



NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE

GENNAIO

**Primavera di gennaio reca
sempre un grande guaio**

**BON 2026
e
BONA EPIFANIA**



APPUNTAMENTI DEL MESE



PER GENNAIO 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 E UN PICCOLO PENSIERO



MERCOLEDÌ 14

FESTA COMPLEANNI

DOMENICA 11

**CONCERTO DELLA
CORALE DI LEFFE E
BIANZANO ALLE 15.30
IN CHIESA**





DOMENICA 11 GENNAIO

ore 15.30 presso

la Chiesetta di Casa Serena

ELEVAZIONE MUSICALE

a cura della Corale di Leffe e
della Corale di Bianzano

Direttore: Giacinti Corrado

Organista: Bertocchi Giulio

Vi aspettiamo numerosi



RICETTA PASTA E PATATE



Per scaldarci in queste giornate fredde e riciclare avanzi di diversi formati di pasta vi lasciamo una calda ricetta.

Ingredienti

- 300 g di pasta mista (in alternativa, ditalini o comunque pasta corta)
- 500 g di patate a cubetti
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 100 g di pancetta (o guanciale, facoltativo per un sapore più deciso)
- 2-3 pomodorini (o 1 cucchiaio di passata di pomodoro)
- 50 g di parmigiano grattugiato (o pecorino, a piacere)
- 1 rametto di rosmarino (facoltativo)
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Acqua o brodo vegetale q.b.



Procedimento:

Taglia la cipolla, il sedano e la carota a pezzetti molto piccoli. Pela le patate e tagliale a cubetti non troppo grandi. In una casseruola capiente, aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva e fai soffriggere la cipolla, il sedano e la carota. Se usi la pancetta o il guanciale, aggiungili e falli rosolare finché diventano dorati. Aggiungi le patate a cubetti e falle insaporire nel soffritto per qualche minuto, mescolando spesso. Aggiungi i pomodorini tagliati a metà (o la passata di pomodoro) e il rametto di rosmarino. Mescola il tutto e lascia insaporire per 1-2 minuti. Versa abbastanza acqua o brodo vegetale da coprire le patate. Porta a ebollizione, quindi abbassa il fuoco, copri con un coperchio e lascia cuocere per circa 15-20 minuti, finché le patate saranno morbide e inizieranno a disfarsi. Aggiusta di sale e pepe. Aggiungi la pasta direttamente nella casseruola con le patate e mescola. Se necessario, aggiungi un po' d'acqua o brodo caldo, ma senza esagerare: la consistenza finale dovrebbe essere cremosa e non brodosa. Mescola continuamente la pasta durante la cottura, così che l'amido si distribuisca nella zuppa rendendola cremosa. Una volta cotta, togli dal fuoco e aggiungi il parmigiano o il pecorino grattugiato. Mescola bene per far sciogliere il formaggio e ottenere una consistenza ancora più cremosa. Servi la pasta e patate calda, con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e, se gradito, una spolverata extra di formaggio o pepe.

Consigli: Se hai a disposizione diversi tipi di pasta avanzati, la "pasta mista" è perfetta per questa ricetta.

Buon Appetito!!!

ANGOLO CURIOSITÀ



Il 10 dicembre 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!



Durante il mese di dicembre tanti bambini sono venuti a trovarci e a fare gli auguri. Ringraziamo i bambini e le maestre della scuola materna e dall'asilo nido di Lefte, come gli alunni e i docenti della scuola media di Lefte.



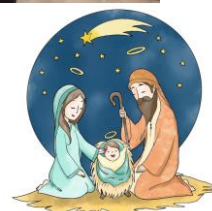
Quest'anno abbiamo avuto la fortuna di avere la visita in persona di Santa Lucia e di Babbo Natale venuti apposta per salutare e omaggiare i nostri ospiti!



La tradizione annuale di ringraziare i volontari che ogni anno si impegnano per i nostri ospiti, si è ripetuta anche quest'anno con una cena dedicata a loro.
Grazie ancora per tutto quello che fate!!!



La vigilia di Natale come di consueto abbiamo svolto la Santa Messa con la rappresentazione del Presepe Vivente. Grazie a tutti gli ospiti, operatori, volontari e parenti che vi hanno partecipato.



Il 21 dicembre grazie alla numerosa partecipazione di parenti ed ospiti, abbiamo passato un piacevolissimo pomeriggio insieme, tra numeri della tombola, premi, estrazione della nostra lotteria e musica natalizia grazie ai musicisti Maurizio e Lorenzo.

