

dal 16 ottobre al 1° novembre 2026

SPECIALE N° 11

BRUNCH IDEE DA GUSTARE

Dolce o salato, semplice o sfizioso: il brunch è il momento ideale per riunire colazione e pranzo in un'unica pausa ricca di gusto. Scopri i nostri prodotti e crea il tuo brunch perfetto, da condividere con chi ami.



offerte valide per i possessori di carta fedeltà

Pancake salati alle zucchine

I pancake sono sempre più amati e spesso presenti sulle nostre tavole, sia nella versione originale, frittelle da colazione lisce, accompagnate da sciroppo d'acero, sia in versioni reinterpretate e salate. Con la ricetta che segue vi proponiamo gli sfiziosi pancake salati alle zucchine.



Ricetta per 4 persone

- 100 g di farina 00
- 200 ml di latte intero
- 1 uovo • 210 g di zucchine
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo
per torte salate

Le zucchine vengono grattugiate direttamente nell'impasto dei pancake e il loro sapore delicato permette varie aggiunte sfiziose alla ricetta. Per esempio un pizzico di curcuma o un trito di erbe aromatiche come menta o prezzemolo.

Servite i pancake salati alle zucchine accompagnati da formaggio fresco.



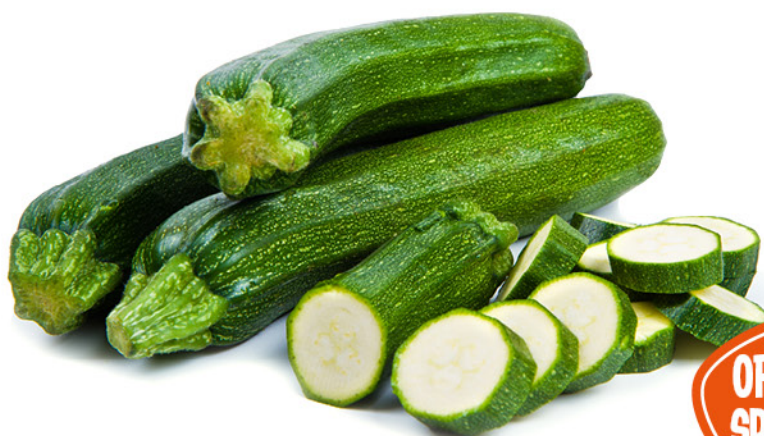
SELEX
pancake
8x35 g (al kg 6,39€)

1.79€



GALBANI
Santa Lucia Nuvola
spalmabile fresco
180 g (al kg 9,39€)

1.69€



Zucchine

**OFFERTA
SPECIALE**

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Avocado toast al salmone

L'abbinamento salmone avocado è diventato un classico di tendenza, dalle insalate alle crepes. Qui è proposto in una versione toast con in più il gusto deciso della cipolla rossa grigliata.



Ricetta per 4 persone

- 2 avocado
- olio extravergine di oliva
- 300 g di salmone affumicato
- 1 cipolla rossa
- 8 fette di pane rustico

L'avocado viene lavorato come un pesto con l'aggiunta di olio, limone, sale e pepe, diventando così una sorta di salsa guacamole semplificata. Potete anche utilizzare, in aggiunta o in alternativa al pane bianco, pane integrale o arricchito da semi oleosi e fiocchi di cereali.



SELEX
pane rustico
500 g (al kg 3,18€)

1.59€



SELEX
salmone fresco affumicato
norvegese a fette
50 g (al kg 45,00€)

2.25€



SAPER DI SAPORI
avocado varietà hass
200 g

**OFFERTA
SPECIALE**

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Cestini uova e pancetta

Uova, bacon oppure pancetta. I cestini partono da questi ingredienti per servire una proposta originale dove il pancarré prende la forma di un cestino ripieno, filante e saporito.



Ricetta per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 8 fette di bacon
- 4 uova
- 100 g di formaggio emmental

La ricetta è semplice da realizzare, partendo dalla disposizione delle fette di pancarré nelle ciotole, sarà sufficiente adagiare tutti gli ingredienti all'interno e cuocere in forno. A fine cottura spolverare con del prezzemolo fresco.



FRATELLI BERETTA
bacon a fette
100 g (al kg 23,90€)

2.39€



SELEX
pancarré
330 g (al kg 2,09€)

0.69€



MASSERIA
6 uova fresche
da galline allevate a terra
senza uso di antibiotici

2.39€

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Muffin alle verdure

I muffin sono dolci della tradizione anglosassone, la ricetta classica e molto semplice ma la versione salata dei muffin spesso ci consente di preparare velocemente una colazione sfizioso utilizzando, come in questo caso delle verdure di stagione, melanzane, zucchine, cipolla e peperoni rossi e gialli.



