occasione oggi!

Antonella Clerici, si sa, è una buona forchetta... ma in cucina come se la cava? Be', in modo fenomenale, a giudicare dal libro che avete tra le mani. Con l'aiuto degli chef della Prova del Cuoco, degli amici più cari e anche della sua mamma, ha raccolto un vero patrimonio di ricette: sono semplici e veloci, ma sempre sfiziose e mai banali.

"Le Ricette di casa Mia" è un bellissimo quaderno che nasce con l'intenzione di donarti un profondo aiuto nella gestione della tua passione in cucina: le tue ricette personali. È stato creato appositamente e studiato nei minimi dettagli per facilitarti la vita in cucina. Nel quaderno potrai trovare: Una migliore gestione di tutte le voci e, a differenza degli altri quaderni per le ricette otterrai molto di più, infatti avrai scrittura e ricerca delle ricette molto più veloce ed accurata... avrai: Più spazio per le note 4 Segnalibri da ritagliare Calendario personalizzabile Gestione... "a Colpo d'Occhio" Copertina opaca (meno sporchevole) Spazio per le modifiche "dopo creazione" Spazio per una foto (oppure per ulteriori note) 8 Categorie sia nell'indice che "A Colpo D'Occhio" Gestione di: valutazione, tempi, costo, ingredienti ecc. Gestione dei

Macronutrienti (Calorie, Fibre, Proteine ecc.) 150+7 schede per ricette (7 schede in più per eventuali errori) Indice numerato per 150 ricette divise in 5 gruppi (personalizzabile) Lista delle cose che non devono mai mancare in cucina (personalizzabile) GESTIONE "A COLPO D'OCCHIO" Trovi tutto velocemente all'occorrenza, anche senza consultare l'indice 8 Categorie Data della ricetta Titolo della ricetta Tempo di preparazione Facilità di preparazione COME FUNZIONA IL SISTEMA Sulla copertina, sul bordo e aprendo la prima pagina, potrai numerare il tuo quaderno e, se ne avrai molti, non avrai difficoltà a trovare subito quello giusto. Nella prima pagina potrai anche scrivere il tuo nome o una dedica se vorrai fare un regalo. L'indice del quaderno contiene 150 righe numerate per altrettante ricette ed è diviso in 30 ricette per pagina corrispondente ad un gruppo, il ciò serve per suddividere meglio le tue ricette, in alto trovi una casella dove puoi annotare a piacimento la descrizione del gruppo. Ogni riga della ricetta è già numerata e puoi scegliere che tipo di ricetta è: Primo, secondo ecc. puoi aggiungere altre 2 categorie, per esempio se fai salse o marmellate, ogni ricetta ha anche un segnalino in più per trovare a colpo d'occhio le tue ricette preferite. Il quaderno è grande 22x28cm e contiene 150 ricette, ma i moduli sono 157 ovvero 7 moduli in più, qualche volta si sbaglia così possiamo eliminare una pagina e tenere pulito il nostro ricettario, la numerazione sulla ricetta la metti tu, così puoi usare anche due fogli per una ricetta. IL COLPO D'OCCHIO! Le principali voci sono state poste sul bordo esterno del libro e, semplicemente sfogliando il quaderno con il pollice, potrai trovare subito quello che ti serve senza aprirlo. Ci sono le classiche registrazioni come tempi, costo ecc. avrai tanto spazio per scrivere sia per gli ingredienti che per la preparazione. Se sei a dieta oppure solo attenta alle calorie, potrai tracciare anche quelle. Abbiamo anche aggiunto un calendario in bianco di un anno, per tenerti un promemoria legato alle ricette e ci sono anche 4 segnalibri. Acquistalo subito! Regalati o regala qualcosa di veramente utile, scegli tra le varie copertine disponibili. Qui in alto, vicino all'immagine del libro, fai click su "di NORPUB PLANNERS (Autore)" scegli la tua e aggiungila al carrello... prima che finiscano. ?

