



PARCO
ADDA SUD

2024



Tutte le immagini sono state eseguite da Marco Polonioli

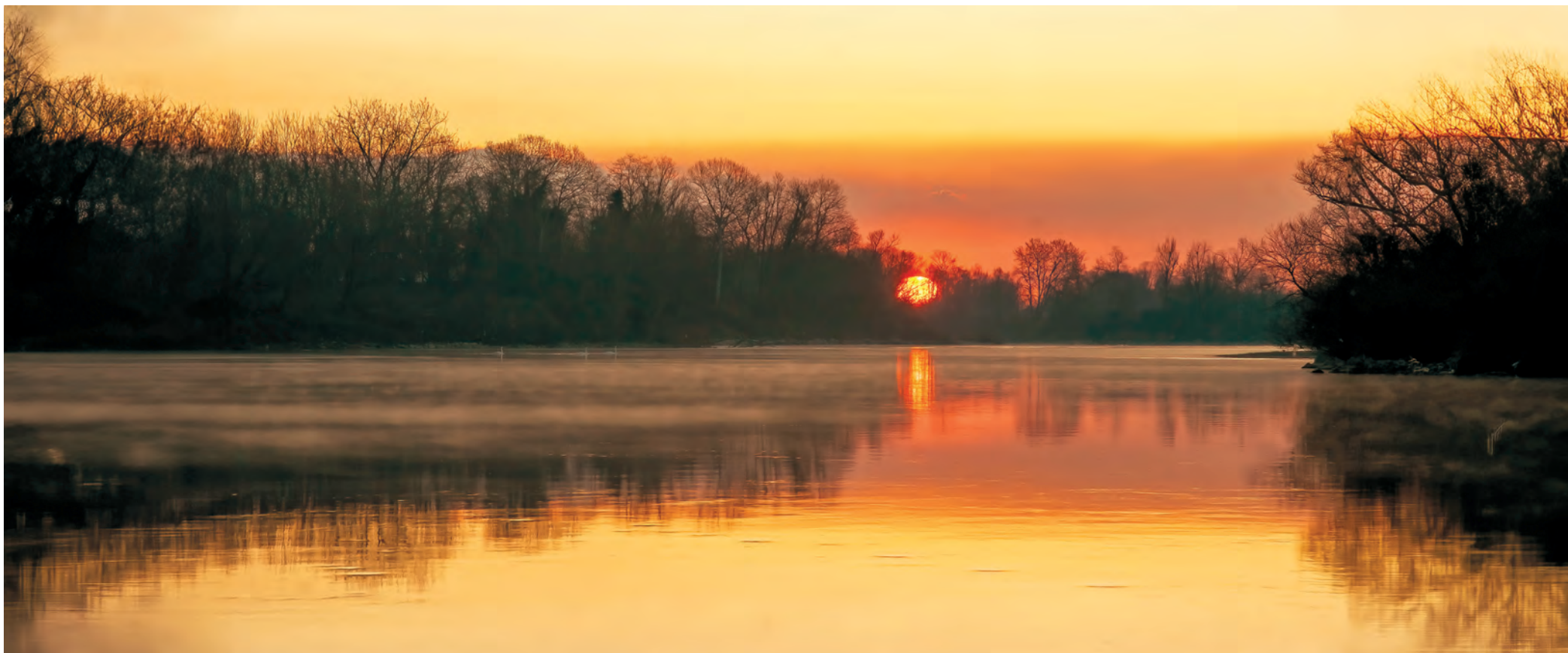
CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



CASELLARIO



22 Dicembre
 20 Gennaio

GENNAIO 2024



21 Gennaio
 19 Febbraio

DIC 2023

- 1 Ve
- 2 Sa
- 3 Do
- 4 Lu
- 5 Ma
- 6 Me
- 7 Gi
- 8 Ve
- 9 Sa
- 10 Do
- 11 Lu
- 12 Ma
- 13 Me
- 14 Gi
- 15 Ve
- 16 Sa
- 17 Do
- 18 Lu
- 19 Ma
- 20 Me
- 21 Gi
- 22 Ve
- 23 Sa
- 24 Do
- 25 Lu
- 26 Ma
- 27 Me
- 28 Gi
- 29 Ve
- 30 Sa
- 31 Do

1	lunedì Maria Madre di Dio	
2	martedì s. Basilio vescovo	
3	mercoledì s. Genoveffa	
4	giovedì s. Ermete	Ultimo quarto Sole sorge alle 7.38 tramonta alle 16.52
5	venerdì s. Amelia	
6	sabato Epifania di N.S.	
7	domenica s. Luciano, s. Raimondo	
8	lunedì s. Massimo, s. Severino	
9	martedì s. Giuliano martire	
10	mercoledì s. Aldo eremita	
11	giovedì s. Igino papa	Luna nuova Sole sorge alle 7.37 tramonta alle 16.59
12	venerdì s. Modesto martire	
13	sabato s. Ilario	
14	domenica s. Felice m., s. Bianca	
15	lunedì s. Mauro abate	
16	martedì s. Marcello papa	

17	mercoledì s. Antonio abate	
18	giovedì s. Liberata vergine	Primo quarto Sole sorge alle 7.34 tramonta alle 17.07
19	venerdì s. Bassiano vescovo	
20	sabato s. Sebastiano	
21	domenica s. Agnese	
22	lunedì s. Vincenzo martire	
23	martedì s. Emerenziana vergine	
24	mercoledì Francesco di Sales	
25	giovedì Conversione di s. Paolo	Luna piena Sole sorge alle 7.29 tramonta alle 17.15
26	venerdì ss. Tito e Timoteo, s. Paola	
27	sabato s. Angela Merici	
28	domenica s. Tommaso d'Aquino, s. Valerio	
29	lunedì s. Costanzo, s. Cesario	
30	martedì s. Martina, s. Savina	
31	mercoledì s. Giovanni Bosco, s. Ignazio	

FEB 2024

- 1 Gi
- 2 Ve
- 3 Sa
- 4 Do
- 5 Lu
- 6 Ma
- 7 Me
- 8 Gi
- 9 Ve
- 10 Sa
- 11 Do
- 12 Lu
- 13 Ma
- 14 Me
- 15 Gi
- 16 Ve
- 17 Sa
- 18 Do
- 19 Lu
- 20 Ma
- 21 Me
- 22 Gi
- 23 Ve
- 24 Sa
- 25 Do
- 26 Lu
- 27 Ma
- 28 Me
- 29 Gi



Ricette



Carpaccio di funghi con zola e sedano

INGREDIENTI: 300 gr. di funghi - 80 gr. di speck - 150 gr. di gorgonzola - 4 gambe tenere di sedano - olio, sale e pepe quanto basta.

PREPARAZIONE: pulite con cura i funghi ed affettateli finemente con la mandolina.

Disponeteli nei piatti, conditeli con olio, sale e pepe.

Tagliate ogni gamba di sedano in tre parti, riempiatele con il gorgonzola e disponetele nei piatti.

Aggiungete lo speck e servite.

Risotto Castelmagno e nocciole

INGREDIENTI: 400 gr. di riso per risotti - 80 gr. di nocciole pelate - 60 gr. di Castelmagno - qualche fogliolina di rosmarino ben sminuzzata - mezza cipolla - un pezzetto di burro per il soffritto - un pezzettino di burro per la mantecatura - ½ di brodo di carne o vegetale - ½ bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE: in un tegame fate tostare le nocciole a fuoco medio fino alla doratura.

In una pentola soffriggete la cipolla con il burro, una volta imbrionita toglietela. Fate tostare il riso. Bagnate con il vino e fate evaporare. Continuate la cottura bagnandolo di tanto in tanto con il brodo. Tenete da parte qualche nocciola per decorare il piatto e nel frattempo tritate bene le restanti nocciole. Verso metà cottura calatele nel riso.

Cinque minuti prima del termine di cottura aggiungete due terzi del Castelmagno grattugiato.

Togliete dal fuoco il risotto e procedete con la mantecatura aggiungendo il burro e metà del formaggio rimanente. Mettete nei piatti. Date una spolverata con il formaggio rimasto e decorate con le nocciole.

Coniglio in umido

INGREDIENTI: 1 coniglio nostrano di circa 1,5 kg - ½ litro di vino rosso corposo - un bicchiere di brodo ben caldo - odori (carota, cipolla, sedano - qualche bacca di ginepro - 1 ramo di rosmarino - 2 foglie di alloro - 50 gr. di burro - 3 cucchiari di olio extravergine di oliva - sale - pepe.

PREPARAZIONE: Lavate e asciugate con cura il coniglio; privatelo delle interiora e tagliatelo a pezzi.

Riducete a pezzi grossolani le carote, il sedano e la cipolla.

In un recipiente mettete a marinare la carne, le verdure e gli aromi (rosmarino, alloro e bacche di ginepro) con il vino rosso.

Coprite e lasciate riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore.

Prelevate la carne dalla marinatura, tamponate con della carta da cucina perché non sia troppo umida, quindi rosolatela a fuoco vivo in un tegame con il burro e l'olio.

Quando il coniglio sarà ben arrostito, bagnatelo con il vino della marinata filtrato. Dopo due minuti - quando la componente alcolica sarà evaporata - salate e pepate leggermente.

Aggiungete i pezzetti di verdure della marinata e bagnate con brodo bollente. Abbassate il fuoco, mettete il coperchio e lasciate cuocere per circa 1 ora e mezza (due ore se il coniglio non era proprio un giovincello).

Girate di tanto in tanto e - qualora il fondo di cottura dovesse asciugarsi eccessivamente - bagnate con altro brodo.

Servite con purè di patate o polenta.

Vitello in salsa bianca

INGREDIENTI: 1 kg e ½ di vitello tagliato a pezzi (misto di collo, petto, tenerume) - 1 limone - 2 cipolle con 2 chiodi di garofano - 2 spicchi d'aglio - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 parte bianca di porro - 1 mazzetto di odori - ¼ di litro di vino bianco secco - 100 gr. di panna fresca - 3 tuorli d'uovo - 300 gr. di funghi di Parigi o coltivati - una ventina di cipolline - sale - pepe.

PREPARAZIONE: mettete i pezzi di carne, sfregati con il limone, in una pentola larga, assieme alle due cipolle staccate con i chiodi di garofano e le verdure tagliate fini (carota, sedano, porri). Coprite con acqua e vino bianco, aggiungete il mazzetto odoroso, l'aglio, il sale e il pepe (il brodo dev'essere piccante). Portate a ebollizione, schiumate, coprite e cuocete a fuoco basso per circa 1 ora e mezzo. Nel frattempo, sbucciate le cipolline e ripulite i funghi di Parigi. Quando la carne sarà cotta, togliete i vari pezzi e metteteli da parte. Passate il brodo, schiumatelo, mettete dentro le cipolline e i funghi; non coprite e fate cuocere per circa un quarto d'ora. Frullate leggermente la panna e i tuorli d'uovo, aggiungete il succo di limone e versate nel brodo caldo. Mescolate con forza, controllate il sale, aggiungete la carne ed eventualmente qualche fettina di tartufo. Lasciate riscaldare il tutto, ma senza far bollire, e servite immediatamente.

Crepes ai marroni con arance e melograno

INGREDIENTI per le crepes: 2 uova - 300 ml. di latte - 50 ml. di birra - 1 cucchiario di olio insaporo - 4 cucchiari di farina bianca 00 - 3 cucchiari di farina di marroni - 20 gr. di zucchero al velo - 1 noce di burro.

INGREDIENTI per il ripieno e la decorazione: 1 melograno - 2 arance - 4 cucchiari di marmellata di arance amare - 2 cucchiari di zucchero - 2 tazze di cioccolato calda.

PREPARAZIONE: mescolate tutti gli ingredienti per la realizzazione delle crepes partendo dai componenti solidi (setacciati per evitare grumi) ed aggiungendo - sempre mescolando con una frusta - gli ingredienti liquidi.

La consistenza dell'impasto dovrà essere quella della panna liquida, se risultasse troppo denso aggiungete un goccio di latte. Mettete il composto a riposare in frigorifero.

Nel frattempo sgranate il melograno e tenetelo da parte.

Pelate al vivo le arance e tagliatele a tocchetti. In un tegame antiaderente caramellate le arance con lo zucchero e aggiungete la marmellata. Tenete in caldo.

In un tegame antiaderente - o nell'apposita padella - cuocete le crepes.

Riempitele con la farcia di arance e servitele tiepide, coprendole con la cioccolato calda e la granella di melograno.





Ricette



Maltagliati e Malmaritati

INGREDIENTI per la pasta: 250 gr. di farina bianca - 2 uova - 1 cucchiaio di olio d'oliva - sale.

INGREDIENTI per la minestra: 200 gr. di fagioli secchi* - ½ cipolla - 2 cucchiaini di salsa di pomodoro - gr. 25 di burro, gr. 50 di pancetta - pepe - sale - acqua.

PREPARAZIONE: cominciare il giorno prima mettendo a bagno i fagioli coperti d'acqua con un pizzico di bicarbonato. La mattina dopo scolare i fagioli e lessarli in 2 l d'acqua scarsi, salando e facendo cuocere per circa 1 ora (*). Preparare intanto un soffritto con la cipolla e la pancetta tritate, insieme al burro, unirvi la salsa di pomodoro diluita e lasciar restringere a fuoco moderato per qualche minuto, dentro una pentola. Quando i fagioli sono pronti, scolarne la metà e passarla allo staccio, quindi unirla al soffritto, mescolare e subito versarvi il resto dei fagioli con la loro acqua di cottura. Salare, pepare e lasciar cuocere a fuoco molto basso ancora qualche minuto, aggiungendo, eventualmente, altra acqua, perché il brodo deve essere abbondante. Nel frattempo, fare i "maltagliati" impastando farina, uova e olio, stendendo poi una sfoglia sottile, dalla quale si ritagliano lembi di pasta a sghembo, larghi o stretti più o meno quadrati e irregolari (insomma, come vengono!). Perciò, infatti, si chiamano maltagliati o malmaritati.

