

Millegrammi

di Donatella De Lella

RICETTE FACILI E TROPPO SAPORITE



Donatella De Lella

Foodblogger e Food Creator

Ricette facili e Troppo saporite



CHI SONO

Mi chiamo Donatella De Lella, sono napoletana e da sempre appassionata di cucina e di cibo.

Sono laureata in giurisprudenza e ho esercitato per anni la professione di avvocato ma poi per seguire mio marito ho lasciato la mia città per un periodo e, una volta ritornata a Napoli la famiglia si è ingrandita e ho lasciato l'avvocatura.

La mia passione è iniziata fin da piccola, quando mi incantavo a guardare mia mamma cucinare. E' proprio da lei che ho imparato le basi e poi col tempo ho approfondito, seguito corsi di cucina e studiato.



IL BLOG

Nell'Aprile 2021 è nato il blog e l'ho chiamato Millegrammi perchè mi ritrovo sempre con la bilancia a pesare ingredienti.

Amo i dolci, le ricette facili e le ricette di tradizione, soprattutto quelle della tradizione napoletana.

Sul mio blog e sulle mie pagine social propongo Ricette Facili spiegate passo passo con video e foto.

La mia mission è di portare ai fornelli anche chi ha poco tempo o pensa di essere imbranato.

Con i miei consigli rendo semplici anche le ricette più elaborate.



STATISTICHE aggiornate ad Aprile 2024



40.000 K
VISITORS/MO



15569 K FOLLOWERS
2.335.029 VIEW/MO



4,5K FOLLOWERS
364k+ VIEWS/MO
millegrammi

millegrammi



6067FOLLOWERS
516.588K
VIEWS/MO
Millegrammi



5716K FOLLOWERS
714.769K VIEWS/MO
@millegrammi_blog

PUBBLICO

GENERE

DONNE :
84,1 %

UOMINI:
15,8 %

ETA'

25-34: 13,3 %
35-44: 21,2 %
45-54: 32 %
55-64: 21,3 %

PAESI

87,8% ITALIA
2,2% NIGERIA
1,1% COSTA D'AVORIO

CITTA'

NAPOLI 10,9%
ROMA 7%

I BRAND CON CUI HO COLLABORATO

Digital Creator per COOKAROUND - pagina Instagram e Facebook

Digital Creator per GIALLOZAFFERANO - pagina Facebook

Top Creator PINTEREST ITALIA

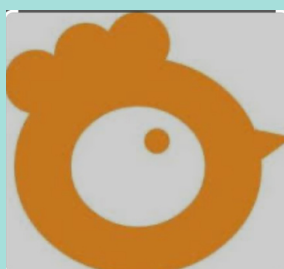
ERIDANIA ITALIA

NUTELLA e GIALLOZAFFERANO per Pancake Day

W IL POLLO per Pollo Arrosto Day

WE LOVE PASTA per Carbonara Day

TEMU





per Eridania su TikTok



Per Cookaround su Instagram



Condisci i fusti di
pollo con olio
sale rosmarino
alloro salvia pepe
e cipolla e fai
riposare 15
minuti

per W il Pollo per
Pollo Arrosto day
su Instagram



Separatore
di albume d'uovo 1,48 €

per Temu su
TikTok



per We Love Pasta
per Carbonara Day
su Instagram

SERVIZI OFFERTI

- INSTAGRAM POST
- INSTAGRAM STORIES
- INSTAGRAM REELS
- FACEBOOK POST
- FACEBOOK VIDEO/REELS
- PINTEREST PIN FOTO E VIDEO
- YOU TUBE VIDEO/SHORTS
- BLOG POST
- BRAND AMBASSADORSHIP
- CONTENT CREATION
- UGC CREATOR



CONTATTAMI

Donatella De Lella:
donatelladelella@gmail.com

FIND ME:

<https://blog.giallozafferano.it/millegrammi/>

thank you!