



“TAP” sul simbolo “HOME” (CASETTA)

N.B. Se non è visualizzato il simbolo “HOME” riferirsi al capitolo in Appendice “**Abilitazione comando “Home Page”**”

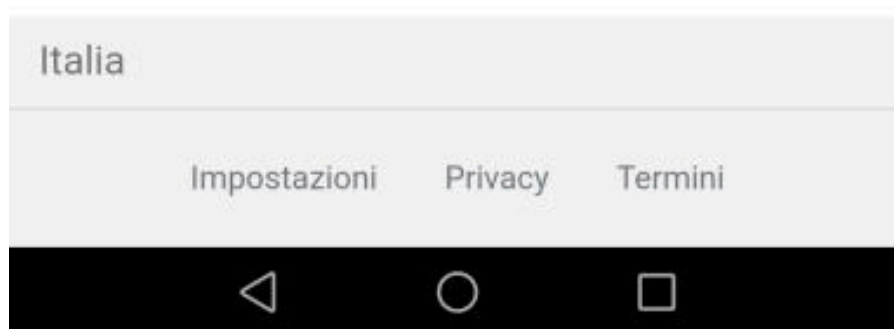
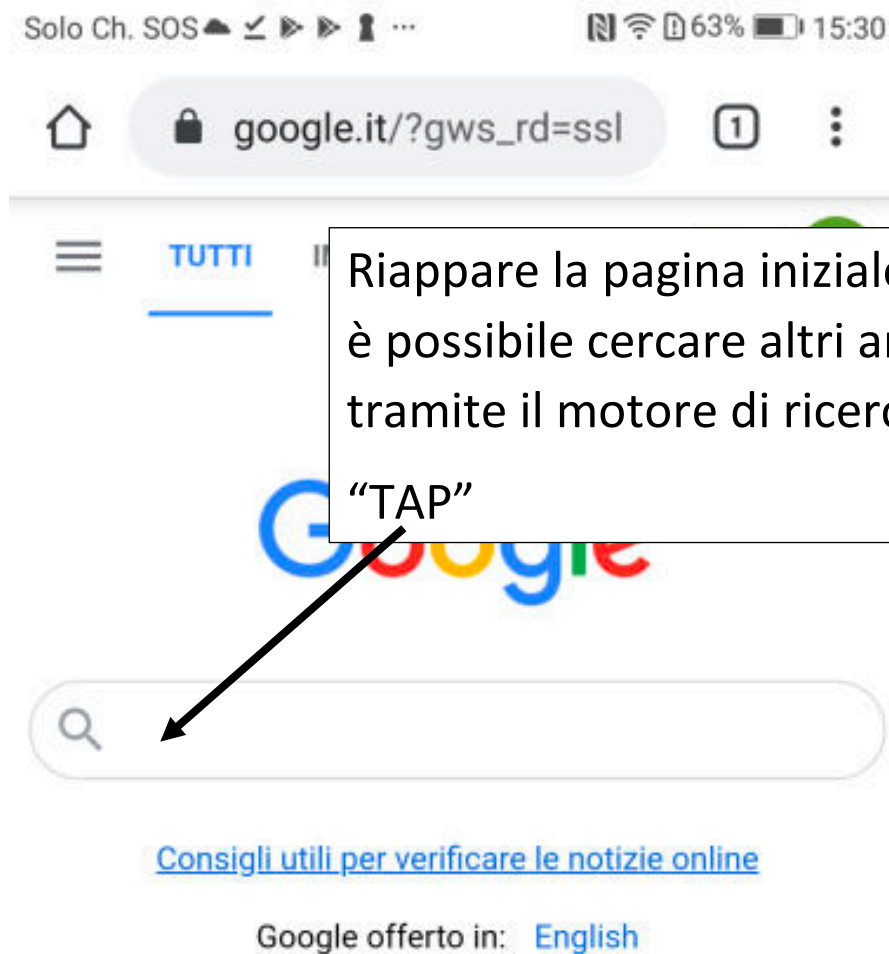
Casso