Far cuocere questa pasta con i fagioli per il tempo necessario e servirla calda con sopra un filo d'olio e un po' di pepe.

(*) Si possono utilizzare fagioli in scatola semicotti, che non richiedono, quindi, il lungo tempo dell'ammollo e cuociono più velocemente; in tal caso, anziché acqua si può usare brodo vegetale.

Zuppa gratinata di cipolle

INGREDIENTI: 6 cipolle medie - 60 gr. di burro - 180 gr. di groviera grattugiato - 1 litro e ½ d'acqua - 1 cucchiaino da caffè di farina - 12 fette di pane - sale - pepe - noce moscata.

PREPARAZIONE: tagliate le cipolle a fettine sottilissime. In una casseruola fate sciogliere il burro senza lasciarlo colorire e aggiungete le cipolle. Mescolate finché le cipolle cominciano a imbiondire. Salate leggermente (il formaggio è salato), pepate, mettete un pizzico di noce moscata grattugiata. Fate bollire a fuoco basso per circa 20 minuti. In piccole terrine individuali, disponete 2 fette di pane tostato, copritele con formaggio grattugiato e riempite con il brodo bollente. Appena il pane sarà risalito in superficie, cospargete ancora di formaggio grattugiato e mettete in forno caldo a gratinare.

Medaglioni di filetto al pepe verde

INGREDIENTI: 6 medaglioni di vitello da 180 gr. l'uno - 3-4 cucchiaini da caffè di pepe verde - 100 gr. di burro - 2 dl di vino bianco secco - 250 gr. di panna fresca densa - 1 cucchiaino da caffè di fecola - 1 bicchierino da liquore di cognac - sale - concentrato di pomodori - farina.

PREPARAZIONE: infarinare i medaglioni. Fateli dorare, a fuoco moderato, con un cucchiaio di burro (fate attenzione a non bruciare il burro). Metteteli su un piatto, annaffiate con il cognac, copriteli e lasciate macerare. Deglassate il sugo con vino bianco, aggiungete il pepe verde di cui avrete frantumato i grani nel mortaio. Fate bollire e riducete a metà, poi versate il sugo sui medaglioni. Stemperate la fecola nella panna fresca, aggiungete mezzo cucchiaino di concentrato di pomodori per colorire la panna e versate sui medaglioni. Rimettete tutto sul fuoco a bassa temperatura, per circa 20 minuti. Servite il piatto caldissimo con un contorno di riso, patate lessate, fagiolini verdi, ecc.

Chiacchiere croccanti

INGREDIENTI: 250 gr. di farina bianca - gr. 20 di zucchero - gr. 20 di burro - 1 uovo intero più 1 tuorlo - vino bianco secco quanto basta - ½ bicchierino di - sale - olio o strutto per friggere - zucchero a velo.

PREPARAZIONE: impastare tutti gli ingredienti (meno lo zucchero a velo) aggiungendo tanto vino bianco intiepidito quanto basta per avere un impasto abbastanza morbido. Stendere la sfoglia non troppo sottile, ritagliare rombi o rettangoli e friggerli in abbondante olio o strutto caldissimo in un recipiente alto: quando vengono in superficie, le chiacchiere sono pronte. Cospargerle di zucchero a velo.

Semifreddo al mascarpone

INGREDIENTI: gr. 200 di mascarpone fresco - gr. 200 di zucchero - 2 uova (solo tuorli) - 1 bicchierino di maraschino, 1 bicchierino di alchermes (o 2 bicchierini di uno solo dei due liquori) - panna montata quanto basta - cioccolato fondente grattugiato - pan di Spagna - biscottini come i pavesini.

PREPARAZIONE: sbattere i tuorli con lo zucchero, lavorandoli fino a renderli cremosi, quindi aggiungere il mascarpone, mescolare per breve tempo (troppo a lungo, c'è il rischio che il mascarpone diventi... burro), e versare un bicchierino di liquore, sempre mescolando per amalgamare bene gli ingredienti. Foderare ora l'interno di alcune larghe coppe da spumante o da gelato, con sottili fette di Pan di Spagna inzuppate nell'altro bicchierino di liquore, versare in ognuna il composto ottenuto, ricoprire con un po' di panna montata e spolverizzare il tutto con cioccolato grattugiato (o, se si preferisce, cannella in polvere). Mettere infine al centro di ogni coppa un biscottino e passare in frigorifero per 3 o 4 ore prima di servire.

Chiacchiere al miele

INGREDIENTI: 200 gr. di farina - 1 uovo - ½ cucchiaino da caffè di cannella in polvere - ½ cucchiaino di scorza di limone - ½ cucchiaino di scorza d'arancia - 25 gr di zucchero - 1 bicchierino di grappa - 65 gr. di strutto - ½ cucchiaino di lievito in polvere - 2,5 dl di olio.

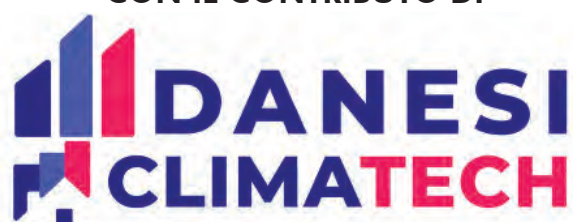
INGREDIENTI per decorare: zucchero - miele.

PREPARAZIONE: disponete la farina a fontana sulla spianatoia e mettete al centro tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Amalgamate il tutto molto bene con le mani fino a ottenere un impasto non molto spesso. Spolverizzatelo di farina, avvolgetelo in un canovaccio e lasciatelo riposare per 5 minuti a temperatura ambiente, quindi tiratelo con il mattarello fino a ottenere una sfoglia di 5 mm di spessore. Con un tagliapasta o un coltellino ritagliate tanti pezzi in forma di rombo e triangolo. Fateli friggere in abbondante olio caldo, da entrambi i lati, sgocciolateli e metteteli su una graticola. Spolverizzateli con zucchero.

Al momento di servire bagnateli con miele caldo.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



BOFFALORA



20 Febbraio
 20 Marzo

MARZO 2024



21 Marzo
 20 Aprile

FEB
2024

1 Gi
 2 Ve
 3 Sa
 4 Do
 5 Lu
 6 Ma
 7 Me
 8 Gi
 9 Ve
 10 Sa
 11 Do
 12 Lu
 13 Ma
 14 Me
 15 Gi
 16 Ve
 17 Sa
 18 Do
 19 Lu
 20 Ma
 21 Me
 22 Gi
 23 Ve
 24 Sa
 25 Do
 26 Lu
 27 Ma
 28 Me
 29 Gi

1	venerdì s. Albino	
2	sabato s. Basileo martire	
3	domenica III ^a di Quaresima - s. Cunegonda	Ultimo quarto Sole sorge alle 6.41 tramonta alle 18.03
4	lunedì s. Casimiro, s. Lucio	
5	martedì s. Adriano	
6	mercoledì s. Giordano	
7	giovedì s. Felicità, s. Perpetua	
8	venerdì s. Giovanni di Dio	Festa della donna
9	sabato s. Francesca R.	
10	domenica IV ^a di Quaresima - s. Simplicio papa	Luna nuova Sole sorge alle 6.30 tramonta alle 18.11
11	lunedì s. Costantino	
12	martedì s. Massimiliano	
13	mercoledì s. Arrigo, s. Eufrosia V.	
14	giovedì s. Matilde regina	
15	venerdì s. Longino, s. Luisa	
16	sabato s. Eriberto vescovo	

17	domenica V ^a di Quaresima - s. Patrizio	Primo quarto Sole sorge alle 6.18 tramonta alle 18.19
18	lunedì s. Salvatore, s. Cirillo	Giornata nazionale in memoria delle vittime COVID - 19
19	martedì s. Giuseppe	Festa del papà
20	mercoledì s. Alessandra martire	Equinozio di primavera alle ore 4.01
21	giovedì s. Benedetto	
22	venerdì s. Lea	
23	sabato s. Turibio di M.	
24	domenica Le Palme - s. Romolo	
25	lunedì Annunc. del Signore	Luna piena Sole sorge alle 6.04 tramonta alle 18.28
26	martedì s. Teodoro, s. Romolo, s. Emanuele	
27	mercoledì s. Augusto	
28	giovedì s. Sisto III papa	
29	venerdì s. Secondo martire	
30	sabato s. Amedeo	
31	domenica Pasqua di Resurrezione	

APR
2024

1 Lu
 2 Ma
 3 Me
 4 Gi
 5 Ve
 6 Sa
 7 Do
 8 Lu
 9 Ma
 10 Me
 11 Gi
 12 Ve
 13 Sa
 14 Do
 15 Lu
 16 Ma
 17 Me
 18 Gi
 19 Ve
 20 Sa
 21 Do
 22 Lu
 23 Ma
 24 Me
 25 Gi
 26 Ve
 27 Sa
 28 Do
 29 Lu
 30 Ma



Ricette



Uova affogate in salsa verde

INGREDIENTI: 8 uova - 2 manciate di prezzemolo - 2 acciughe - 1 spicchio d'aglio - la mollica di 1 panino - aceto - olio d'oliva - sale - pepe.

PREPARAZIONE: per prima cosa dedicatevi alla preparazione della salsa verde. Mondate, lavate il prezzemolo e tritatelo finemente insieme allo spicchio d'aglio. Mettete il trito così ottenuto in una terrina e unitevi le acciughe lavate, asciugate e diliscate, e la mollica di pane inzuppata leggermente nell'aceto e ben strizzata.

Mescolate l'impasto con un cucchiaio di legno, insaporite con sale e pepe, e versate l'olio a filo fino a ottenere un composto liquido ma denso. Conservate la salsina da parte e in una casseruola con dell'acqua acidulata con 1 cucchiaio d'aceto preparate le uova affogate.

Una volta cotte, disponete le uova in un piatto da portata, irroratele con qualche cucchiaio di salsa verde e servitele accompagnate dalla salsa rimasta versata in una salsiera in modo che ogni commensale possa servirsene a suo gusto.

Gnocchi ai carciofi

INGREDIENTI per gli gnocchi: 1 kg di patate da gnocchi - 1 uovo - 250 gr. di farina 00 - sale quanto basta.

INGREDIENTI per il condimento: 6 carciofi piccoli e teneri - olio extravergine di oliva quanto basta - prezzemolo tritato - uno spicchio di aglio - 80 gr. di prosciutto cotto a cubetti - 2 bicchieri di brodo vegetale - sale e pepe - parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE: lessate le patate a vapore, dopo averle pelate. In pentola a pressione servono 10 minuti dal sibilo. Riducete le patate in purea con lo schiacciapatate, impastate con un uovo e il sale. Aggiungete la farina poco alla volta, impastando velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Se dovesse servire meno farina di quella indicata, tanto meglio, gli gnocchi saranno ancora più buoni. Le quantità sono indicative, tutto dipende dalle patate. Formate con l'impasto dei rotolini del diametro di 1 centimetro, e tagliateli a tocchetti di circa due centimetri. Coprite gli gnocchi con un canovaccio fino al momento di cuocerli.

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne e quelle più dure, tagliateli a listarelle e immergeteli in acqua fredda leggermente acidulata con succo di limone (impedirà il processo di ossidazione che li renderebbe scuri). In un tegame rosolate l'aglio nell'olio, aggiungete i carciofi scolati e coprite con il brodo vegetale. Quando il liquido è quasi completamente assorbito completate con il prezzemolo.

A parte in un tegame antiaderente fate rosolare i cubetti di prosciutto cotto fino a renderli croccanti all'esterno. Mettete a cuocere in acqua salata bollente, pochi alla volta, gli gnocchi. Quando tornano a galla sono cotti, prelevateli con una schiumarola e aggiungeteli al sugo nel tegame. Completate con i cubetti di prosciutto croccante e una generosa grattugiata di parmigiano. Serviteli caldissimi.

Faraona alla creta

INGREDIENTI: 1 faraona di 1 kg circa - 100 gr. di prosciutto crudo o di pancetta - 50 gr. di burro - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto di timo - qualche foglia di salvia - sale - pepe.

PREPARAZIONE: la faraona, avendo un sapore più selvatico della gallina, richiede 2-3 giorni di frollatura.

La cottura alla creta esalta la bontà di questo pregiato volatile. Per cucinarla in questo modo particolare potete cuocerla in un'apposita pentola di terracotta oppure racchiuderla in un involucro di argilla. Il risultato è comunque ottimo.

Una volta scelto il modo di cottura che preferite, pulite bene la faraona e mettete all'interno un trito di timo, rosmarino e salvia, insaporendo con una presa di pepe e una di sale. Chiudete l'apertura con del refe e legate bene l'animale perché non si sformi durante la cottura.

Salate e pepate anche la superficie esterna; quindi ungetela con il burro ed avvolgetela con le fette di prosciutto (o di pancetta) in modo che la carne non asciughi troppo mentre cuoce.

A questo punto avvolgete la faraona in un foglio di carta oleata e in un foglio di carta di paglia (quella usata dal macellaio o dal fornaio). Quindi ponetela nel tegame di terracotta e incoperchiatelo, oppure modellate intorno al cartoccio dell'argilla fresca bagnata con dell'acqua, dandole la forma della faraona.

Mettete in forno caldo e cuocete a calore moderato per 2 ore e ½ circa.

Se l'avete cotta nell'argilla, alla fine questa dovrà risultare asciutta e biancastra; rompetela, (oppure togliete dal tegame) aprite il cartoccio, tagliate a pezzi la faraona e servite.

Panna cotta con fragole e menta

INGREDIENTI: 500 ml di panna fresca - 120 gr. di zucchero a velo - 1 bacca di vaniglia - 6 gr. di gelatina in fogli - un cucchiaino di cointreau per guarnire - 200 gr. di fragole fresche - 60 gr. di zucchero a velo - mezzo lime - foglie di menta fresca.

