

3 Ottobre 2023

La Nutella (pubblicità)

Guarda la pubblicità, clicca in questo link:

<https://drive.google.com/file/d/18DfvSq990hwbl-jFK-kYiB5IGFBsNlwr/view?usp=sharing>

È un pezzo del brano musicale cantato da Pavarotti "Buongiorno a Te"



Buongiorno a questo giorno che si sveglia oggi con me

Bom dia para esse dia que acorda hoje comigo

Buongiorno al latte ed al caffè

Bom dia para o leite e para o café

Buongiorno a chi non c'è

Bom dia para quem não está

E al mio amore buongiorno per dirle che è lei

E para o meu amor bom dia para lhe dizer

Che per prima al mattino veder io vorrei

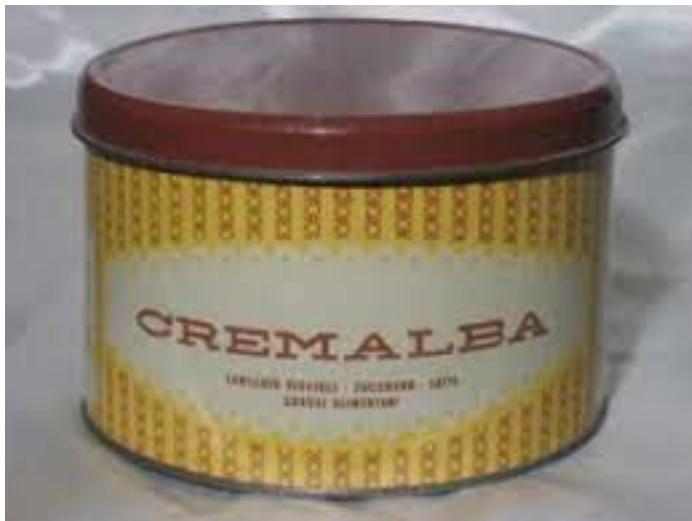
Que gostaria de ver primeiro pela manhã

È un giorno nuovo e prego che sia tutto da ballar con te.

É um novo dia e rezo para que tudo dance com você.

Curiosità

- Il papà della Nutella si chiama Michele Ferrero. Prima di essere chiamata Nutella, questa gustosa crema spalmabile si chiamava "Cremalba" e in seguito "Supercrema".



- Ogni anno, il 5 febbraio, si festeggia il World Nutella® Day.
- In California, nella Napa Valley, c'è un hotel a tema Nutella con arredi e menù ispirati alla celebre crema spalmabile.



LA RICETTA - I tartufi al caffè e alla Nutella

https://drive.google.com/file/d/1LXcpv-LyqL_fG2ZIpstKf9llfeydaDOc/view?usp=sharing



Velocissimi, senza cottura, super golosi.

Rápidos, sem cozimento, muito gostosos.

Tritiamo i biscotti, aggiungiamo il mascarpone, lo zucchero a velo e mescoliamo.

Trituramos os biscoitos, adicionamos o mascarpone, o açúcar de confeiteiro e misturamos.

Infine, uniamo il caffè e impastiamo il tutto. Facciamo riposare in frigorifero.

Em seguida, misturamos o café e amassamos tudo. Deixamos repousar na geladeira.

Trascroso il tempo di riposo, prendiamo un pezzettino d'impasto e lo farciamo con la Nutella.

Após o tempo de repouso, pegamos um pedacinho da massa e recheamos com a Nutella.

Di seguito passiamo le palline nel cacao, ne facciamo un'altra, la rotoliamo nel cocco rapé.

Em seguida, passamos as bolinhas no cacau, fazemos mais uma, e a enrolamos no coco ralado.

Ecco i nostri dolcetti golosi da servire agli ospiti.

Aqui estão nossos doces saborosos para servir aos convidados.

Ragazzi sono davvero pazzeschi. Buonissimi, conquistano proprio tutti.

Pessoal, eles são realmente incríveis. Muito saborosos, conquistam a todos.