



un Amico  
da SERIE A



il RICETTARIO

IN COLLABORAZIONE CON



# 5 RICETTE DA SERIE A

DA GUSTARE CON PHILADELPHIA



**01**

## IL PRE (POST) PARTITA

PANINO CON PHILADELPHIA E PORCHETTA

---

**02**

## L'ANTICIPO delle 12:30

SANDWICH CON PHILADELPHIA, TONNO E ZUCCHINE

---

**03**

## LA DOMENICA alle 15

CHEESECAKE CON PHILADELPHIA AL BICCHIERE

---

**04**

## L'APERITIVO delle 18

TACOS CON PHILADELPHIA E PEPERONI

---

**05**

## IL BIG MATCH delle 20:45

PINSA CON PHILADELPHIA E MORTADELLA



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ  
SU [PHILADELPHIA.IT](https://www.philadelphia.it)



# IL PRE (POST) PARTITA

## PANINO CON PHILADELPHIA E PORCHETTA

Difficoltà:



tempo di gioco:



### INGREDIENTI

- Philadelphia Original 50g;
- Porchetta 80g;
- Cipolla rossa 1;
- Pomodorini ciliegino 5;
- Pane tipo ciabatta 1;
- Zucchero di canna;
- Zucchero a velo;
- Timo q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

### HIGHLIGHTS

- 1 Tagliare i pomodorini a metà e disporre su una teglia con la parte di taglio rivolta verso l'alto. Condire con olio, sale, pepe, qualche fogliolina di timo e una spolverata di zucchero a velo. Cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti.
- 2 Tagliare finemente la cipolla, quindi rosolare in padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Aggiungere lo zucchero di canna e lasciare caramellare per qualche minuto, infine sfumare con aceto balsamico.
- 3 Tagliare il pane a metà per il lato lungo, quindi posizionare su una teglia e scaldare per un paio di minuti in forno in modalità grill.
- 4 Spalmare Philadelphia Original sulla base. Aggiungere le cipolle caramellate, la porchetta e i pomodorini. Chiudere il panino e gustare!

### LA TATTICA di



Puoi omettere l'aceto balsamico e caramellare le cipolle con solo zucchero se non ami i sapori agrodolci.



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ  
SU [PHILADELPHIA.IT](https://www.philadelphia.it)



# L'ANTICIPO delle 12:30

SANDWICH PHILADELPHIA, TONNO E ZUCCHINE

DIFFICOLTÀ:



TEMPO DI CIOCCO:



## INGREDIENTI

- Philadelphia Original 50g;
- Tonno in filetti 80g;
- Zucchina 1;
- Pomodoro ramato 1;
- Pane in cassetta 2 fette;
- Origano q.b.;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

## HIGHLIGHTS

- 1** Tagliare la zucchina a fette sottili per il verso lungo, quindi grigliare su una piastra ben calda, girandole su entrambi i lati e condire con un pizzico di sale, di pepe e un filo di olio.
- 2** Tagliare il pomodoro a fette e condire con olio, sale, pepe e origano.
- 3** Tostare le fette di pane sulla piastra o con un tostapane.
- 4** Spalmare entrambe le fette di pane con Philadelphia Original, quindi aggiungere le fette di pomodoro condito, le zucchine grigliate e i filetti di tonno. Infine chiudere il sandwich con la seconda fetta di pane.

## LA TATTICA di



**CHEF in  
CAMICIA**

Puoi rendere le zucchine grigliate più gustose condendo con aglio tritato, lime, sale, pepe e olio.



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ  
SU [PHILADELPHIA.IT](https://www.philadelphia.it)



SERIE A



OFFICIAL PARTNER

# LA DOMENICA alle 15

## CHEESECAKE CON PHILADELPHIA AL BICCHIERE

Difficoltà:



Tempo di gioco:



### INGREDIENTI

- Philadelphia Original 200g;
- Zucchero a velo 1 cucchiaio;
- Cioccolato fondente 100g;
- Biscotti tipo Oro Saiwa 10.