PREPARAZIONE: scaldate a fuoco dolcissimo la panna in un tegame con la bacca di vaniglia incisa lunga tutta la lunghezza, aggiungete sempre mescolando lo zucchero a velo e la gelatina in fogli (che avrete ammorbidito per 5 minuti in acqua fredda e strizzato bene). Fate sciogliere gli ingredienti e togliete dal fuoco prima che prenda bollore. Spennellate lo stampo (o gli stampini mono porzione che userete) con qualche goccia di liquore, vi aiuterà a staccare il dolce al momento di servirlo. Riempite con il composto e mettete in frigorifero a riposare per circa 6 ore. Per guarnire preparate una salsina fresca frullando le fragole con lo zucchero a velo e il succo di mezzo lime. Terminate con qualche foglia di menta profumata.

Crema al cioccolato

INGREDIENTI: 40 gr. di cioccolato fondente - 1 dl abbondante di latte - 1 cucchiaio di farina - zucchero a piacere - 2 tuorli d'uova

PREPARAZIONE: mettete il latte in una casseruola, fatelo scaldare, quindi unitevi il cioccolato fondente. Cuocete mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto. Allora aggiungetevi la farina e un po' di zucchero (1 o 2 cucchiaini, a seconda del vostro gusto). Continuate a mescolare e fate andare per circa 5 minuti in modo che la crema diventi densa e omogenea. Togliete dal fuoco e, lontano dal fornello, incorporate i tuorli d'uova, mescolando vigorosamente.

Versate la crema nelle coppette, lasciate raffreddare e servite.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



COMAZZO



21 Marzo
 20 Aprile

APRILE 2024



21 Aprile
 20 Maggio

MAR
2024

1 Ve
 2 Sa
 3 Do
 4 Lu
 5 Ma
 6 Me
 7 Gi
 8 Ve
 9 Sa
 10 Do
 11 Lu
 12 Ma
 13 Me
 14 Gi
 15 Ve
 16 Sa
 17 Do
 18 Lu
 19 Ma
 20 Me
 21 Gi
 22 Ve
 23 Sa
 24 Do
 25 Lu
 26 Ma
 27 Me
 28 Gi
 29 Ve
 30 Sa
 31 Do

1	lunedì dell'Angelo	
2	martedì s. Francesco di Paola	Ultimo quarto Sole sorge alle 5.51 tramonta alle 18.37
3	mercoledì s. Riccardo vescovo	
4	giovedì s. Isidoro vescovo	
5	venerdì s. Vincenzo Ferrer	
6	sabato s. Guglielmo, s. Diogene	
7	domenica D. in Albis - s. Ermanno	
8	lunedì s. Alberto Dionigi, s. Walter	Luna nuova Sole sorge alle 5.41 tramonta alle 18.44
9	martedì s. Maria Cleofe	
10	mercoledì s. Terenzio martire	
11	giovedì s. Stanislao vescovo	
12	venerdì s. Giulio papa	
13	sabato s. Martino papa	
14	domenica s. Abbondio	
15	lunedì s. Annibale	Primo quarto sole sorge alle 05.29 tramonta alle 18.51
16	martedì s. Lamberto	

17	mercoledì s. Aniceto papa	
18	giovedì s. Galdino vescovo	
19	venerdì s. Ermogene martire	
20	sabato s. Adalgisa vergine	
21	domenica s. Anselmo, s. Silvio	
22	lunedì s. Caio	
23	martedì s. Giorgio martire	
24	mercoledì s. Fedele, s. Gastone	Luna piena Sole sorge alle 5.16 tramonta alle 19.01
25	giovedì S. Marco evangelista	Anniversario Liberazione
26	venerdì s. Cleto, s. Marcellino martire	
27	sabato s. Zita	
28	domenica s. Valeria, s. Pietro Chanel	
29	lunedì s. Caterina da Siena	
30	martedì s. Pio V papa, s. Mariano	

MAG
2024

1 Me
 2 Gi
 3 Ve
 4 Sa
 5 Do
 6 Lu
 7 Ma
 8 Me
 9 Gi
 10 Ve
 11 Sa
 12 Do
 13 Lu
 14 Ma
 15 Me
 16 Gi
 17 Ve
 18 Sa
 19 Do
 20 Lu
 21 Ma
 22 Me
 23 Gi
 24 Ve
 25 Sa
 26 Do
 27 Lu
 28 Ma
 29 Me
 30 Gi
 31 Ve



Ricette



Girandole al rosmarino con prosciutto e parmigiano

INGREDIENTI: 1 confezione di pasta per pizza in rotoli (385 gr.) - 1 cucchiaio di aghi di rosmarino tritati - 100 gr. di formaggio robiola - 100 gr. di prosciutto crudo a fette - 30 gr. di formaggio parmigiano - 1 cucchiaio d'olio d'oliva - aceto balsamico.

PREPARAZIONE: scaldare il forno a 200°. Srotolate la pasta e cospargetela con il rosmarino, premendola leggermente con le mani in modo da farla aderire, poi con una rotella dentellata tagliatela in 12 strisce della larghezza di 1,5 cm. Arrotolate ogni striscia fino a metà della sua lunghezza, poi rovesciate la pasta, in modo che il rosmarino si trovi a contatto con il piano di lavoro, e arrotolate il resto della striscia, partendo dal lato opposto e arrivando alla rotella già formata. Disponete le doppie girandole su una teglia foderata con carta da forno e schiacciatele leggermente in modo da allargarle, quindi spennellatele con 2 cucchiaini di acqua, emulsionati con un cucchiaino d'olio, e cuocetele in forno per circa 10 minuti. Tagliate a metà una delle 2 rotelle di ciascuna girandola, nel senso dello spessore, utilizzando un coltello seghettato, e spalmate le basi staccate con la robiola. Appoggiatevi sopra le fettine di prosciutto crudo arrotolate a rosetta e completate con una scaglietta di parmigiano e una goccia di aceto balsamico. Ricomponete le girandole e sistematele man mano su un piatto da portata. Servite subito.

Uova nel nido

INGREDIENTI: 6 uova - gamberi o salmone affumicato - 1 confezione di 100 gr. di gamberetti surgelati già lessati - aceto - sale.

PREPARAZIONE: versate in una casseruola un litro di acqua, unitevi un cucchiaino di aceto e un po' di sale e portatela a ebollizione; poi abbassate il fuoco, purché l'acqua continui a sobbollire. Sgusciate un uovo alla volta in un piatto, poi fatelo scivolare nell'acqua a lento bollore; cuocete ogni uovo, separatamente, per 3 minuti e raccoglietelo con una schiumarola. Nel frattempo avrete preparato la gelatina con la compressa seguendo le istruzioni sulla confezione. Aromatizzatela con 2 cucchiaini di sherry e fatela raffreddare bene. Versatene uno strato alto un dito sul fondo di 4 cocottine da porzione e fatelo solidificare rapidamente in freezer. Nel frattempo mettete su un tagliere le falde di peperone verde e rosso e con uno stampino ricavate delle «gocce» che disporrete sulla gelatina rassodata. Dopodiché versatevi sopra un altro velo di gelatina che farete rassodare. Sopra questo strato, spalmatene uno di spuma di gamberi o di salmone affumicato, lasciando un po' di spazio tra la spuma e le pareti. Posatevi sopra uno delle 4 uova ben rifilato e coprite con la gelatina rimasta. Mettete in frigo a rassodare per un paio d'ore. Poi capovolgete le cocottine su piatti individuali e circondate ogni piccolo aspic con una coroncina di gamberetti scongelati (o altro a piacere).

Brodo con gnocchi alle erbe

INGREDIENTI: 1 litro e ½ di brodo - 3 cucchiaini di sherry.

INGREDIENTI per gli gnocchi: 50 gr. di burro - 1 uovo e 1 tuorlo - 75 gr. di pane grattugiato - 3 cucchiaini di erbe tritate molto finemente (prezzemolo, erba cipollina, basilico, ecc) - sale e noce moscata.

PREPARAZIONE: per questa ricetta è ottimo avere come base, se possibile, brodo di carne. Miglioratelo aggiungendo un poco di sherry. Per gli gnocchi: in una piccola ciotola mescolate il burro fino a renderlo schiumoso, poi unitevi l'uovo, il pane grattugiato e le erbe tritate finemente, sale e noce moscata (deve risultare un impasto soffice). Fare riposare per 15 minuti, poi con le mani bagnate o con un cucchiaino formate dei piccoli gnocchi. Fateli cuocere a fuoco molto basso per circa 3 minuti. Seguendo questa ricetta potete preparare anche gnocchi di semolino con le erbe. Per gli gnocchi ai funghi mettete nell'impasto 1 cucchiaino di polvere di funghi.

Peperoni stufati

INGREDIENTI: 300 gr. di prosciutto crudo - 2 cipolle - 6 spicchi d'aglio - 8 grossi peperoni verdi, rossi e gialli - 1,2 kg di pomodori pelati e senza semi - 2 dl di olio - sale - paprica - 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE: mettete l'olio in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio tagliati a metà e la cipolla tritata. Quando si saranno ammorbidenti, senza però prendere colore, aggiungete il prosciutto tagliato a listerelle. Mescolate ben bene e aggiungete i peperoni privati della pelle e tagliati a pezzi. Cuocete per 5 minuti. Unite i pomodori tagliati a pezzetti e condite con sale e paprica. Aggiungete lo zucchero e cuocete lentamente finché il tutto avrà l'aspetto di una frittata. Potete servire nella medesima padella di cottura.

Mele ripiene

INGREDIENTI: 6 belle mele - 300 gr. di pane di pasta leggera, tipo brioche - 50 gr. di burro - 100 gr. di uvetta secca - 1 bicchiere di rhum - 100 gr. di zucchero in polvere.

PREPARAZIONE: lavate accuratamente le mele, non sbucciatele, togliete i torsoli con l'apposito utensile, scavate all'interno e mettete da parte la polpa. Lavate e asciugate l'uvetta e fatela macerare nel rhum. Tagliate il pane a fette e sistematele in una pirofila ben imburata, coprendo il fondo e i bordi. Bagnate il pane con qualche goccia di rhum. Sbriciolate il resto del pane e mettetelo a macerare insieme all'uvetta. Mescolate ben bene e riempite le mele con questo impasto.

Mettete un pezzo di burro su ogni mela e disponetele sullo strato di pane. Spolverate abbondantemente con zucchero e cuocete in forno medio (170°) per 20-30 minuti secondo la grossezza e la qualità delle mele. Servite appena tolto dal forno nella pirofila di cottura.

Arance soffiate

INGREDIENTI: 6 arance - 4 uova - 50 gr. di farina - 100 gr. di zucchero in polvere - 1 bicchierino di liquore di arancia.

PREPARAZIONE: con un coltellino appuntito, tagliate la parte superiore delle arance, svuotatele completamente della polpa e del succo che metterete da parte. Sbattete, in una terrina, i tuorli con lo zucchero, finché la crema diventerà bianca e spumosa. Aggiungete la farina, il liquore, la polpa e il succo delle arance e gli albumi montati a neve ferma, sempre mescolando accuratamente. Riempite le arance e mettetele in forno a calore medio per 15 minuti. Servite immediatamente.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



GALGAGNANO



21 Aprile
 20 Maggio

MAGGIO 2024



21 Maggio
 21 Giugno

APR 2024	MAGGIO 2024		GIU 2024
1 Lu	1 mercoledì s. Giuseppe artigiano <i>Festa del lavoro</i>	Ultimo quarto Sole sorge alle 5.06 tramonta alle 19.09	1 Sa
2 Ma	2 giovedì s. Cesare, s. Atanasio		2 Do
3 Me	3 venerdì s. Filippo, s. Giacomo		3 Lu
4 Gi	4 sabato s. Silvano, s. Nereo		4 Ma
5 Ve	5 domenica s. Pellegrino martire		5 Me
6 Sa	6 lunedì s. Giuditta martire		6 Gi
7 Do	7 martedì s. Flavia, s. Fulvio		7 Ve
8 Lu	8 mercoledì s. Desiderato, s. Vittore M.	Luna nuova Sole sorge alle 4.57 tramonta alle 19.17	8 Sa
9 Ma	9 giovedì s. Gregorio vescovo, s.e. Duilio		9 Do
10 Me	10 venerdì s. Antonino, s. Cataldo		10 Lu
11 Gi	11 sabato s. Fabio martire		11 Ma
12 Ve	12 domenica Ascensione del Signore <i>Festa della mamma</i>		12 Me
13 Sa	13 lunedì s. Emma		13 Gi
14 Do	14 martedì s. Mattia apostolo		14 Ve
15 Lu	15 mercoledì s. Torquato, s. Achille	Primo quarto Sole sorge alle 4.50 tramonta alle 19.24	15 Sa
16 Ma	16 giovedì s. Ubaldo vescovo		16 Do
17 Me	17 venerdì s. Pasquale		17 Lu
18 Gi	18 sabato s. Giovanni I papa		18 Ma
19 Ve	19 domenica Pentecoste - s. Pietro di M.		19 Me
20 Sa	20 lunedì s. Bernardino da S.		20 Gi
21 Do	21 martedì s. Vittorio martire		21 Ve
22 Lu	22 mercoledì s. Rita da Cascia		22 Sa
23 Ma	23 giovedì s. Desiderio vescovo	Luna piena Sole sorge alle 4.43 tramonta alle 19.32	23 Do
24 Me	24 venerdì B.V. Maria Ausiliatrice		24 Lu
25 Gi	25 sabato s. Beda conf., s. Urbano		25 Ma
26 Ve	26 domenica SS. Trinità - s. Filippo Neri		26 Me
27 Sa	27 lunedì s. Agostino		27 Gi
28 Do	28 martedì s. Emilio martire, s. Ercole		28 Ve
29 Lu	29 mercoledì s. Massimo vescovo		29 Sa
30 Ma	30 giovedì s. Felice I papa, s. Ferdinando	Ultimo quarto Sole sorge alle 4.38 tramonta alle 19.38	30 Do
	31 venerdì Visitazione della Beata Vergine Maria		



Ricette



Melanzane con gamberetti e prosciutto

INGREDIENTI: 6 melanzane di 250 gr. circa l'una, pelate e tagliate a fette di 2 cm di spessore - 6 dl di latte - 60 gr. di groviera grattugiato - una tazza di sugo di carne - 1 piccola cipolla - 4 spicchi d'aglio - una dozzina di code di gamberetti sgusciate - 70 gr. di prosciutto crudo tagliato a strisciole: - 2 dl di olio - 100 gr. di farina - pepe - sale.