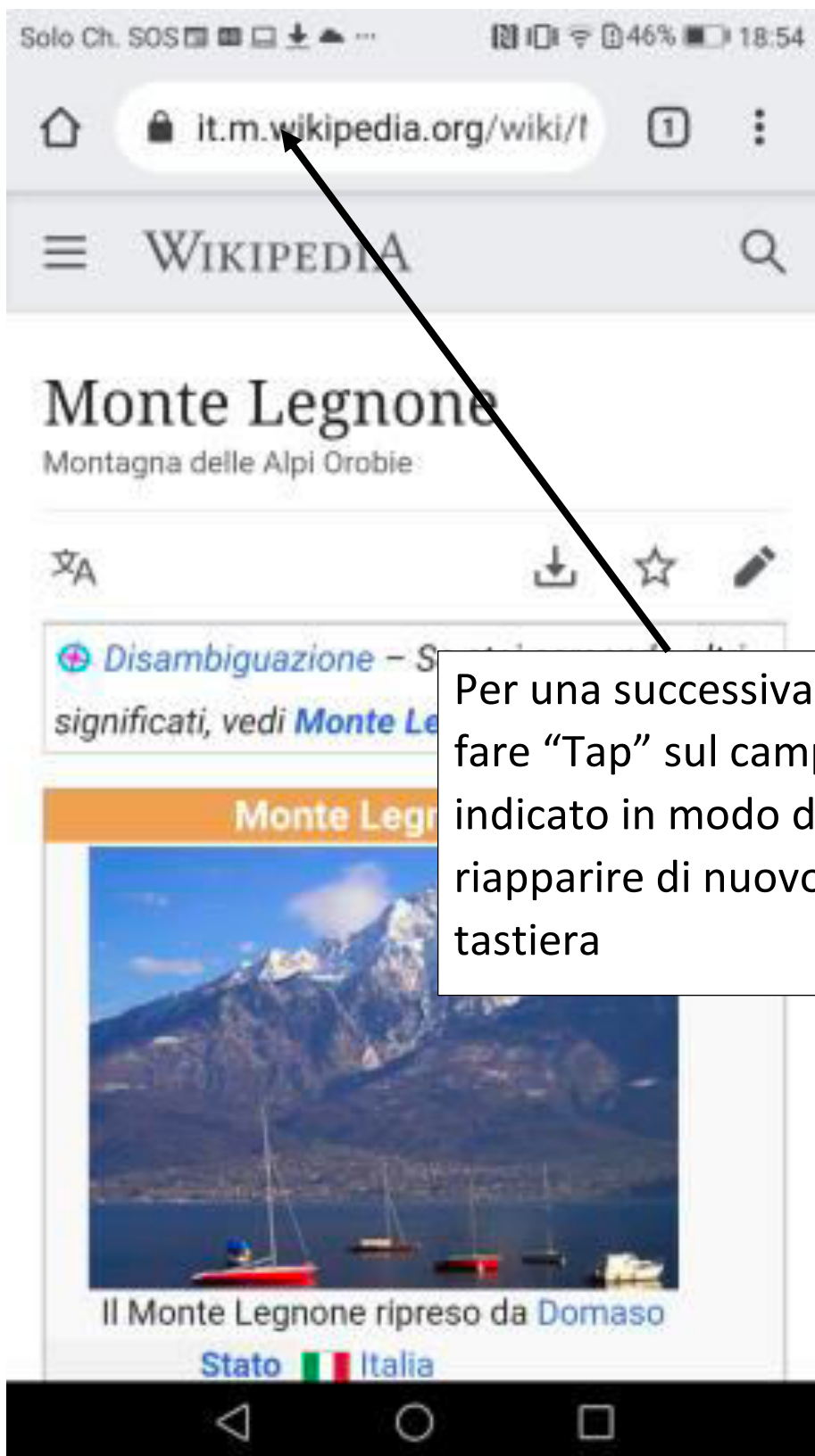
La **cassoeula** è un piatto della cucina veronese studiato