### HIGHLIGHTS

- 1** Sbriciolare i biscotti, quindi distribuire circa metà delle briciole sul fondo dei bicchieri.
- 2** Tritare il cioccolato fondente grossolanamente.
- 3** In una ciotola mescolare Philadelphia Original con lo zucchero a velo e creare una crema. Aggiungere 2/3 del cioccolato tritato e mescolare per amalgamare il tutto. Trasferire in una sac à poche e guarnire l'interno del bicchiere sopra lo strato di biscotti.
- 4** Decorare la superficie della cheesecake con altre briciole di biscotti e il cioccolato tritato rimasto.
- 5** Conservare in frigorifero per 20 minuti prima di consumarla.

### LA TATTICA di



Puoi aggiungere della frutta secca come noci, nocciole o mandorle. In alternativa alla sac à poche puoi utilizzare un cucchiaio.



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ  
SU [PHILADELPHIA.IT](http://PHILADELPHIA.IT)



SERIE A



OFFICIAL PARTNER

# L'APERITIVO delle 18

## TACOS CON PHILADELPHIA E PEPERONI

DIFFICOLTÀ:



TEMPO DI CUCINA:



### INGREDIENTI

- Philadelphia Original 100g;
- Peperone rosso 1;
- Peperone giallo 1;
- Aglio 1 spicchio;
- Olive taggiasche 2 cucchiari;
- Tacos 4;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.

### HIGHLIGHTS

- 1** Pulire i peperoni e tagliare a filetti.
- 2** In una padella soffriggere uno spicchio di aglio con un filo di olio e, quando si sarà leggermente imbiondito, togliere dalla padella e aggiungere i peperoni a filetti. Scottare per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi regolare di sale, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per una ventina di minuti fino a quando i peperoni si saranno ammorbiditi.
- 3** Aggiungere 2/3 delle olive in padella e mescolare per far insaporire durante gli ultimi due minuti di cottura.
- 4** In una ciotola condire Philadelphia Original con un pizzico di pepe e trasferire in una sac à poche.
- 5** Farcire i tacos con Philadelphia Original e peperoni.
- 6** Guarnire con olive e qualche ciuffo di Philadelphia Original.

### LA TATTICA di



Puoi aggiungere del peperoncino se ti piace il piccante. In alternativa alla sac à poche puoi utilizzare un cucchiaino.



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ  
SU [PHILADELPHIA.IT](http://PHILADELPHIA.IT)



ORIGINAL  
**PHILADELPHIA**

38 g  
309 kJ  
75 kcal  
4 %\*  
100 g  
1029 kJ  
245 kcal

Formaggio fresco e cremoso



SERIE A  
ITALY



OFFICIAL PARTNER

# IL BIG MATCH delle 20:45

## PINSA CON PHILADELPHIA E MORTADELLA

Difficoltà:



tempo di gioco:



### INGREDIENTI

- Philadelphia Original 100g;
- Mortadella 80g;
- Carciofini sott'olio 8 spicchi;
- Base Pinsa 1;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.

### HIGHLIGHTS

- 1** Scaldare la pinsa in forno a 200°C per 5 minuti circa.
- 2** Trasferire Philadelphia Original in una sac à poche.
- 3** Tagliare i carciofini a spicchi.
- 4** Farcire la pinsa con mortadella, ciuffi di Philadelphia Original e carciofini.
- 5** Condire con un filo di olio e una spolverata di pepe.

### LA TATTICA di



Puoi utilizzare la mortadella con i pistacchi o la focaccia se di tuo gradimento. In alternativa alla sac à poche puoi utilizzare un cucchiaio.

# ACQUISTA PHILADELPHIA



## Vinci la Serie A

IN PALIO

# 480 Biglietti VIP

CON HOSPITALITY

ACQUISTA 2 CONFEZIONI E PROVA A VINCERE 2 BIGLIETTI  
DELLA TUA SQUADRA DEL CUORE PER TE E UN AMICO.



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ SU PHILADELPHIA.IT

Concorso instant win valido dal 05/02/2024 al 28/04/2024. Montepremi stimato Euro 48.000,00 iva esclusa ove prevista. \*Elenco dei premi e dei prodotti in promozione, limitazioni, modalità di partecipazione e Regolamento su [www.vinciserial.it](http://www.vinciserial.it). Conserva il documento di acquisto.

\*\*Immagine dei premi a scopo illustrativo.

IN COLLABORAZIONE CON





IN COLLABORAZIONE CON