PREPARAZIONE: mettete l'olio in una padella e frigetevi gli spicchi d'aglio interi (servono solamente per dare profumo) poi toglieteli. Tagliate le melanzane a fette, salatele, e infarinatetele. Friggete le melanzane così preparate nell'olio insaporito dall'aglio. Fatele sgocciolare e disponetele a strati in una teglia, distribuendo in superficie i gamberetti crudi e il prosciutto. In un'altra padella mettere 4 cucchiai dell'olio di cottura delle melanzane e frigetevi a fuoco dolce la cipolla tritata finemente. Lasciatele imbiondire, aggiungete 2 cucchiai di farina. Quando questa avrà preso colore, incorporatevi a poco a poco, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, il latte e il sugo di carne fino a ottenere una crema omogenea (se dovesse risultare troppo densa aggiungete un poco di latte).

Salate e pepate. Passate la crema al setaccio, versatela sulle melanzane, spolverizzate con groviera grattugiato e gratinate in forno molto caldo per circa 10 minuti.

Soufflé al formaggio

INGREDIENTI: ½ litro di latte - 100 gr. di burro - 100 gr. di farina - 150 gr. di groviera grattugiato - 8 uova - sale - pepe - noce moscata.

PREPARAZIONE: intiepidite il latte con mezzo cucchiaino da caffè di sale e un pizzico di pepe. Fate fondere il burro in un tegame, senza lasciarlo colorire, e aggiungete la farina, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Aggiungete il latte, incorporando bene, finché l'impasto diventi spesso. Togliete dal fuoco appena comincia a bollire. Aggiungete una punta di noce moscata e il groviera. Mescolate accuratamente e aspettate che l'insieme intiepidisca, quindi aggiungete 6 tuorli d'uova, uno alla volta, lavorando energicamente la pasta ogni volta. Montate a neve ferma 8 albumi d'uova e incorporateli molto delicatamente alla pasta, che solleverete con la spatola con movimento rotatorio. Imburrate 2 stampi per soufflé (per più di 5 persone è meglio usare 2 stampi) e versate l'impasto, riempiendoli solo fino a metà. Mettete in forno a calore moderato (termostato 4-5, 180°) per 25-30 minuti. Verso la fine della cottura, potete aumentare un po' di calore. Servite il soufflé appena è cotto.

Tagliatelle al prezzemolo, basilico, aglio, maggiorana, timo

INGREDIENTI: 400 gr. di farina - 4 uova - 25/30 foglie di basilico - un mazzetto di prezzemolo - 2 spicchi di aglio - una presa di maggiorana - pochissimo timo - 2 cucchiai di olio d'oliva - 1 cipolla piccola - 500 gr. di pomodori pelati - 100 gr. di burro o margarina vegetale - 80 gr. di parmigiano o 50 gr. di pecorino - sale e pepe quanto basta.

PREPARAZIONE: tritate finemente prezzemolo, aglio, maggiorana, timo e 20/25 foglie di basilico. Fate il monte della farina e disponetevi all'interno il trito di erbe, le uova, l'olio ed il sale. Impastate e tirate una sfoglia non troppo sottile che lascerete asciugare un po' all'aria. Preparate intanto la salsa per condire facendo evaporare per una decina di minuti i pomodori pelati in un fondo di cipolla tritata rosolata in pochissimo burro. Salate e pepate. Ricavate, infine, dalla sfoglia delle tagliatelle abbastanza larghe, lessatele per pochi minuti, scolatele, conditele con la salsa, burro e le restanti foglie di basilico tagliate a listarelle. Servite con parmigiano grattugiato o, pecorino.

Fondi di carciofo trifolati

INGREDIENTI: 12 carciofi - 3 spicchi d'aglio - abbondante prezzemolo tritato - ½ bicchiere d'olio d'oliva - il succo di 1 limone - 3 cucchiai di farina - sale - pepe macinato al momento.

PREPARAZIONE: acquistate i fondi di carciofo surgelati già preparati, tutti di media grandezza e teneri. Se volete usare carciofi freschi, dovrete prepararli togliendo con un coltellino affilato tutte le foglie, il fieno e i gambi (la varietà più indicata è chiamata «Mammola» ed è tondeggianta e priva di spine). Per mantenere bianchi i fondi di carciofo, teneteli in acqua e limone fino al momento della cottura. In una casseruola, mettete sul fuoco l'olio e fate soffriggere l'aglio, togliendolo appena sarà dorato. Stendete allora sul piano del tegame i fondi di carciofo infarinati. Rosolateli, assaporateli, aggiungete acqua o brodo, coprite la casseruola e cuocete lentamente. Condite con sale solo prima di toglierli dal fuoco, per non annerirli. Appena i fondi saranno teneri, sistemateli in una pirofila ovale, irrorateli col sugo di cottura e cospargeteli di prezzemolo tritato.

Crostata di peperoni, cipolle e pomodori

INGREDIENTI: 300 gr. di peperoni teneri - 300 gr. di cipolle - 300 gr. di pomodori - olio - sale - un mazzetto di prezzemolo - 500 gr. di pasta di pane - strutto.

PREPARAZIONE: tagliate e pezzettini le verdure, tritate il prezzemolo e mescolate bene il tutto, aggiungendo sale quanto basta. A parte unite alla pasta di pane un cucchiaio di olio e un cucchiaio di strutto. Lavorate bene l'impasto, quindi con un matterello tirate una sfoglia sottile. Foderate con il disco di sfoglia una tortiera lasciando un piccolo bordo. Distribuite le verdure sopra la pasta, bagnate abbondantemente con olio. Passate in forno caldo per 30-40 minuti.

Castagnole fritte

INGREDIENTI: 2 uova - 3 cucchiai di zucchero semolato - 200 gr. di farina bianca - 4 cucchiai di olio d'oliva - 3 cucchiai di brandy - ½ cucchiaino di vaniglia - la scorza grattugiata di 2 limoni - olio per friggere - zucchero a velo.

PREPARAZIONE: sbattete le uova, unite lo zucchero e sbattete ancora per montarle leggermente. Unite farina, olio, brandy, sale, vaniglia e la scorza grattugiata dei limoni e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a quando il tutto sarà ben amalgamato. Scaldate l'olio in una grande padella per fritti e lasciate cadere a cucchiaiate il composto nell'olio bollente, servendovi anche di un cucchiaino per dargli la caratteristica forma rotonda a pallina delle castagnole. Le frittelle si gonfieranno, perciò non frigetene troppe per volta. Fatele scolare su una carta da cucina e spruzzatele abbondantemente con lo zucchero a velo prima di servirle.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



CASTIGLIONE D'ADDA



21 Maggio
 21 Giugno

GIUGNO 2024



22 Giugno
 22 Luglio

MAG 2024	1 sabato	2 domenica	3 lunedì	4 martedì	5 mercoledì	6 giovedì	7 venerdì	8 sabato	9 domenica	10 lunedì	11 martedì	12 mercoledì	13 giovedì	14 venerdì	15 sabato	16 domenica	17 lunedì	18 martedì	19 mercoledì	20 giovedì	21 venerdì	22 sabato	23 domenica	24 lunedì	25 martedì	26 mercoledì	27 giovedì	28 venerdì	29 sabato	30 domenica	31	LUG 2024	
1 Me	s. Giustino martire	Corpus Domini - s. Marcellino <i>Festa della Repubblica</i>	s. Carlo Lwanga	s. Quirino vescovo	s. Bonifacio vescovo	s. Norberto vescovo	s. Roberto vescovo	s. Medardo vescovo	s. Primo, s. Efram	s. Diana, s. Marcella	Corpus Domini - s. Barnaba apostolo	s. Guido, s. Onofrio	s. Antonio da Padova	s. Eliseo	s. Germana, s. Vito	s. Aureliano	s. Gregorio B., s. Adolfo	s. Marina	s. Gervasio, s. Romualdo abate	s. Silverio papa, s. Ettore	s. Luigi Gonzaga	s. Paolino da Nola	s. Lanfranco vescovo	Natività s. Giovanni Battista	s. Guglielmo abate	s. Vigilio vescovo	s. Cirillo d' Alessandria	s. Attilio	ss. Pietro e Paolo	ss. Primi Martiri		1 Lu	
2 Gi						Luna nuova Sole sorge alle 4.35 tramonta alle 19.43																										2 Ma	
3 Ve																																	3 Me
4 Sa																																	4 Gi
5 Do																																	5 Ve
6 Lu																																	6 Sa
7 Ma																																	7 Do
8 Me																																	8 Lu
9 Gi																																	9 Ma
10 Ve																																	10 Me
11 Sa																																	11 Gi
12 Do																																	12 Ve
13 Lu																																	13 Sa
14 Ma																																	14 Do
15 Me																																	15 Lu
16 Gi																																	16 Ma
17 Ve																																	17 Me
18 Sa																																	18 Gi
19 Do																																	19 Ve
20 Lu																																	20 Sa
21 Ma																																	21 Do
22 Me																																	22 Lu
23 Gi																																	23 Ma
24 Ve																																	24 Me
25 Sa																																	25 Gi
26 Do																																	26 Ve
27 Lu																																	27 Sa
28 Ma																																	28 Do
29 Me																																	29 Lu
30 Gi																																	30 Ma
31 Ve																																	31 Me



Ricette



Formaggio bianco estivo

INGREDIENTI: 500 gr. di formaggio bianco - 1 mazzetto di rapanelli - 100 gr. di capperi - 2 pomodori - 1 piccolo cetriolo - qualche oliva verde e nera - sale - pepe - cipollina.

PREPARAZIONE: lavorate il formaggio bianco con la forchetta in modo che diventi ben liscio. Salate, pepate e aggiungete la cipollina tritata. Lavate e tagliate a fettine sottili i rapanelli, il cetriolo e incorporateli al formaggio. Aggiungete i capperi, mescolate bene e versate in coppette individuali. Mettete nel frigorifero fino al momento di servire. Prima di portare in tavola, decorate ogni coppetta con pezzettini di pomodoro, rapanelli, olive, capperi e un pizzico di cipollina tritata.

Pomodori farciti

INGREDIENTI: 12 pomodori perini - ½ cipolla - 2 cucchiaini di pangrattato - 3 acciughe - 60 gr. di prosciutto cotto tagliato a dadolini - 3 uova sode - olio quanto basta.

PREPARAZIONE: lavate bene e asciugate dei pomodori, e a ognuno togliete la calotta superiore. Con un cucchiaino vuotateli all'interno dei semi, salateli leggermente e metteteli capovolti sopra un setaccio a scolare l'eccesso dell'acqua. In una piccola casseruola rosolate sul fuoco la cipolla con l'olio e unite il pangrattato ad assorbire il condimento. Tritate le acciughe, dopo averle pulite del sale con fette di limone e diliscate. Lessate le uova e passatele dal passa-tutto. A questi ingredienti aggiungete il pangrattato soffritto e il prosciutto tagliate a dadi. Mescolate e con l'impasto riempite i pomodori, che servirete freddi disposti in un pirofila rivestita di verdi foglie d'insalata. Saranno un ottimo antipasto estivo o un complemento a una cena fredda.

Maccheroni alla mortadella

INGREDIENTI: 400 gr. di maccheroni - 150 gr. di mortadella - 100 gr. di parmigiano reggiano - 50 gr. di emmental - 100 gr. di panna.

PREPARAZIONE: tagliare a dadini la mortadella e l'emmental, grattugiare il parmigiano reggiano e mescolare il tutto con la panna. Lessare in abbondante acqua salata i maccheroni levandoli un poco al dente, scolarli e condirli con il composto fatto in precedenza; versare il tutto in una pirofila e servire dopo 15 minuti circa di forno moderato.

Riso e vongole

INGREDIENTI: 500 gr. di riso - 500 gr. di vongole - 2 spicchi d'aglio - 1 peperone verde - 1 dl di olio - 1 litro e ½ di brodo - prezzemolo tritato - sale.

PREPARAZIONE: in una casseruola di coccio mettete l'olio e il peperone verde tagliato a pezzetti. Quando comincerà ad ammorbidirsi aggiungete l'aglio tritato. Lasciate imbiondire e gettate il riso e le vongole. Fate rosolare. Unite una buona manciata di prezzemolo tritato, coprite il tutto con il brodo. Fate cuocere a fuoco vivo per 20 minuti. Quando il riso sarà quasi cotto spegnete il fuoco e lasciatelo riposare per 5 minuti.

Carpaccio di zucchine ai pomodori

INGREDIENTI: 3 zucchine - 4 pomodori ramati - 180 gr. di formaggio quartirolo - 30 olive greche - 1 cucchiaino di capperi sotto sale - qualche foglia di menta - qualche rametto di timo - qualche stelo di erba cipollina - 3 cucchiaini d'olio d'oliva - sale.

PREPARAZIONE: lavate e asciugate le zucchine, spuntatele e affettatele per il lungo con un pelapatate. Tuffatene poche per volta in acqua bollente salata e scottatele per pochi secondi, quindi estraetele con una paletta, fermatene la cottura in acqua fredda e sistematele su un telo da cucina ad asciugare. Lavate i pomodori, asciugateli e tagliate ciascuno in 8 parti. Riducete il quartirolo a quadratini. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, snocciolate le olive e spezzettatele. Aggiungete l'erba cipollina. Mescolate in una terrina l'olio con i capperi, le olive, le erbe rimanenti tritate grossolanamente, una presa di sale e mescolate accuratamente. Sistemate nei singoli piatti i nastri di zucchine, gli spicchi di pomodoro e il quartirolo, irrorate il tutto con il condimento preparato e servite.

