



MENSILE: LA CUCINA ITALIANA
aprile 2015



*"Anche i single hanno diritto
a una nuova e
tradizionale dolcezza".*

Leopoldo INFANTE

5/ *Pastiera Infante*

OTTANTA grammi di felicità. Leopoldo Infante ha messo sotto vetro il dolce più rappresentativo di Napoli. Prodotta **ARTIGIANALMENTE** con gli ingredienti della ricetta della nonna: pasta frolla, grano, ricotta, burro, scorzette d'arancia candite e un'essenza ricavata dall'infusione di aromi e piante, esclusiva di famiglia, la pastiera infante viene confezionata in un barattolino monodose che si conserva in frigorifero per circa dieci giorni.

DOVE TROVARE LA PASTIERA

*L di Leopoldo Infante, tel. 081416161,
www.leopoldoinfante.it*