"Le Ricette di casa Mia" è un bellissimo quaderno che nasce con l'intenzione di donarti un profondo aiuto nella gestione della tua passione in cucina: le tue ricette personali. E' stato creato appositamente e studiato nei minimi dettagli per facilitarti la vita in cucina. Nel quaderno potrai trovare: Una migliore gestione di tutte le voci e, a differenza degli altri quaderni per le ricette otterrai molto di più, infatti avrai scrittura e ricerca delle ricette molto più veloce ed accurata... avrai: Più spazio per le note 4 Segnalibri da ritagliare Calendario personalizzabile Gestione... "a Colpo d'Occhio" Copertina opaca (meno sporchevole) Spazio per le modifiche "dopo creazione" Spazio per una foto (oppure per ulteriori note) 8 Categorie sia nell'indice che "A Colpo D'Occhio" Gestione di: valutazione, tempi, costo, ingredienti ecc. Gestione dei Macronutrienti (Calorie, Fibre, Proteine ecc.) 150+7 schede per ricette (7 schede in più per eventuali errori) Indice numerato per 150 ricette divise in 5 gruppi (personalizzabile) Lista delle cose che non devono mai mancare in cucina (personalizzabile) GESTIONE "A COLPO D'OCCHIO" Trovi tutto velocemente all'occorrenza, anche senza consultare l'indice 8 Categorie Data della ricetta Titolo della ricetta Tempo di preparazione Facilità di preparazione COME FUNZIONA IL SISTEMA Sulla copertina, sul bordo e aprendo la prima pagina, potrai numerare il tuo quaderno e, se ne avrai molti, non avrai difficoltà a trovare subito quello giusto. Nella prima pagina potrai anche scrivere il tuo nome o una dedica se vorrai fare un regalo. L'indice del quaderno contiene 150 righe numerate per altrettante ricette ed è diviso in

30 ricette per pagina corrispondente ad un gruppo, il ciò serve per suddividere meglio le tue ricette, in alto trovi una casella dove puoi annotare a piacimento la descrizione del gruppo. Ogni riga della ricetta è già numerata e puoi scegliere che tipo di ricetta è: Primo, secondo ecc. puoi aggiungere altre 2 categorie, per esempio se fai salse o marmellate, ogni ricetta ha anche un segnalino in più per trovare a colpo d'occhio le tue ricette preferite. Il quaderno è grande 22x28cm e contiene 150 ricette, ma i moduli sono 157 ovvero 7 moduli in più, qualche volta si sbaglia così possiamo eliminare una pagina e tenere pulito il nostro ricettario, la numerazione sulla ricetta la metti tu, così puoi usare anche due fogli per una ricetta. IL COLPO D'OCCHIO! Le principali voci sono state poste sul bordo esterno del libro e, semplicemente sfogliando il quaderno con il pollice, potrai trovare subito quello che ti serve senza aprirlo. Ci sono le classiche registrazioni come tempi, costo ecc. avrai tanto spazio per scrivere sia per gli ingredienti che per la preparazione. Se sei a dieta oppure solo attenta alle calorie, potrai tracciare anche quelle. Abbiamo anche aggiunto un calendario in bianco di un anno, per tenerti un promemoria legato alle ricette e ci sono anche 4 segnalibri. Acquistalo subito! Regalati o regala qualcosa di veramente utile, scegli tra le varie copertine disponibili. Qui in alto, vicino all'immagine del libro, fai click su "di NORPUB PLANNERS (Autore)" scegli la tua e aggiungila al carrello... prima che finiscano. ?

Cucinare è raccontare una storia: quella della ricetta, delle infinite versioni elaborate in luoghi diversi e in momenti lontani, dei passaggi attraverso i quali è arrivata fino a chi la prepara. È una storia nella quale non credo ci debbano essere segreti, altrimenti si rischia che non ci sia più nessuno in grado di continuarla.

La cucina di casa mia. Le nuove ricette di «Fatto in casa da Benedetta»Le ricette di casa miaLe Ricette Di Casa MiaIl Ricettario Da Scrivere Che Include un Nuovo Metodo per Scrivere e Ritrovare Velocemente le Tue Personali Ricette, a Colpo d'occhio. il Tuo Nuovo Libro per Ricette Da Scrivere con una Marcia in Più.

Libro personale di ricette da compilare indicando nome, ingredienti e preparazione della ricetta. Può contenere fino a 70 ricette!Raccogli tutti i tuoi piatti all'interno di questo simpatico libro e crea il tuo ricettario! Perfetto come articolo da avere per sé e anche come idea regalo originale!

[Copyright: aa6d168e2b595970d3fd0ff33d183a2c](#)