Anguria alla cannella

INGREDIENTI: 1 fetta di anguria di 1 kg e ½ - 20 gr. di gelatina in fogli - 1 cucchiainata di Kirsch - 1 stecca di cannella - 70 gr. di cioccolato fondente - 3 cucchiaini di pistacchi sgusciati non salati.

PREPARAZIONE: fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Intanto, frullate la polpa dell'anguria a cui avrete prima eliminato i semi e tutta la scorza. Mettete il frullato in un colino e schiacciatelo bene con il dorso di un cucchiaino in modo da raccogliere il succo in una caraffa graduata fino ad arrivare a 8 dl. Strizzate la gelatina, mettetela in una piccola casseruola con il liquore e fatela sciogliere completamente su fuoco bassissimo. Togliete dal fuoco e unite il succo di anguria. Versate il composto in una teglia di alluminio usa e getta e fate raffreddare in frigorifero per qualche ora, finché la gelatina si sarà rassodata completamente. Scottate i pistacchi per pochi istanti in acqua bollente, scolateli, asciugateli con carta assorbente e tritateli grossolanamente. Spezzettate la cannella e grattugiate il cioccolato. Tagliate a cubotti regolari la gelatina di anguria, cospargeteli con i pezzetti di cannella, i pistacchi, il cioccolato e servite subito. Se amate il profumo della cannella, accentuatelo sostituendo i pezzetti di stecca con un cucchiaino abbondante di polvere lasciata cadere da un colino a maglie fitte.

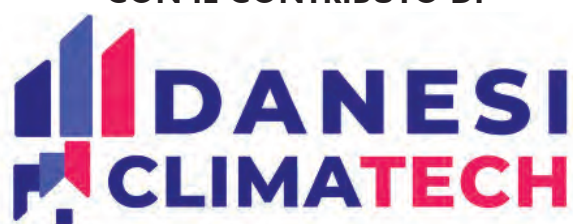
Sorbetto alla menta

INGREDIENTI: 1 litro d'acqua - 400 gr. di zucchero - un grosso mazzo di menta - limone.

PREPARAZIONE: preparate lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Quando incomincerà a bollire, aggiungete le foglioline di menta (tenendo da parte le più tenere) e lasciate cuocere per 10 minuti circa. Ritirate dal fuoco e coprite la pentola. Fate riposare lo sciroppo per 10-12 ore, passatelo al setaccio e aggiungete un bicchierino di succo di limone. Mettete lo sciroppo nella sorbettiera e, quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, aggiungete le foglie di menta (tenute da parte) finemente tritate.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



ADDA MORTA DI CAVENAGO



22 Giugno
 22 Luglio

LUGLIO 2024



23 Luglio
 22 Agosto

**GIU
 2024**

- 1 Sa
- 2 Do
- 3 Lu
- 4 Ma
- 5 Me
- 6 Gi
- 7 Ve
- 8 Sa
- 9 Do
- 10 Lu
- 11 Ma
- 12 Me
- 13 Gi
- 14 Ve
- 15 Sa
- 16 Do
- 17 Lu
- 18 Ma
- 19 Me
- 20 Gi
- 21 Ve
- 22 Sa
- 23 Do
- 24 Lu
- 25 Ma
- 26 Me
- 27 Gi
- 28 Ve
- 29 Sa
- 30 Do

1	lunedì s. Teobaldo eremita
2	martedì s. Ottone
3	mercoledì s. Tommaso apostolo
4	giovedì s. Elisabetta, s. Rossella
5	venerdì s. Antonio Maria Zaccaria
6	sabato s. Maria Goretti
7	domenica s. Edda, s. Claudio
8	lunedì s. Adriano, s. Priscilla
9	martedì s. Armando, s. Letizia
10	mercoledì s. Felicità, s. Silvana
11	giovedì s. Benedetto, s. Olga, s. Fabrizio
12	venerdì s. Fortunato martire
13	sabato s. Enrico imperatore
14	domenica s. Camillo de Lellis
15	lunedì s. Bonaventura
16	martedì N.S. del Carmelo

17	mercoledì s. Alessio conf.
18	giovedì s. Calogero, s. Federico V.
19	venerdì s. Giusta, s. Simmaco
20	sabato s. Elia profeta, s. Margherita
21	domenica s. Lorenzo da Brindisi sacerdote e dottore
22	lunedì s. Maria Maddalena
23	martedì s. Brigida
24	mercoledì s. Cristina
25	giovedì s. Giacomo apostolo
26	venerdì ss. Anna e Gioacchino
27	sabato s. Liliana, s. Aurelio
28	domenica s. Nazario, s. Innocenzo
29	lunedì s. Marta
30	martedì s. Pietro Crisologo
31	mercoledì s. Ignazio di Loyola

**AGO
 2024**

- 1 Gi
- 2 Ve
- 3 Sa
- 4 Do
- 5 Lu
- 6 Ma
- 7 Me
- 8 Gi
- 9 Ve
- 10 Sa
- 11 Do
- 12 Lu
- 13 Ma
- 14 Me
- 15 Gi
- 16 Ve
- 17 Sa
- 18 Do
- 19 Lu
- 20 Ma
- 21 Me
- 22 Gi
- 23 Ve
- 24 Sa
- 25 Do
- 26 Lu
- 27 Ma
- 28 Me
- 29 Gi
- 30 Ve
- 31 Sa



Ricette



Ravioli di burrata al pesto leggero

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA: 400 gr. di semola di grano duro - 100 gr. di farina 00 - 2 uova - un pizzico di sale - acqua.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO: 400 gr. di burrata - 100 gr. di erbe lessate e strizzate molto bene - 1 tuorlo - 50 gr. di pecorino grattugiato.

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO: la buccia di 6 zucchine - basilico - 2 cucchiari d'olio extra vergine di oliva - 3 cucchiari di acqua di cottura dei ravioli - sale e pepe quanto basta.

PREPARAZIONE: per la sfoglia: miscelate le farine e disponetele a fontana, aggiungete uova, sale e l'acqua necessaria. Impastare fino a che il composto sia omogeneo e consistente. Tirare la sfoglia sottile fino a che si veda la mano in trasparenza.

Per il ripieno: mettere in una ciotola la burrata con il tuorlo, il formaggio, un pizzico di pepe e le erbe. Impastare il tutto e lasciate riposare per circa 1 ora in frigorifero. Disporre l'impasto sulla sfoglia creando dei ravioloni, da cuocere poi in acqua bollente salata.

Per condire: sbollentate per mezzo minuto nell'acqua in cui poi cuocerete i ravioli la buccia delle zucchine. Scolatele e mettetele nel bicchiere del frullatore con il basilico e l'olio. Frullate per 1 minuto. Quando i ravioli saranno quasi cotti aggiungete 3 cucchiari di acqua di cottura alla salsa, frullate nuovamente e disponete a specchio nei piatti. Scolate i ravioli, disponeteli sopra alla salsa.

Se vi va decorate con qualche cubetto di pomodoro fresco.

Vermicelli con le melanzane

INGREDIENTI: 400 gr. di vermicelli - 1-2 melanzane - 500 gr. di pomodori - 10 olive verdi - ½ bicchiere d'olio - 1 spicchio d'aglio - alcune foglie di basilico - parmigiano grattugiato - sale - pepe.

PREPARAZIONE: mettete sul fuoco una casseruola con l'olio e l'aglio, che leverete appena prenderà colore. Unite le melanzane tagliate a dadini e fatele rosolare per qualche minuto.

Lasciatelo appassire leggermente. Aggiungete quindi i pomodori privati della buccia e dei semi, il basilico, una presa di sale e una di pepe. Fate restringere adagio adagio e poco prima di togliere dal fuoco unite le olive snocciolate. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolate i vermicelli al dente, conditeli con il sugo di melanzane e olive e serviteli accompagnandoli con del parmigiano grattugiato.

Crudo, pesche e fior di latte

INGREDIENTI: 350 gr. di songino - 150 gr. di prosciutto crudo - 200 gr. di fior di latte - 2 pesche noci mature ma sode - pepe, olio, sale e limone per condire

PREPARAZIONE: mondate e asciugate bene il songino. Affettate il fior di latte (che deve essere a temperatura ambiente). Private del nocciolo e tagliate a spicchi le pesche noci. Preparare un'emulsione di olio extra vergine di oliva, sale, pepe e una spruzzata di limone. Disponete nel piatto - secondo l'estetica che la vostra fantasia vi suggerisce - il songino, le pesche e il fior di latte, condite con l'emulsione preparata in precedenza e terminate il piatto con le fette di prosciutto crudo.

Carpaccio di tonno

INGREDIENTI: 350 gr. di tonno freschissimo (tagliato con uno spessore di circa 3 mm) - 2 arance - 1 melograno - 2 finocchi - olio extra vergine di oliva di grande qualità - pepe nero macinato.

PREPARAZIONE: acquistate il tonno nella vostra pescheria di fiducia, assicuratevi che sia freschissimo e che sia stato abbattuto per consentirne il consumo crudo. Spremete una delle due arance e mettetelo a marinare con l'olio extra vergine di oliva, una spolverata di pepe e i grani del melograno. Nel frattempo pelate al vivo l'altra arancia e tagliatela a triangolini. Pulite e affettate sottilmente il finocchio. Disponete i finocchi affettati alla base del piatto, conditeli a piacere (per me solo pepe e un goccio d'olio). Adagiate il tonno con la sua marinatura sopra al letto di finocchi, aggiungete i chicchi di melograno e servite.

Girelle e nastri al cioccolato

INGREDIENTI: 1 rotolo di pasta sfoglia (possibilmente rettangolare) - 1 rotolo di pasta per pizza (possibilmente rettangolare) - gocce di cioccolato fondente - 1 pera - 2 cucchiari di nutella - uovo per spennellare - zucchero al velo (se vi piace) per decorare.

PREPARAZIONE per le girelle: tagliate a cubetti piccolissimi la pera. Stendete la pasta per la pizza, con l'aiuto di un mattarello tiratela sottilissima, quindi tagliatela a strisce dell'altezza di circa 5/6 cm. Spennellatele con il rosso d'uovo, cospargetele con le gocce di cioccolato e i pezzettini di pera e arrotolatele per formare appunto le girelle. Cuocete su carta da forno (in forno caldo a 180°) per circa 15 minuti. Sono pronte quando sono leggermente dorate.

PREPARAZIONE per i nastri: stendete la pasta sfoglia e ricavate dei rettangoli di circa 3x12 centimetri. Sporcateli con la nutella e torceteli a mò di nastro. Cuocete su carta da forno (in forno caldo a 180°) per circa 8 minuti. Sono pronti quando sono gonfi e iniziano a colorarsi.

Gelato di fragole

INGREDIENTI: 500 gr. di fragoline di bosco - 500 gr. di zucchero - il succo di 1 limone - il succo di 1 arancia - alcune fragole grosse.

PREPARAZIONE: mettete lo zucchero in una casseruola con 4 dl d'acqua. Fate sobbolire a fuoco dolce per una decina di minuti, fino a ottenere uno sciroppo. Toglietelo dal fornello e lasciatelo raffreddare.

Infine unite il succo di limone e d'arancia.

Lavate con cura le fragoline di bosco e passatele al setaccio di nylon, in modo da avere una purea piuttosto fine. Versatela nella casseruola con lo sciroppo e mescolate con delicatezza. Mettete il composto nella gelatiera e lasciatelo solidificare.

Infine sformate il gelato sopra un piatto da portata e servitelo guarnito con i fragoloni.



CON IL CONTRIBUTO DI



PARCO ADDA SUD



CASTELNUOVO BOCCA D'ADDA



23 Luglio
22 Agosto

AGOSTO 2024



23 Agosto
22 Settembre

LUG 2024

- 1 Lu
- 2 Ma
- 3 Me
- 4 Gi
- 5 Ve
- 6 Sa
- 7 Do
- 8 Lu
- 9 Ma
- 10 Me
- 11 Gi
- 12 Ve
- 13 Sa
- 14 Do
- 15 Lu
- 16 Ma
- 17 Me
- 18 Gi
- 19 Ve
- 20 Sa
- 21 Do
- 22 Lu
- 23 Ma
- 24 Me
- 25 Gi
- 26 Ve
- 27 Sa
- 28 Do
- 29 Lu
- 30 Ma
- 31 Me

1	giovedì s. Alfonso
2	venerdì s. Eusebio, s. Gustavo
3	sabato s. Lidia
4	domenica s. Nicodemo, s. Giovanni M. V. <small>Luna nuova Sole sorge alle 5.07 tramonta alle 19.24</small>
5	lunedì s. Osvaldo
6	martedì Trasfigurazione Nostro Signore
7	mercoledì s. Gaetano da Thiene
8	giovedì s. Domenico conf.
9	venerdì s. Romano, s. Fermo
10	sabato s. Lorenzo martire
11	domenica s. Chiara
12	lunedì s. Giuliano <small>Primo quarto Sole sorge alle 5.15 tramonta alle 19.14</small>
13	martedì s. Ippolito, s. Ponziano
14	mercoledì s. Alfredo
15	giovedì Assunzione Maria Vergine
16	venerdì s. Stefano, s. Rocco

17	sabato s. Giacinto confessore
18	domenica s. Elena imp.
19	lunedì s. Ludovico, s. Italo <small>Luna piena Sole sorge alle 5.23 tramonta alle 19.04</small>
20	martedì s. Bernardo abate
21	mercoledì s. Pio X papa
22	giovedì s. Maria Regina
23	venerdì s. Rosa da Lima, s. Manlio
24	sabato s. Bartolomeo apostolo
25	domenica s. Ludovico re Luigi IX
26	lunedì s. Alessandro martire <small>Ultimo quarto Sole sorge alle 5.30 tramonta alle 18.53</small>
27	martedì s. Monica, s. Anita
28	mercoledì s. Agostino
29	giovedì Martirio s. Giovanni B.
30	venerdì s. Faustina, s. Tecla
31	sabato s. Aristide martire

SET 2024

- 1 Do
- 2 Lu
- 3 Ma
- 4 Me
- 5 Gi
- 6 Ve
- 7 Sa
- 8 Do
- 9 Lu
- 10 Ma
- 11 Me
- 12 Gi
- 13 Ve
- 14 Sa
- 15 Do
- 16 Lu
- 17 Ma
- 18 Me
- 19 Gi
- 20 Ve
- 21 Sa
- 22 Do
- 23 Lu
- 24 Ma
- 25 Me
- 26 Gi
- 27 Ve
- 28 Sa
- 29 Do
- 30 Lu



Ricette



Marmellata di albicocche e melone con ginepro

INGREDIENTI: 1 melone da 1 kg – 1 kg di zucchero – 1 kg di albicocche mature – 4 bacche di ginepro.