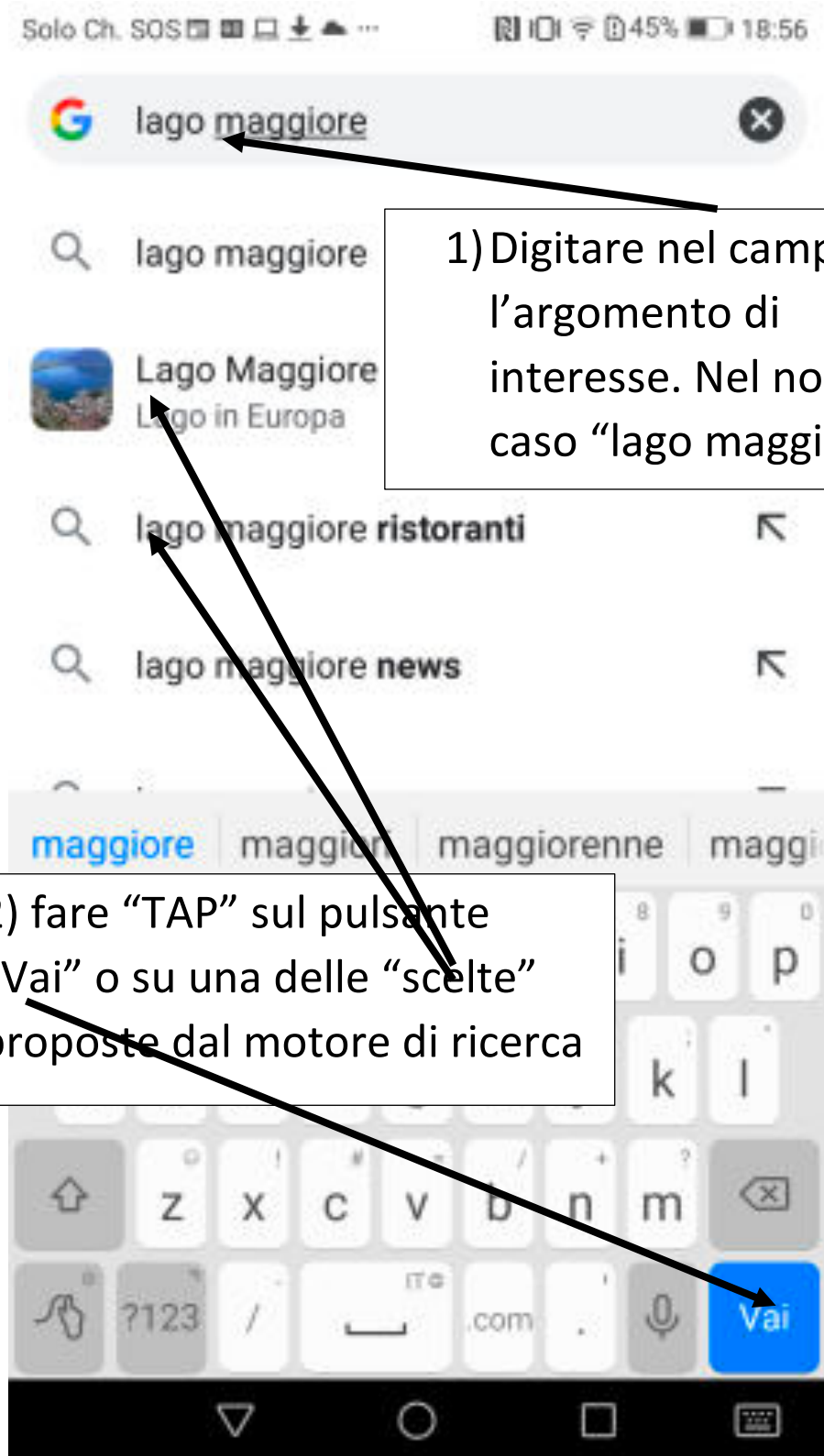
invernale dal gusto unico. Il nome della **cassoeula** o **casòla** deriva probabilmente dal cucchiaino con cui si mescola (casseou) o dalla pentola in cui si prepara (casseruola).

Come fare la cassoeula lombarda

La pantagruelica **cassoeula lombarda** si prepara cuocendo le costine di maiale in un soffritto di olio e scalogno, per poi aggiungere le verdure. Dopo un'oretta di







1) Digitare nel campo l'argomento di interesse. Nel nostro caso "lago maggiore"

2) fare "TAP" sul pulsante "Vai" o su una delle "scelte" proposte dal motore di ricerca



Come nella ricerca precedente appaiono i risultati proposti dal motore di ricerca scorrere "Scroll" e fate "Tap" su quello si vuole selezionare

Per ricerche successive ripetere da pag. 12 a pag. 14