Ricetta per 4 persone

- 200 g di verdure • 180 g di farina 00
- 100 ml di latte intero • 3 uova
- 100 ml di olio di semi
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato

Le verdure andranno sempre saltate in padella prima di essere incorporate all'impasto. La realizzazione di questa ricetta è anche un pratico metodo per recuperare le verdure avanzate che a volte stazionano in frigorifero.



SELEX
muffin
6x42 g (al kg 7,10€)

1.79€



SELEX
parmigiano reggiano
grattugiato d.o.p.
90 g (al kg 24,33€)

2.19€



Malanzane

**OFFERTA
SPECIALE**

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Mini croissant

Con la pasta sfoglia di possono fare meraviglie, come questa ricetta dei mini croissant con prosciutto e grana, salatini sfiziosi che si preparano in pochissimo tempo super golosi.



Ricetta per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 100 g di prosciutto cotto a fette
- 50 g di Grana Padano grattugiato

Srotolate la pasta sfoglia su un piano di lavoro e ricavate dei triangoli della stessa dimensione. Disponete su ciascun triangolo una piccola porzione di prosciutto cotto e una spolverata di Grana Padano grattugiato. Arrotolate ogni triangolo partendo dalla base verso la punta, formando i classici croissant.



Grana Padano
grattugiato d.o.p.
100 g (al kg 14,90€)

1.49€



MIDELIZIA
prosciutto cotto
gr.120 (al kg 16,58€)

1.99€



BITONI
pasta sfoglia
rettangolare
230 g (al kg 8,65€)

1.99€

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Rolls al formaggio

Forse conoscete i cinnamon rolls, le celebri girelle soffici e profumate alla cannella. Questi rolls al formaggio si ispirano proprio alla versione dolce e sono perfetti per chi preferisce una buona colazione salata.



Ricetta per 4 persone

per l' impasto:

- 160 g di latte • 60 g di zucchero
- 500 g di farina 0 • 100 g di burro fuso
- 120 g di formaggio grattugiato

per la farcitura:

- 40 g di burro pomata
- 80 g di formaggio grattugiato
- 200 g di prosciutto crudo stagionato

Non lasciatevi intimorire dalla lievitazione, in realtà i passaggi sono semplici e il risultato vi darà grande soddisfazione. Abbiate cura di far riposare il vostro impasto al riparo da correnti d'aria e abbondate con il formaggio grattugiato, la vera spinta di gusto per un risultato ricco e irresistibile che piacerà a tutti.



ARBOREA

latte intero uht
500 ml (al lt 1,38€)

0.69€



CITTERIO

sofficette prosciutto crudo
60 g (al kg 28,17€)

1.69€



ALMAVERDE BIO

farina biologica
di grano tenero tipo "0"
1 kg

1.59€

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Panini con yogurt

*I panini morbidi allo yogurt e semi misti sono
deliziose pagnottelle da farcire a piacere con
ripieni salati. La ricetta è semplice, preparatene
in quantità e rendete speciali la colazione e la
merenda di tutti i giorni!*



**Ricetta
per 4
persone**

- 250 g di farina 0
- 250 g di farina manitoba
- 150 g di yogurt al naturale
- 190 ml di latte intero
- 25 g di burro morbido
- semi misti

Unite farine, lievito e zucchero, quindi aggiungete yogurt, latte, burro e sale e impastate fino a ottenere un composto liscio. Lasciate lievitare fino al raddoppio, cospargeteli con i semi misti.



MOLINO CASILLO
farina tipo manitoba
1 kg

0.79 €



SELEX
yogurt intero bianco
500 g (al kg 1,49€)

1.19 €



SAPER DI SAPORI
burro salato
125 g (al kg 9,52€)

1.19 €

L'assortimento dei prodotti varia in base alla dimensione dei punti vendita

Colazione? Pranzo? Entrambi!

*Il brunch mescola sapori, idee e occasioni,
per una tavola informale tutta da gustare.
Lasciati ispirare dalle nostre ricette e scegli
i prodotti giusti per comporre il tuo menu,
dolce e salato.*

*Hai trovato la tua ricetta del cuore?
Preparala, fotografala e condividila
sui tuoi canali social: taggaci e
raccontaci come inizi
la tua giornata con gusto.*



supermercatidok.it



familasuditalia.it

