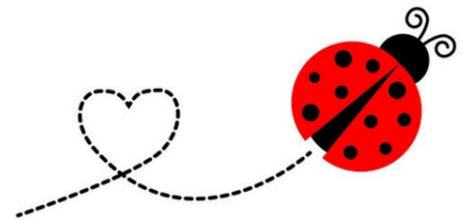
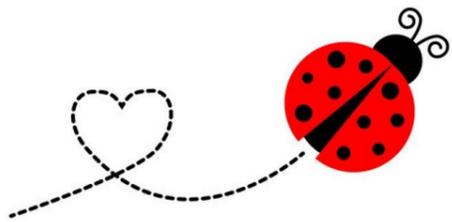
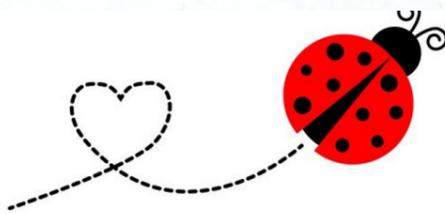


NOTIZIARIO



CASA SERENA LEFFE

MAGGIO



Maggio asciutto e soleggiato, molto grano a buon mercato.

**TANTISSIMI AUGURI A
TUTTE LE MAMME**





APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER MAGGIO ESATTAMENTE
MERCOLEDÌ 14
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO
UN PRANZO
SPECIALE E PERSONALIZZATO
IN ANIMAZIONE**



MARTEDI' 6

BOCCE IN PALESTRA AL MATTINO

VENERDÌ 9

**POMERIGGIO DI FESTA CON LA MUSICA DI
CLAUDIO IN OCCASIONE DELLA FESTA DELLA
MAMMA**

DOMENICA 11

**AL MATTINO RITROVO NEL CORTILE DEI
BAMBINI DELLA PRIMA COMUNIONE**

GIOVEDI' 15

MATTINATA CON I BAMBINI DEL NIDO

LUNEDI' 19

BOCCE IN PALESTRA AL MATTINO

MARTEDI' 20

PET-THERAPY AL MATTINO



ASPARAGI E PANCETTA



Gli asparagi avvolti nella pancetta sono l'idea perfetta per un antipasto originale e davvero molto sfizioso, che piace tanto anche ai bambini!!!



Lava bene gli asparagi sotto l'acqua corrente fredda, quindi elimina la parte finale più legnosa. Con l'aiuto di un pelapatate pulisci i gambi. Sbollenta gli asparagi in una pentola con abbondante acqua leggermente salata 3: ci vorranno circa 8 minuti a partire dal bollore. Aggiungi poco sale nell'acqua poiché la pancetta donerà al piatto una bella sapidità. Scola gli asparagi e fai intiepidire. Arrotola la pancetta intorno al gambo degli asparagi, quindi sistemali su una leccarda, rivestita con carta forno, e condiscili con un filo di olio. Cospargi con il parmigiano. Distribuisci il pangrattato. Cuoci in forno a 200 °C, in modalità ventilato, per 10 minuti. Trascorso questo tempo, sforna gli asparagi. Sistema gli asparagi in un piatto da portata e servi.

A piacere, puoi aromatizzare il pangrattato con delle spezie, come paprica o curry dolce, oppure con erbe aromatiche, come timo, rosmarino o maggiorana.

Per un risultato filante, puoi aggiungere un tocchetto di fontina o di scamorza e, volendo, un pizzico di pepe.

Per una versione ancora più ricca e goduriosa, cuoci a parte delle uova al tegamino e disponile a fine cottura sugli asparagi aiutandoti con una paletta da cucina. Buon appetito!!!



ANGOLO CURIOSITÀ

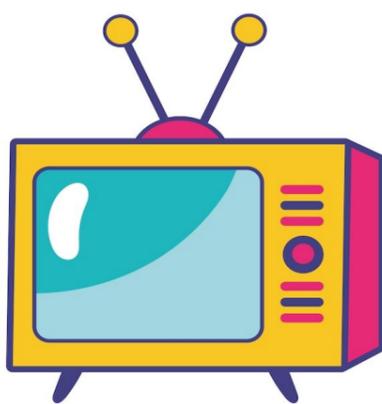
Il 9 Aprile abbiamo festeggiato
gli ospiti nati in quel mese!

*Come per ogni festeggiamento il momento della
consegna del regalo personale è
un'emozione per ogni partecipante.*

W i nostri festeggiati!



Questo mese Casa Serena è stata contattata dalla TV 2000 (canale 28), in quanto vogliono svolgere un servizio sulla mostra “Matrimoni di una volta” che abbiamo organizzato l’anno scorso. Motivo per cui il 16 aprile sono venuti a intervistare alcuni nostri ospiti e prossimamente saremo ospiti della trasmissione Ora Solare



Come da tradizione domenica 20 aprile, dopo la Messa pasquale, la banda musicale di Lefte è passata a salutare e allietare i nostri ospiti. Grazie ancora a tutti i musicisti!



Grazie ad un nuovo progetto in accordo con l'Asilo Nido Pinocchio di Lef-
fe, la mattina del 24 aprile abbiamo impastato e creato piccoli preziosi
oggetti insieme a loro. Grazie mille per questa bella opportunità!



Come da tradizione, ogni anno il giorno della Festa della Madonnina,
il corteo passa anche da Casa Serena. Quest'anno anche la mostra che è
stata ospite nell'atrio della struttura, ha permettendo ai nostri ospiti di esse-
re parte del rito ed emozionarsi! Grazie a tutti!

