

NEWSLETTER DALLA
FONDAZIONE

ORTO E CUCINA

Dal mese di maggio, con l'aiuto di alcuni ospiti residenti, abbiamo creato il nostro piccolo orticello. All'interno di grandi fioriere abbiamo piantato le piantine di melanzane, zucchine, pomodori datterini, peperoni e fragole. Nonostante la tanta pioggia iniziale, l'orto piano piano ha iniziato a regalarci i suoi frutti e così abbiamo fatto il nostro raccolto ed abbiamo deciso di realizzare delle focacce salate da poter condividere con tutti. Un aiuto fondamentale è arrivato da un Ospite, Gino, che ha lavorato una vita come panettiere e per più di 20 anni è stato proprietario di un Panificio. Grazie alle sue mani esperte il risultato è stato davvero eccellente!

**RICETTA****INGREDIENTI PER 6 PERSONE:**

- 400 g di farina "0"
- 5 g di sale fino
- 10 g di zucchero
- 40 ml d'olio d'oliva+ q.b. per condire
- 240 ml di acqua
- 26 g di lievito istantaneo per pizza
- Origano o basilico q.b.
- Pomodorini e/o verdure

**PREPARAZIONE:**

- In una ciotola unire la farina e il lievito istantaneo e mescolare accuratamente.
- Successivamente unire lo zucchero, il sale e l'olio ed amalgamare tutti gli ingredienti.
- Aggiungere l'acqua un po' alla volta fino a formare un panetto sodo e non appiccicoso.
- Ricoprire la teglia con la carta da forno, oliarla alla base e stendere bene l'impasto con le mani.
- Formare dei piccoli solchi con le dita e aggiungere i pomodorini o le verdure tagliati a pezzetti.
 - Condire con sale, olio abbondante e basilico.
 - Cuocere a 180° per 20-25 minuti con il forno ventilato.

E dopo il salato qualcosa di dolce è sempre gradito e così con l'aiuto di alcune abili Nonne, abbiamo realizzato anche delle golosissime palline al cocco e cacao che hanno riscosso un grande successo.

RICETTA

INGREDIENTI PER 35 PALLINE:

- 300 g di ricotta
- 150 g di cocco rapè
- 130 g di zucchero
- 35 g di cacao amaro
- 30 ml di latte o rum
- Cocco rapè (per decorare) q.b.

PREPARAZIONE:

- Unire in una ciotola tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, non troppo liquido.
- Formare delle palline di 2 cm di diametro.
 - Passare le palline sul cocco.
- Far riposare le palline 30 minuti in frigorifero.



VISITE AGLI OSPITI

Dal mese di agosto, le visite agli anziani residenti si svolgono senza prenotazione tutti i giorni dal lunedì alla domenica nelle seguenti fasce orarie: la mattina dalle ore 09:00 alle ore 11:30; il pomeriggio dalle ore 14:00 alle ore 17:30.

Compleanni agosto

Tanti auguri ad Anna B.,
Anna C., Rina, Cecilia ed Elsa
che nel mese di agosto
hanno compiuto gli anni!!!

