

## LOMBARDIA-MANTOVA NETTARE DI ZUCCA

*Dolci sapori donano equilibrio  
perfetto per la pelle mista*

Alla scoperta degli **ingredienti "eccellenti"** del territorio e della **tradizione italiana** che diventano preziosi per la bellezza della pelle.

Come la **ZUCCA** che è l'ortaggio emblema dell'autunno e che non può mancare in ogni orto!

La sua forma, il suo colore e le sue dimensioni la rendono attraente e irresistibile.

Così come i prodotti **OLOS NETTARE DI ZUCCA**, arricchiti di cellule fresche di **Zucca**, dalle **proprietà idratanti** e **riequilibranti** per **opacizzare** e **rendere** omogenea anche la pelle più "ribelle".



**OLOS**<sup>®</sup>  
LA BELLEZZA È NATURA

WWW.OLOS.EU



OLOS TI ACCOMPAGNA IN UN VIAGGIO  
MADE IN ITALY ALLA SCOPERTA  
DELLA BELLEZZA NATURALE.

Seconda tappa  
MANTOVA-LOMBARDIA

**OLOS**<sup>®</sup>  
LA BELLEZZA È NATURA



LOMBARDIA - MANTOVA NETTARE DI ZUCCA



*Dolci sapori  
donano equilibrio  
perfetto per la  
pelle mista.*

OLOS,  
PRODOTTO  
CON AMORE  
IN ITALIA.





*Appunti di viaggio da...*  
**MANTOVA - LOMBARDIA**

**Mantova**, una città d'arte ricca di **monumenti medievali e rinascimentali** racchiusi tra Piazza Sordello e Piazza delle Erbe. Il **Castello di San Giorgio** al cui interno trova posto la famosa Camera Picta o Camera degli Sposi affrescata da **Andrea Mantegna** con raffigurazioni della famiglia Gonzaga. L'intero complesso di Palazzo Ducale è una sorta di città - fortezza. Da non perdere **Palazzo Té**, edificio suburbano destinato agli ozi della **famiglia Gonzaga**.



ACQUISTA DUE PRODOTTI,  
SUBITO PER TE  
il trattamento  
NETTARE DI ZUCCA

IN ESCLUSIVA

**UNA PRELIBATEZZA DA GUSTARE!**



*La torta di zucca*



Prendete una bella zucca (circa 2/3 kg) matura e sufficientemente ingiallita, tagliatela a pezzi, pulitela e mettetela a bollire in acqua con sale (quanto basta) per una quindicina di minuti circa. A cottura avvenuta mettere la zucca in un piatto a raffreddarsi. Sbucciatela e mettetela sotto peso fasciata in un panno candido. Lasciate così per circa 3 ore, in modo che perda bene tutta l'acqua. Successivamente tritate la zucca, mettetela in una casseruola a rosolare con burro e funghi secchi (fatti rinvenire in acqua tiepida). Aggiungete il formaggio grattugiato, 8 rossi d'uovo e 3 bianchi, pepe e sale quanto basti. Tirate poi una diecina di sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera. Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con la mistura di zucca e aggiungete dei pezzetti di burro condendo con un pizzico di sale, di pepe e parmigiano. Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliate il cordone di pasta che cresce dalla tortiera. Passate in forno a calore moderato per circa 60 minuti. La torta di zucca deve prendere un bel colore biondo. La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.