PREPARAZIONE: tagliate le bacche di ginepro a metà, mettete sul fuoco un pentolino con 200 ml di acqua e portatela a ebollizione, spegnete il fuoco e mettete le bacche in infusione per 15 minuti, poi filtrate con un colino a maglie strette, se non lo avete mettete una garza. Tagliate il melone a metà, togliete semi e filamenti e poi togliete la buccia e tagliate la polpa a pezzetti, lavate le albicocche, asciugatele e tagliatele a metà, togliete i noccioli tenendone però 10 da parte, apriteli e togliete le mandorle interne. In una pentola capiente mettete 300 ml di acqua e l'acqua filtrata, il melone e le albicocche a pezzetti, lo zucchero e le mandorle interne delle albicocche, portate a ebollizione a fuoco vivace e togliete man mano la schiuma che si forma, cuocete per 40 minuti fino a quando il composto diventerà trasparente e vellutato.

Togliete le mandorle e distribuite la marmellata nei vasetti sterilizzati.

Chiudeteli e teneteli capovolti per una mezz'oretta, lasciateli raffreddare e poi poneteli in credenza.

Insalata alla greca

INGREDIENTI: 2 peperoni verdi - 100 gr. di olive nere e verdi - 1 cetriolo - 3 pomodori - 1 patata piuttosto grossa - 1 cipolla bianca - 100 gr. di pecorino dolce - olio d'oliva - sale - pepe.

PREPARAZIONE: in questa freschissima insalata mista d'origine greca due ingredienti sono fondamentali: l'olio d'oliva genuino e purissimo, e il formaggio di pecora non ancora stagionato.

Lessate la patata e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela a fette piuttosto sottili.

Mondate le altre verdure; affettate la cipolla, il cetriolo e i pomodori e tagliate a striscioline i peperoni. Mettete il tutto in un'insalatiera e aggiungete anche la patata e le olive nere e verdi. Conditte con abbondante olio, sale e pepe e mescolate bene. Tagliate la fatta di pecorino dolce in quattro parti, disponetela sull'insalata e servite.

Pomodori Mediterranei

INGREDIENTI: 4 grossi pomodori ramati maturi ma sodi - 8 cucchiaini di pangrattato - 4 cucchiaini di pecorino - 6 acciughe sott'olio - 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva - prezzemolo - timo - maggiorana.

PREPARAZIONE: accendete il forno a 150°.

Tagliate la parte superiore dei pomodori e con l'aiuto di un cucchiaino svuotateli dei semi. Salateli leggermente all'interno e capovolgeteli perché perdano un po' dell'acqua di vegetazione. Tritate finemente prezzemolo timo e maggiorana; mescolateli con il pane grattugiato, il pecorino, le acciughe sminuzzate e l'olio. Riempite i pomodori con il composto ottenuto, disponeteli su una teglia coperta da carta da forno. Lasciate cuocere per circa trenta minuti in forno a 150 gradi.

Fesa di tacchino marinata con pomodori

INGREDIENTI: 500 gr. di fesa di tacchino - 12 pomodorini - 3 cucchiaini di aghi di rosmarino freschi - olio extra vergine di oliva - aceto balsamico - sale e pepe.

PREPARAZIONE: mettete la fesa di tacchino a fette in una terrina con due cucchiaini di aghi di rosmarino freschi, sale, pepe e due decilitri di olio extra vergine di oliva. Lasciate marinare per un'ora girando un paio di volte la carne.

Nel frattempo foderate una teglia con carta da forno, spennellatela d'olio e distribuitevi i pomodorini divisi a metà conditi con un cucchiaino d'olio, uno di aceto balsamico, un pizzico di sale e il restante cucchiaino di aghi di rosmarino tritati finemente.

Cuocete i pomodori per circa un'ora in forno a 190°. Una volta pronti estraeteli e lasciateli raffreddare. Scolate la carne dalla marinatura, cuocetela per 5-8 minuti sotto il grill del forno girando le fettine a metà cottura. Servite la fesa coperta dai pomodori.

Tiramisù all'ananas

INGREDIENTI: 500 gr. di mascarpone - 3 uova - 6 cucchiaini di zucchero - biscotti pavesini - 1 confezione di ananas sciroppato scaglie di cioccolato bianco - granella di pistacchi.

PREPARAZIONE: separate tuorli e albumi delle tre uova. Montate i bianchi con un frullino e metteteli da parte (un piccolo pizzico di sale vi aiuterà a montarli a neve ben ferma).

Sempre con il frullino mescolate i rossi con lo zucchero fino ad ottenere una crema quasi bianca e ben amalgamata.

Aggiungete il mascarpone e mescolate ora con un cucchiaino di legno (se utilizzaste il frullino elettrico rendereste la crema troppo liquida "smontando il mascarpone").

Infine incorporate mescolando dolcemente dall'alto verso il basso gli albumi montati. Aggiungete in fine le scaglie di cioccolato bianco.

Togliete l'ananas dal barattolo conservandone lo sciroppo

In una pirofila (a me piace usare quelle di vetro ma non è fondamentale) oppure in bicchieri o coppette mono porzione iniziate a fare gli strati: passate velocemente i pavesini nello sciroppo d'ananas e adagiateli sul fondo per coprirlo in modo uniforme, disponete la crema (una dose generosa se anche a voi, come a me, piace cremosissimo).

Coprite con tocchetti d'ananas. Proseguite con un altro strato di pavesini e di crema che ricoprirete con la granella di pistacchi.

Mettete in frigorifero per almeno 5 ore e toglietelo 15 minuti prima di gustarlo.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



GUARDABUOI CAVENAGO



23 Agosto
 22 Settembre

SETTEMBRE 2024



23 Settembre
 23 Ottobre

AGO
 2024

1 Gi
 2 Ve
 3 Sa
 4 Do
 5 Lu
 6 Ma
 7 Me
 8 Gi
 9 Ve
 10 Sa
 11 Do
 12 Lu
 13 Ma
 14 Me
 15 Gi
 16 Ve
 17 Sa
 18 Do
 19 Lu
 20 Ma
 21 Me
 22 Gi
 23 Ve
 24 Sa
 25 Do
 26 Lu
 27 Ma
 28 Me
 29 Gi
 30 Ve
 31 Sa

1	domenica s. Egidio abate
2	lunedì s. Elpidio vescovo
3	martedì s. Gregorio martire, s. Marino
4	mercoledì s. Rosalia
5	giovedì s. Teresa di Calcutta, s. Vittorino vescovo
6	venerdì s. Petronio, s. Umberto
7	sabato s. Regina
8	domenica Natività Beata Vergine Maria
9	lunedì s. Sergio papa, s. Gorgonio
10	martedì s. Nicola da Tol., s. Pulcheria
11	mercoledì s. Diomede martire
12	giovedì ss. Nome di Maria, s. Guido
13	venerdì s. Maurilio, s. Giovanni Cris.
14	sabato Esaltazione della Santa Croce
15	domenica B.V. Addolorata
16	lunedì ss. Cornelio e Cipriano

17	martedì s. Roberto
18	mercoledì s. Sofia martire
19	giovedì s. Gennaro vescovo
20	venerdì s. Eustachio, s. Candida
21	sabato s. Matteo apostolo
22	domenica s. Maurizio martire
23	lunedì s. Padre Pio da Pietralcina
24	martedì s. Pacifico conf.
25	mercoledì s. Aurelia
26	giovedì ss. Cosimo e Damiano
27	venerdì s. Vincenzo de'Paoli
28	sabato s. Venceslao martire
29	domenica ss. Michele, Gabriele e Raffaele
30	lunedì s. Girolamo dottore

OTT
 2024

1 Ma
 2 Me
 3 Gi
 4 Ve
 5 Sa
 6 Do
 7 Lu
 8 Ma
 9 Me
 10 Gi
 11 Ve
 12 Sa
 13 Do
 14 Lu
 15 Ma
 16 Me
 17 Gi
 18 Ve
 19 Sa
 20 Do
 21 Lu
 22 Ma
 23 Me
 24 Gi
 25 Ve
 26 Sa
 27 Do
 28 Lu
 29 Ma
 30 Me
 31 Gi



Ricette



Crema di piselli

INGREDIENTI: 1/2 kg di piselli freschi sgranati - 1 litro di brodo - 1 cucchiaio di farina - 60 gr. di burro - 1 bicchiere di panna liquida - crostini di pane - sale - pepe.

PREPARAZIONE: sciogliete in un tegame 40 gr. di burro, aggiungete i piselli e conditeli con un pizzico di sale e uno di pepe.

Lasciate insaporire, poi versate ½ litro di brodo e fate cuocere a calore moderato per 10 minuti circa.

Unite quindi la farina, mescolate bene, lasciate cuocere per qualche minuto ancora, poi passate al setaccio.

Rimettete sul fuoco, portate ad ebollizione e togliete subito.

Scaldate ora la panna e versatela nella crema con il resto del brodo. Mescolate bene e servite caldo coi crostini di pane fritti nel burro.

Corona di riso coi funghi

INGREDIENTI: 350 gr. di riso - 300 gr. di funghi coltivati - 2 uova - 120 gr. di burro - 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato - 2 cucchiaini di pangrattato - 2 cipolle piccole - 1 spicchio d'aglio - 1 manciata di prezzemolo tritato - 1 bicchiere scarso di vino bianco - 1 litro circa di brodo - sale - pepe.

PREPARAZIONE: mondate e lavate i funghi, riduceteli a fettine e fateli saltare in padella con 30 gr. di burro, 1 cipolla tritata e l'aglio. Salateli, pepateli, portateli a cottura e, in ultimo, cospargeteli col prezzemolo.

In una casseruola a parte preparate un soffritto con la cipolla tritata e 30 gr. di burro.

Unite il riso, fatelo tostare, mescolate e spruzzate con il vino. Lasciatelo evaporare e proseguite la cottura bagnando poco per volta col brodo bollente. Dopo 15 minuti togliete il risotto (che deve essere piuttosto asciutto) dal fuoco, conditelo con il parmigiano, 40 gr. di burro e le uova.

Ungete poi con il burro rimasto uno stampo a ciambella, cospargetelo con un velo di pangrattato e riempitelo con il risotto, pressando bene con un cucchiaio di legno.

Mettete in forno caldo per una decina di minuti, poi ritiratelo, lasciatelo riposare per qualche minuto, quindi disponete la corona su un piatto da portata. Distribuite al centro e intorno al riso i funghi col loro intingolo.

Fagottini di verza

INGREDIENTI: 8 belle foglie di cavolo verza - la mollica di 1 panino - 350 gr. di avanzi di carne lessata o arrostita, oppure di polpa di manzo - 50 gr. di salame - 1 uovo - latte - 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato - 250 gr. di polpa di pomodori - 1 cipolla piccola - 1 ciuffo di prezzemolo - 5 cucchiaini d'olio - noce moscata - sale - pepe.

PREPARAZIONE: tritate finemente la carne, il salame e metteteli in una terrina. Amalgamateli con la mollica di pane inzuppata nel latte, ben strizzata e sminuzzata, col parmigiano, con l'uovo e il prezzemolo tritato. Insaporite questo composto con una grattatina di noce moscata e una presa di sale e pepe, e mescolate.

Lavate quindi con delicatezza le foglie del cavolo verza e immergetele a una a una in una pentola d'acqua salata in ebollizione. Sbollentate per una decina di minuti, poi mettetele a sgocciolare ben aperte su un telo disteso sul tavolo di cucina.

Suddividete il ripieno in piccole porzioni che porrete al centro di ciascuna foglia; ripiegate i bordi e legate ogni fagottini così ottenuto con del refe. Fate sì che siano ben chiusi, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

Disponete poi i fagottini in una casseruola con l'olio e fateli rosolare girandoli delicatamente da tutte le parti.

Dopo qualche minuto unite la cipolla tritata, fatela appassire a fuoco lento e aggiungete la polpa dei pomodori passata al setaccio.

Regolate di sale e lasciate andare finché il sugo non si sarà ristretto.

Poi togliete dal fuoco, passate i fagottini in un piatto da portata, irrorateli col loro sugo e servite.

Arrosto di vitello

INGREDIENTI: 800 gr. di noce di vitello - 80 gr. di burro - 1 rametto di rosmarino - ½ litro di brodo - ½ bicchiere di vino bianco secco - sale.

PREPARAZIONE: scaldate il burro in una casseruola e unite la carne e il rosmarino. Fate rosolare a fuoco vivo e spruzzate col vino bianco, girando di tanto in tanto la carne.

Quando il vino sarà evaporato bagnate l'arrosto con un po' di brodo; proseguite senza fare asciugare il fondo. Regolate di sale e portate a termine la cottura (1 ora circa). Trascorso questo tempo lasciate intiepidire, poi tagliate a fettine sottili.

Bertolina (torta con uva americana)

INGREDIENTI: 500 gr. di farina - 250 gr. di zucchero - 4 uova (1 intero e 3 rossi) - 200 gr. di burro - 1 cucchiaio d'olio - un pizzico di sale - cucchiaini di marsala - 1 kg. d'uva sgranata, lavata e asciugata.

