



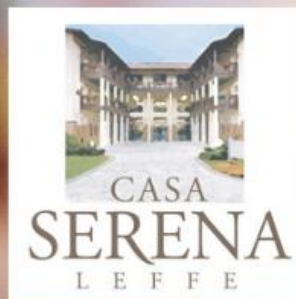
NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE

FEBBRAIO

A San Mattia (24 febbraio)
la neve per la via

**BUON SAN
VALENTINO!**





Festa di Carnevale

ABRACADABRA: tra maghi e fate

MARTEDÌ 17 FEBBRAIO

DALLE ORE 15.30

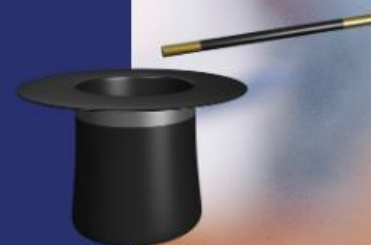
con l'immaneabile musica

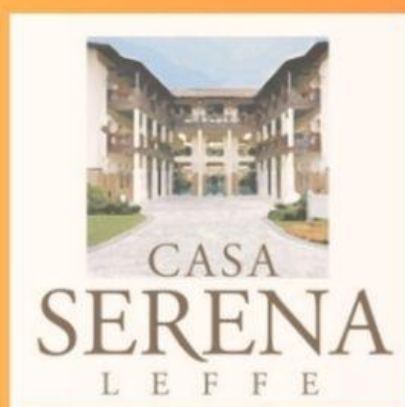
di CLAUDIO 

e una golosa merenda per tutti

Vi aspettiamo

se vuoi vieni mascherato a tema





AAA CERCASI



SACCHETTI DELLA SPESA BIODEGRADABILI
USATI E PULITI

PIÙ COLORATI SONO E MEGLIO È



SERVIRANNO PER ALCUNE
ATTIVITÀ IN ANIMAZIONE

**GRAZIE DELLA
COLLABORAZIONE!**

COSEGNATELI ALLE EDUCATRICI!



APPUNTAMENTI DEL MESE



PER FEBBRAIO ESATTAMENTE
MERCOLEDÌ 11
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

LUNEDI' 2

**h. 9.00 MESSA E A SEGUIRE
BENEDIZIONE DELLA GOLA**

MERCOLEDI' 11

**h.9.00 MESSA E FIACCOLATA
UNITALSI**

MERCOLEDI' 11

PRANZO COMPLEANNI

GIOVEDI' 12

**MATTINATA CON I BIMBI
DELLA SCUOLA MATERNA DI
LEFFE**

MARTEDI' 17

h.15.30 FESTA DI CARNEVALE

MERCOLEDI' 18

**h. 9.00 MESSA CON
IMPOSIZIONE CENERI**





Stracciatella



La stracciatella in brodo è una gustosa minestra della tradizione. Un piatto saporito e sostanzioso, facilissimo e veloce da preparare.

Brodo di carne, uova e formaggio grattugiato per una zuppa confortevole che ci riporta ai sapori del passato.

Si tratta di una ricetta, o meglio di una preparazione, nata, a detta delle nostre nonne, per riutilizzare il brodo avanzato con quant'altro si aveva a disposizione.

Ingredienti per 4 persone

4 uova

80 g di Grana Padano grattugiato

1 litro di brodo di carne

Noce moscata

sale

pepe (facoltativo)



Mentre portate a bollore il brodo di carne, sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con una forchetta insieme al Grana Padano, una grattata di noce moscata e un pizzico di sale (a piacere potete aggiungere del prezzemolo). Versate il composto ottenuto nel brodo bollente e mescolate rapidamente con una frusta. Abbassate la fiamma e cuocete per 5 minuti, sempre mescolando in modo da "stracciare" bene il composto di uova. Trascorso questo tempo, spegnete e con un mestolo porzionate la stracciatella nei piatti. Potete completare con una macinata di pepe e volendo una grattata di buccia di limone.

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!





Domenica 11 gennaio abbiamo avuto l'onore di ospitare le corali di Leffe e Bianzano che si sono riunite per allietarci con un'elevazione musicale pensata apposta per noi. Questo momento, molto atteso dai nostri ospiti, conclude il periodo natalizio e, come ogni anno ci fa emozionare.

