



# NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE



APRILE

Aprile, apriletto, un dì freddo  
un dì caldo"



*SERENA E  
SANTA PASQUA  
AD OSPITI  
E PARENTI*





# APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER APRILE ESATTAMENTE  
MERCOLEDÌ 8  
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI  
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.  
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO  
UN PRANZO  
SPECIALE IN ANIMAZIONE  
E UN PENSIERO PERSONALIZZATO.**



**DOMENICA 5**

S. MESSA DI PASQUA ALLE ORE 9.00 con  
a seguire AUGURI DELLA BANDA

**MERCOLEDÌ 8**

FESTA DEI COMPLEANNI

**GIOVEDÌ 9**

MATTINATA COI BIMBI DEL NIDO

**DOMENICA 12**

ORE 15.30 CONCERTO DELLA  
MANDOLINISTICA IN CHIESETTA





MOSTRA  
FOTOGRAFICA  
*Foto di  
Famiglia*

**CHIEDIAMO LA COLLABORAZIONE  
A VOI PARENTI DI PORTARE  
UNA FOTO DI FAMIGLIA CON I NOSTRI  
OSPITI DA GIOVANI/PICCOLI  
INDICANDOCI L'ANNO DELLO SCATTO**

**MANDATE IL MATERIALE AL NUMERO  
WHATSAPP 3284792310  
O CONSEGNATELE ALLE EDUCATRICI**

**termine ultimo per la consegna:  
SABATO 18 APRILE**

**L'invio della foto viene considerato come consenso all'esposizione dell'immagine da parte del mittente e di tutti i soggetti raffigurati**



# Frittatine alle ortiche con purè di piselli freschi



## Ingredienti

- 3 uova
- 300 g piselli freschi sgranati
- 250 g ortiche
- 60 g Yogurt intero
- 30 g Parmigiano
- 1 Cipollotto
- 1 cucchiaio erba cipollina tritata
- 1 mestolo Brodo vegetale
- 1 rametto Timo
- olio d'oliva extravergine
- Sale
- pepe
- Noce moscata



## Istruzioni

1. Lessate le ortiche in abbondante acqua appena salata per 5 minuti, poi strizzatele e tritatele grossolanamente con il coltello.
2. Battete le uova con lo yogurt e il parmigiano grattugiato. Unite l'erba cipollina, sale, pepe, una pessa di noce moscata e le ortiche.
3. Bagnate, strizzate e asciugate un foglio di carta da forno. Tagliatelo e usatelo per foderare 4 stampi da crostatina del diametro di circa 10 centimetri. Dividete il composto negli stampi e infornatelo a 170 °C per 20 minuti circa.
4. Affettate il cipollotto e stufatelo in una pentola con il brodo e il rametto di timo. Aggiungete i piselli, coprite con il coperchio e cuocete a fuoco basso per 10-15 minuti. Eliminate il rametto di timo e frullate i legumi con 2 cucchiai d'olio fino a ottenere una crema omogenea. Alla fine salate e pepate.
5. Sformate le frittatine nei piatti e contornatele con il purè

**Buon Appetito!!!**

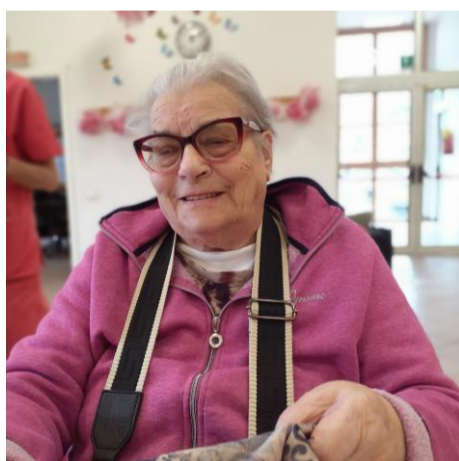
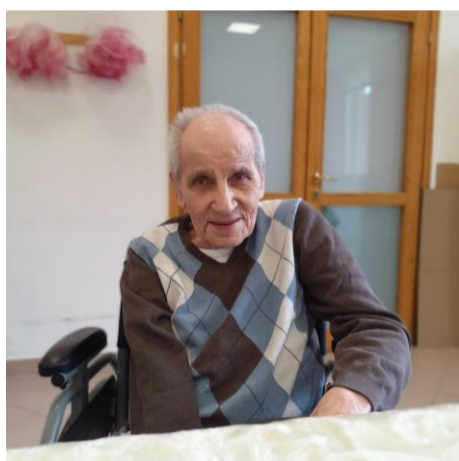
# ANGOLO CURIOSITÀ



L'11 marzo 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!



BUON  
Compleanno 



Alla fine di questo mese abbiamo festeggiato il compleanno della nostra Giuditta che è arrivata al traguardo dei 100 anni.  
Grande festa in Casa Serena tra musica e affetto verso di lei. Grazie a tutti coloro che hanno contribuito a quel momento speciale.



Giuditta che, i giorni seguenti, legge con fierezza l'articolo sull'Eco di Bergamo dei suoi 100 anni.

Come da tradizione Leffese, nel giardino di Casa Serena abbiamo ospitato il passaggio della statua della Madonnina.

Evento molto atteso e partecipato dai nostri ospiti. Grazie mille per questa opportunità!