PREPARAZIONE: amalgamare tutti gli ingredienti aggiungendo del burro sciolto e freddo, lavorare bene, imbrattare la teglia e spolverizzare con pane grattugiato, fare uno strato di pasta nella teglia e aggiungerci l'uva ben lavata, ed infine ricoprire con un nuovo strato di pasta. Cuocere a forno caldo 180° - 200° per circa un'ora.

Fichi al forno

INGREDIENTI: 12 fichi dolci e maturi - 100 gr. di zucchero - un pezzetto di scorza di limone - 40 gr. di burro.

PREPARAZIONE: scegliete dei fichi molto maturi e con la pelle sottile. Lavateli e, ancora bagnati, passateli nello zucchero.

Imbrattate una pirofila dai bordi alti e disponetevi i fichi ritti in piedi e ben avvicinati tra loro.

Unite qualche cucchiainata d'acqua e la scorza di limone lavata. Passate la pirofila in forno caldo e lasciate cuocere per una decina di minuti.

Quando lo zucchero che li ricopre si sarà caramellato, togliete dal forno e lasciate raffreddare. Passate i fichi in frigorifero e portateli in tavola molto freddi.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



BELGIARDINO



23 Settembre
 23 Ottobre

OTTOBRE 2024



24 Ottobre
 22 Novembre

**SET
 2024**

1 Do
 2 Lu
 3 Ma
 4 Me
 5 Gi
 6 Ve
 7 Sa
 8 Do
 9 Lu
 10 Ma
 11 Me
 12 Gi
 13 Ve
 14 Sa
 15 Do
 16 Lu
 17 Ma
 18 Me
 19 Gi
 20 Ve
 21 Sa
 22 Do
 23 Lu
 24 Ma
 25 Me
 26 Gi
 27 Ve
 28 Sa
 29 Do
 30 Lu

1	martedì s. Teresa di Gesù Bambino	
2	mercoledì ss. Angeli Custodi	<i>Festa dei nonni</i>
3	giovedì s. Gerardo abate	
4	venerdì s. Francesco d'Assisi	
5	sabato s. Placido martire	
6	domenica s. Bruno abate	
7	lunedì N.S. del Rosario	
8	martedì s. Pelagia	
9	mercoledì s. Dionigi, s. Ferruccio	
10	giovedì s. Daniele m.	Primo quarto Sole sorge alle 6.17 tramonta alle 17.36
11	venerdì s. Giovanni XXIII papa (A. G. Roncalli), s. Firmino vescovo	
12	sabato s. Serafino capp.	
13	domenica s. Edoardo re	
14	lunedì s. Callisto I papa	
15	martedì s. Teresa d'Avila	
16	mercoledì s. Edvige, s. Margherita Alacoque del S.C.	

17	giovedì s. Ignazio d'A., s. Rodolfo	
18	venerdì s. Luca evangelista	
19	sabato s. Isacco martire, s. Laura	
20	domenica s. Irene	
21	lunedì s. Orsola	
22	martedì s. Giovanni Paolo II papa (K. J. W.), s. Donato v.	
23	mercoledì s. Giovanni da C.	
24	giovedì s. Antonio Maira Claret vescovo	Ultimo quarto Sole sorge alle 6.33 tramonta alle 17.15
25	venerdì s. Crispino, s. Daria	
26	sabato s. Evaristo papa	
27	domenica s. Fiorenzo vescovo	
28	lunedì s. Simone	
29	martedì s. Ermelinda, s. Massimiliano	
30	mercoledì s. Germano vescovo	
31	giovedì s. Lucilla, s. Quintino	<i>Halloween</i>

**NOV
 2024**

1 Ve
 2 Sa
 3 Do
 4 Lu
 5 Ma
 6 Me
 7 Gi
 8 Ve
 9 Sa
 10 Do
 11 Lu
 12 Ma
 13 Me
 14 Gi
 15 Ve
 16 Sa
 17 Do
 18 Lu
 19 Ma
 20 Me
 21 Gi
 22 Ve
 23 Sa
 24 Do
 25 Lu
 26 Ma
 27 Me
 28 Gi
 29 Ve
 30 Sa



Ricette



Funghi porcini all'olio d'oliva

INGREDIENTI: 250 gr. di funghi porcini freschi - 1 limone - ½ litro d'aceto di vino bianco - olio d'oliva - sale.

PREPARAZIONE: scegliete dei funghi porcini freschi e sani, puliteli bene raschiandone il gambo con un coltellino, sciacquateli, poi metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo del limone; se i funghi sono grossi, li taglierete a pezzi.

In una casseruola versate l'aceto ed egual quantità d'acqua, aggiungete una manciata di sale e, quando il liquido prenderà a bollire, tuffatevi i funghi, che lascerete cuocere per 5 minuti. Trascorso questo tempo scolate i funghi e posateli su un canovaccio pulito, in modo che si asciughino. Metteteli quindi in bella mostra in un piatto da portata e conditeli con olio di oliva.

Agnolotti

INGREDIENTI: 400 gr. di farina - 5 uova - 300 gr. di polpa di manzo tritata o avanzi di carne già cotta - 100 gr. di spinaci - 50 gr. di salsiccia - 1 cipollina - 1 spicchio d'aglio - parmigiano grattugiato - burro - noce moscata - sale - pepe.

PREPARAZIONE: fate un battuto con la cipolla e l'aglio (che poi leverete) e mettetelo a soffriggere nel burro. Dopo pochi minuti aggiungete la carne tritata e regolate di sale. Fate insaporire, poi bagnate con un mestolo d'acqua (operazione che ripeterete di tanto in tanto) e lasciate cuocere per 1 ora a calore moderato.

Prima di togliere dal fuoco unite la salsiccia spellata e sminuzzata e lasciatela appassire per qualche minuto. Se al posto della carne cruda usate degli avanzi, fate rosolare per qualche minuto soltanto la salsiccia e tagliuzzate il vostro avanzo, usandolo poi come la carne trita.

Lessate quindi gli spinaci, passateli con la carne e la salsiccia nel tritacarne, metteteli in una terrina e legate il tutto con 2 uova.

Insaporite con del formaggio grattugiato, una presa di noce moscata, regolate di sale e pepe, amalgamando bene il tutto con un cucchiaio di legno e mettete da parte.

Preparate ora la pasta con la farina, 3 uova, un goccio d'acqua tiepida e un pizzico di sale.

Dividete l'impasto in due parti e tirate due sfoglie sottili. Formate col ripieno tante pallottoline e disponetele su una sfoglia alla distanza di 4-6 cm. l'una dall'altra. Ricoprite questa sfoglia con la seconda e premete nei punti intermedi, facendo così aderire perfettamente la pasta.

Ritagliate poi con l'apposita rotellina gli agnolotti; fateli cuocere in abbondante acqua salata, scolateli bene e conditeli con burro fuso, salvia e molto parmigiano grattugiato.

Nido di polenta con lardo e funghi

INGREDIENTI: 2 litri d'acqua - 500 gr. di farina di mais bramata - 1 cucchiaio di sale grosso - 250 gr. di lardo - 700 gr. di funghi misti - olio extra vergine d'oliva - 1 spicchio d'aglio - sale quanto basta - 1 cucchiaino di salsa di soia (facoltativo) - prezzemolo.

PREPARAZIONE: mettete l'acqua in un paiolo di rame sul fuoco, quando inizia a bollire aggiungete il sale grosso. Quando riprende bollore abbassate il fuoco e aggiungete a pioggia la farina mescolando con cura perché non si creino grumi.

La polenta dovrà cuocere sempre ben mescolata a fuoco moderato per almeno 45 minuti. E' pronta quando si stacca dai bordi del tegame.

Quando la polenta sarà circa a metà cottura pulite i funghi.

Eliminate la parte finale nel caso in cui fosse coperta di terra, passate quindi i funghi con l'aiuto di uno straccio di cotone leggermente umido - non mi stanco di ripeterlo anche se forse è banale - i funghi non vanno mai lavati in acqua, si sciupano e perdono buona parte del loro sapore. Affettateli in modo grossolano (non vogliamo che si spappolino in cottura).

In un tegame mettete l'aglio e l'olio. Appena l'aglio sarà colorito eliminatelo e aggiungete i funghi, fateli rosolare a fuoco dolce salandoli leggermente (oppure se volete sperimentare un sapore leggermente diverso sostituite il sale con un goccio di salsa di soia, può sembrare blasfemo ma credetemi vale la pena tentare almeno una volta).

Portate i funghi a cottura tenendoli comunque ben sodi. Aggiungete infine il prezzemolo.

Impiattate mettendo su ogni piatto due bei cucchiari di funghi, la polenta ed adagiando su di essa il lardo.

Torta di noci

INGREDIENTI: 120 gr. di cacao in polvere - 3 uova - 150 gr. di zucchero - 140 gr. di noci già sgusciate - 25 gr. di mandorle, già sgusciate e spellate - burro - farina - zucchero a velo.

PREPARAZIONE: tritate molto finemente le mandorle e le noci. Mettetele in una terrina e unitevi poco per volta lo zucchero.

Mescolate e aggiungetevi il cacao in polvere e, uno a uno, i tuorli d'uovo. Amalgamate bene, rimestando con un cucchiaio di legno.

In un'altra ciotola dai bordi alti montate a neve ben ferma gli albumi. Incorporateli con delicatezza al composto e mescolate in modo che questo risulti uniforme. Versatelo in una teglia imburata e infarinata e passate in forno. Lasciate cuocere a calore medio per 25-30 minuti, sfornate e fate raffreddare. Servite la torta di noci spolverizzata con dello zucchero a velo.

Marmellata di cachi

Si fa sciogliere mezzo chilo di zucchero in una casseruola con centocinquanta grammi di acqua, a fuoco lento per cinque minuti: si toglie quindi il recipiente dal fornello e si versa nello sciroppo la polpa di un chilo e mezzo di cachi maturi (privati della pelle, dei noccioli e dei filamenti) e tagliata a pezzetti.

Si rimette la casseruola sul fornello acceso e si fa cuocere a calore forte, lasciando il recipiente coperto per metà e rimescolando spesso.

Dopo quaranta minuti circa di cottura, si aggiunge il succo di un limone e la scorza grattugiata di mezzo limone, un chiodo di garofano pestato e il contenuto di una bustina di vanillina.

Si rimescola ancora, si abbassa un poco il calore e si lascia sobbollire adagio adagio per venti minuti, rigirando spesso.

Allora si spegne il fornello, si lascia raffreddare e all'ultimo momento si completa la preparazione con due cucchiariate di brandy; si rimescola e poi si versa la marmellata in un vaso di vetro e si chiude ermeticamente.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



PIZZIGHETTONE



24 Ottobre
 22 Novembre

NOVEMBRE 2024



23 Novembre
 21 Dicembre

OTT 2024	1 venerdì	2 sabato	3 domenica	4 lunedì	5 martedì	6 mercoledì	7 giovedì	8 venerdì	9 sabato	10 domenica	11 lunedì	12 martedì	13 mercoledì	14 giovedì	15 venerdì	16 sabato	17 domenica	18 lunedì	19 martedì	20 mercoledì	21 giovedì	22 venerdì	23 sabato	24 domenica	25 lunedì	26 martedì	27 mercoledì	28 giovedì	29 venerdì	30 sabato	DIC 2024	
1 Ma	Tutti i Santi	Commemorazione Defunti	s. Martino, s. Silvia	s. Carlo Borromeo	s. Zaccaria profeta	s. Leonardo abate	s. Ernesto abate	s. Goffredo vescovo	s. Oreste, s. Ornella	s. Leone Magno	s. Martino di Tours	s. Renato martire, s. Elsa	s. Diego, s. Omobono	s. Giocondo vescovo	s. Alberto M., s. Arturo	s. Margherita di Scozia	s. Elisabetta	s. Oddone abate	s. Fausto martire	s. Benigno	Presentazione Beata Vergine Maria	s. Cecilia v.	s. Clemente papa	Cristo Re e s. Flora	s. Caterina d'Alessandria	s. Corrado vescovo	s. Massimo, s. Virgilio	s. Giacomo franc.	s. Saturnino martire	s. Andrea ap., s. Duccio	1 Do	
2 Me																															2 Lu	
3 Gi																																3 Ma
4 Ve																																4 Me
5 Sa																																5 Gi
6 Do																																6 Ve
7 Lu																																7 Sa
8 Ma																																8 Do
9 Me																																9 Lu
10 Gi																																10 Ma
11 Ve																																11 Me
12 Sa																																12 Gi
13 Do																																13 Ve
14 Lu																																14 Sa
15 Ma																																15 Do
16 Me																																16 Lu
17 Gi																																17 Ma
18 Ve																																18 Me
19 Sa																																19 Gi
20 Do																																20 Ve
21 Lu																																21 Sa
22 Ma																																22 Do
23 Me																																23 Lu
24 Gi																																24 Ma
25 Ve																																25 Me
26 Sa																																26 Gi
27 Do																																27 Ve
28 Lu																																28 Sa
29 Ma																																29 Do
30 Me																																30 Lu
31 Gi																																31 Ma



Ricette



Crema di ceci con gamberi

INGREDIENTI: 200 gr. di ceci secchi - 16 gamberi - 1 patata - olio extra vergine d'oliva - aglio - rosmarino - pepe e sale.

PREPARAZIONE: mettete a lessare i ceci che avrete precedentemente ammollato per una notte in acqua. Salate poco prima del termine della preparazione e conservate un bicchiere del liquido di cottura prima di scolare i ceci.

Lessate e schiacciate una patata e tenetela da parte.

In una pentola mettete un cucchiaio d'olio, 1 spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino, fateli scaldare a fuoco dolce. Eliminate aglio e rosmarino, aggiungete i ceci e l'acqua di cottura che avete conservato. Fuori fiamma frullate con un frullatore ad immersione.

