NOTIZIARIO

CASA SERENA LEFFE

Proverbio del mese

Neve marzolina dalla sera alla mattina.

Da lunedì 11 a venerdì 15

tutte le mattine alle ore 9.00

S. Messa per il settenario della Madonnina presso la chiesetta di Casa Serena

APPUNTAMENTI DEL MESE

PER MARZO ESATTAMENTE

MERCOLEDÌ 13

FESTEGGEREMO I COMPLEANNI DI
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO UN PRANZO
SPECIALE E PERSONALIZZATO IN ANIMAZIONE ….

MERCOLEDÌ 13 **FESTA COMPLEANNI**

GIOVEDì 14 **FUNZIONE DELL'AMMALATO ORE 9.00**

DOMENICA 17 **S. Messa Madonnina ore 9.00 e al pomeriggio passaggio della solenne processione della Madonnina nel cortile di Casa Serena.**

DOMENICA 24 **Inaugurazione mostra fotografica ore 15.30**

DOMENICA 31 **S. Messa di Pasqua ore 9.00**

...E AUGURI A TUTTE LE DONNE!!!

TORTA MIMOSA SALATA

La **torta mimosa salata** è la rivisitazione della più famosa versione dolce. E' una preparazione molto semplice da fare e tanto sfiziosa, inoltre è molto personalizzabile per quanto riguarda il suo ripieno. Scatena la fantasia e buona Festa della Donna!

INGREDIENTI

Per il pan di spagna salato

3**uova**
60 g **farina 00**
20 g **formaggio** (grattugiato)
20 g **zucchero**
6 g **lievito istantaneo salato**
5 g **sale**

Per il ripieno e per la decorazione

100 g **formaggio fresco spalmabile**
50 g **maionese**
50 g **tonno**
50 g **pomodoro**
20 g **rucola**

Sguscia in una ciotola le uova, unisci lo zucchero e il sale, e con la frusta elettrica alla velocità massima monta per 15 minuti, fino ad ottenere un composto molto soffice, montato e chiaro.
Ferma la frusta elettrica, incorpora con lenti movimenti dal basso verso l'alto la farina e il lievito setacciati insieme e il formaggio grattugiato.
Fodera lo stampo a cerniera con la carta forno e versa al suo interno il composto, senza strapazzarlo troppo.
Cuoci in forno statico, preriscaldato, a 180°C per 30 minuti. Fai raffreddare completamente con il forno leggermente aperto
Taglia il pan di spagna salato in 3 dischi, di uguale spessore, e tieni da parte il disco centrale.
Spalma sulla superficie interna superiore e inferiore la maionese, condisci con il tonno, aggiungi le fette di pomodoro e completa con la rucola. Chiudi il pan di spagna e premi leggermente con le mani, per compattare il tutto.
Su tutta la superficie esterna metti il formaggio fresco spalmabile, quasi come se fosse panna montata.
Sbriciola con le mani il disco di pan di spagna tenuto da parte, per simulare la mimosa, e attacca queste briciole sulla superficie esterna.
Fai rassodare in frigo per 2 ore prima di tagliare e servire.

Buon appetito!

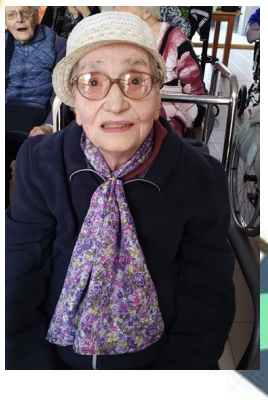
ANGOLO CURIOSITA'

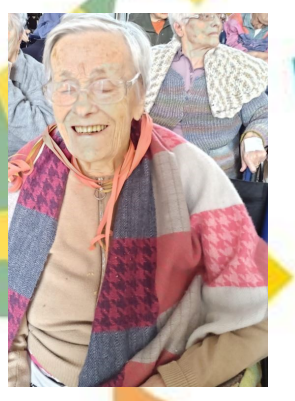
Il mese scorso si sono svolti i seguenti eventi:

Il **21 Febbraio** abbiamo festeggiato

i compleanni del mese

Giovedì 8 Febbraio si è svolta la festa di Carnevale!
Grazie a tutti i partecipanti, agli operatori e volontari che hanno partecipato attivamente ai festeggiamenti!!!
Un grazie speciali al nostro musicista Claudio che sa rendere sempre felici i nostri ospiti!





Martedì 13, la sfilata di Carnevale di Leffe è passata nel giardino di Casa Serena, tra canti e balli! **GRAZIE!!!**

Il 29 febbraio abbiamo avuto l'onore ed il piacere di poter festeggiare

i **100 anni** della nostra ospite **ANNA**.

Ringraziamo lei ed i suoi familiari per questa possibilità!

Inoltre ringraziamo anche il sindaco di Leffe, Don Giovanni e

la presidente di Casa Serena per aver portato i loro auguri ad Anna

e aver festeggiato con i nostri ospiti.

Grazie a tutti!