Pulite i gamberi, eliminate il carapace e il filo nero (intestino). Cuoceteli al vapore per 5 minuti, se preferite una versione più saporita fateli saltare per un minuto in padella antiaderente con olio e aglio e sfumate con un goccio di Cognac.

Rimettete sulla fiamma a fuoco basso la crema di ceci, incorporate la patata schiacciata, e portate quasi a bollore verificando che sia cremosa e bella densa (se è troppo fluida prolungate la cottura, se è troppo consistente aggiungete un goccio d'acqua).

Disponete la crema nei piatti, macinate un pizzico di pepe nero e disponete i gamberi. Terminate con un goccio di olio extra vergine d'oliva a crudo.

Taglierini di semolino

Non sono molto dissimili da quelli fatti di farina, ma reggono di più alla cottura, essendo la sodezza un pregio di questa minestra. Oltre a ciò lasciano il brodo chiaro e pare che lo stomaco rimanga più leggero.

Occorre semolino di grana fine; ed ha bisogno di essere intriso con le uova qualche ora prima di tirare la sfoglia. Se quando siete per tirarla, vi riuscisse troppo morbida, aggiungete qualche pizzico di semolino asciutto per ridurre l'impasto alla durezza necessaria, onde non si attacchi al matterello. Non occorre né sale, né altri ingredienti.

Minestra di riso e verze

INGREDIENTI: 200 gr. di riso ben nettato ma non lavato - ½ cavolo verzotto, nettato, lavato, cotto a metà, tagliato molto finemente, soffritto con un pezzetto di burro e finito di cuocere con poca acqua - un trito composto di 1 piccola cipolla e di 100 gr. di grasso di prosciutto - 50 gr. di burro - una buona presa di prezzemolo tritato - parmigiano grattugiato - poco sale e pepe.

PREPARAZIONE: mettere il trito di cipolla e grasso in una casseruola col burro; a imbrionimento della cipolla gettarvi il cavolo verzotto e il suo liquido di cottura. Mescolare bene, condire con sale e pepe, versare due litri d'acqua (se si preferisce di brodo leggero), unire il riso e portarlo a cottura. Qualche istante prima di ritirare la casseruola dal fuoco unire il prezzemolo tritato. Servire subito, passando il parmigiano grattugiato a parte.

Polpa di manzo ripiena

INGREDIENTI: 1 fetta di polpa di manzo (gr. 600 circa) - 100 gr. di prosciutto cotto o mortadella di Bologna a fette - 70 gr. di margarina - 2 o 3 uova intere - 2 cucchiaini di formaggio grattugiato - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - sale - pepe - una spruzzata di vino bianco - un pezzetto di dado - qualche mestolo d'acqua calda.

PREPARAZIONE: Friggere una frittata con le uova sbattute col formaggio grattugiato, il prezzemolo, sale e pepe in 20 gr. di margarina. Lasciarla raffreddare, metterla sulla fetta di carne ben battuta, sopra disporre le fette di prosciutto, fare un rotolo, legarlo e farlo rosolare nella rimanente margarina. Spruzzarlo di vino bianco, appena evaporato mettere il pezzetto di dado, 1 mestolo d'acqua, coprire e cuocere per circa 1 ora e ½. Se necessario aggiungere di tanto in tanto altra acqua. Servire il rotolo tagliato a fette col sugo di cottura o freddo, affettato e coperto con gelatina.

Dolce di castagne

INGREDIENTI: 1 kg. di castagne grosse (marroni) - gr. 700 di zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato.

INGREDIENTI per la crema: ½ litro di latte - 2 uova (solo tuorli) - 2-3 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE: lessare innanzitutto le castagne in acqua leggermente salata e, ancora calde, pelarle e passarle allo staccio. Mettere quindi il ricavato in una terrina, aggiungervi 200 grammi di acqua, nella quale si è già fatto sciogliere lo zucchero e 1 bustina di zucchero vanigliato, mescolare bene e versare il tutto in un tegame alto; far bollire a fuoco moderato per 30 minuti, continuando a mescolare affinché non si attacchi sul fondo. Al termine, disporre l'impasto in una forma o tortiera leggermente imburata, coprirlo con una stagnola, e lasciarvi riposare il dolce per 12 ore, in luogo fresco, fino al momento di sfornarlo. Per preparare la crema mettere in un tegamino con pochissima acqua 2 o 3 cucchiaini di zucchero e cuocere a fuoco basso mescolando dolcemente finché lo zucchero risulti "caramellato", cioè di colore marrone scuro lucido. A questo punto, versarvi il latte, sempre mescolando, aggiungere i due tuorli, far amalgamare bene il tutto e lasciar bollire lentamente fin quando il composto risulti cremoso a puntino. Ricoprire con questa crema il dolce di castagne.

Gratin di frutta

INGREDIENTI: 2 uova - 2 dl. di latte - un cucchiaio di farina - 50 gr. di zucchero - un pizzico di vanillina - 2 cucchiaini di rum - 1 banana - 1 arancia - 1 mela - 1 pera - un cucchiaio d'uvetta - 1 noce di burro - un pizzico di sale.

PREPARAZIONE: Scaldare il forno a 200°. Pulite e tagliate a pezzetti la banana, la mela e la pera; pelate al vivo l'arancia e tagliatela a spicchi; mettete ad ammorbidire per 5 minuti l'uvetta nel rum. Sbattere in una terrina le uova con la farina, lo zucchero, la vanillina, il latte e un pizzico di sale, unite l'uvetta con il rum di macerazione e mescolate.

Imburate abbondantemente 4 pirofile da porzione, suddividetevi sul fondo la frutta preparata, versatevi sopra il composto a base di uova e latte e cuocete in forno caldo per 10 minuti, o fino a quando la preparazione sarà dorata in superficie. Lasciatela intiepidire e servite.



CON IL CONTRIBUTO DI



REALIZZAZIONE, CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI TERMICI
 Via XXV Aprile 66/B - 20068 Peschiera Borromeo (MI)
 Tel 02.89751335 / 02.98875061



PARCO
 ADDA SUD



MORTONE ZELO B.P.



23 Novembre
 21 Dicembre

DICEMBRE 2024



22 Dicembre
 20 Gennaio

NOV 2024	1 domenica I° d'Avvento - s. Ansano	17 martedì s. Lazzaro vescovo	Gen 2025
1 Ve	2 lunedì s. Bibiana, s. Savino	18 mercoledì s. Graziano vescovo	1 Me
2 Sa	3 martedì s. Francesco Saverio	19 giovedì s. Fausta, s. Dario	2 Gi
3 Do	4 mercoledì s. Barbara, s. Giovanni Dam.	20 venerdì s. Liberato martire	3 Ve
4 Lu	5 giovedì s. Giulio martire	21 sabato s. Pietro Canisio	4 Sa
5 Ma	6 venerdì s. Nicola vescovo	22 domenica IV° d'Avvento - s. Francesca Cabrini	5 Do
6 Me	7 sabato s. Ambrogio vescovo	23 lunedì s. Giovanni da Kety, s. Vittoria	6 Lu
7 Gi	8 domenica II° d'Avvento - Immacolata Concezione	24 martedì s. Delfino vescovo	7 Ma
8 Ve	9 lunedì s. Siro	25 mercoledì Natività del Signore	8 Me
9 Sa	10 martedì N.S. di Loreto	26 giovedì s. Stefano protomartire	9 Gi
10 Do	11 mercoledì s. Damaso papa	27 venerdì s. Giovanni ap.	10 Ve
11 Lu	12 giovedì s. Giovanna Francesca di Chantal	28 sabato ss. Innocenti Martiri	11 Sa
12 Ma	13 venerdì s. Lucia vergine e martire	29 domenica s. Tommaso Becket	12 Do
13 Me	14 sabato s. Giovanni della Croce	30 lunedì s. Eugenio vescovo, s. Ruggero	13 Lu
14 Gi	15 domenica III° d'Avvento - s. Valeriano	31 martedì s. Silvestro papa	14 Ma
15 Ve	16 lunedì s. Albina vergine		15 Me
16 Sa			16 Gi
17 Do			17 Ve
18 Lu			18 Sa
19 Ma			19 Do
20 Me			20 Lu
21 Gi			21 Ma
22 Ve			22 Me
23 Sa			23 Gi
24 Do			24 Ve
25 Lu			25 Sa
26 Ma			26 Do
27 Me			27 Lu
28 Gi			28 Ma
29 Ve			29 Me
30 Sa			30 Gi
			31 Ve



Ricette



Tartine al salmone con avocado

INGREDIENTI: 200 gr. di salmone affumicato - 4 fette di pane di segale.

INGREDIENTI per la maionese: 1 avocado di media grandezza maturo - 1 cucchiaino di sale - 200 ml. olio di semi di mais - succo di mezzo limone - 1 uovo freschissimo e freddo di frigorifero - mezzo cucchiaino di ketchup

PREPARAZIONE: private l'avocado della buccia e del seme centrale.

Inserite nel bicchiere del frullatore l'olio, l'uovo, il succo di limone e il sale; frullate alla massima velocità fino al raggiungimento della consistenza desiderata per la vostra maionese (serviranno circa 3 minuti).

Aggiungete alla maionese la polpa dell'avocado e il ketchup e frullate finché l'avocado si sarà completamente sciolto nella salsa che – a questo punto – avrà un bel colore verde.

Lasciate riposare la salsa in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzarla. Spalmate su ogni fetta di pane una generosa dose di maionese all'avocado, adagiatevi il salmone.

Completate con una spolverata di pepe nero e qualche goccia di olio extra vergine di oliva emulsionato con succo di limone.

Lasagne alle verdure con fonduta

INGREDIENTI: 250 gr. di lasagne secche (di quelle che si possono infornare senza cottura) - 2 zucchine - 1 carota - 500 ml. di latte - 200 gr. di formaggio tipo Bitto (oppure Branzi o Asiago a vostro gusto) - 150 gr. di Parmigiano grattugiato - 50 gr. di burro - 50 gr. di farina - noce moscata - sale - pepe.

PREPARAZIONE: accendete il forno a 180°.

Lavate e asciugate le zucchine e le carote, affettatele sottilissime con l'aiuto di un pelapatate. Salate e pepate leggermente e tenete da parte.

In una casseruola antiaderente dai bordi alti mettete a fondere il burro con un pizzico di sale e una generosa spolverata di noce moscata.

Quando il burro è fuso aggiungete, fuori fiamma, la farina. Abbiate cura di mescolare costantemente in modo che non si formino grumi.

Rimettete sul fuoco e aggiungete, sempre mescolando, il latte a temperatura ambiente.

Quando la besciamella si sarà addensata, avvicinandosi alla consistenza desiderata, aggiungete il Bitto (o altro formaggio che avete scelto) ridotto a cubetti e il parmigiano grattugiato.

Cuocete dolcemente per altri 5 minuti in modo che il formaggio si fonda con la besciamella.

Cominciate a comporre la lasagna a strati in quest'ordine: besciamella, pasta, besciamella, verdure... e via di seguito fino a terminare gli ingredienti a disposizione. Infornate per 30/35 minuti e comunque fin quando la crosticina sia ben gratinata. Servire calde.

Filetto di maiale in crosta

INGREDIENTI: 1 filetto di maiale (peso circa 600 gr.) - 300 gr. di pasta per pane (200 gr. farina 00, 100 ml. d'acqua, 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, sale e lievito) - 100 gr. di lardo - alloro - burro - olio extra vergine di oliva - 1 bicchiere di birra corposa

PREPARAZIONE: preparate la pasta per il pane: fate una fontana con la farina, mettete al centro l'olio e il lievito; diluite con l'acqua e unite il sale. Impastate molto bene e lasciate lievitare.

In un tegame mettere poco olio, una noce di burro e l'alloro e rosolatevi il filetto di maiale.

Quando tutti i lati saranno coloriti sfumate con la birra e fate evaporare. Lasciate raffreddare la carne. Stendete la pasta da pane sottile, mettetevi sopra le fette di lardo ed adagiatevi il filetto. Chiudete la pasta sigillando bene i bordi e tagliando, eventualmente, quella eccedente. Infornate a 180° per circa 30 minuti, comunque fino a quando la crosta del pane non sarà dorata.

Attendete che si intiepidisca leggermente prima di affettare per evitare che si rompa.

Servite accompagnando con le classiche patate al forno oppure – come in questo caso – con patate e mele renette tagliate a cubetti e spadellate con peperoncino e un cucchiaino di miele.

Pandoro farcito con ananas e fragole

INGREDIENTI: 500 gr. di mascarpone - 3 uova freschissime - 6 cucchiaini di zucchero - 1 pandoro - 250 gr. di fragole fresche - 250 gr. di ananas sciroppato (più il suo sciroppo) - 80 gr. di cioccolato bianco in scaglie.

PREPARAZIONE: separate gli albumi dai tuorli delle tre uova. Montate a neve ferma gli albumi e metteteli da parte. Con l'aiuto di una frusta elettrica, montate i tuorli con lo zucchero fino a che non abbiate ottenuto un composto quasi bianco e spumoso. Mescolate i tuorli montati con il mascarpone (usando sempre la frusta, ma alla velocità minima), infine incorporate a mano il bianco d'uovo montato a neve muovendo delicatamente una spatola dal basso verso l'alto.

Unite alla crema le scaglie di cioccolato bianco e mettete in frigorifero a riposare per almeno 6 ore.

Lavate e affettate le fragole, mettetele da parte. Conservate lo sciroppo dell'ananas e affettate il frutto, tenete da parte.

Tagliate il pandoro a fette orizzontali dello spessore di circa 2,5 cm.

Ricomponete il pandoro partendo dal basso. Le fette saranno disposte "sfalsate" tra loro così da creare l'effetto albero di natale.

Ogni strato andrà inumidito con lo sciroppo d'ananas e farcito con la crema di mascarpone al cioccolato bianco e, alternandole una per strato, con le fragole e l'ananas.

Al momento di portare in tavola il vostro pandoro-albero spolverate generosamente con zucchero a velo.

BUONE FESTE

