



# NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE

**MAGGIO**

Acqua di maggio è come la  
parola di un saggio

**TANTISSIMI AUGURI  
A  
TUTTE LE MAMME**





# APPUNTAMENTI DEL MESE



PER MAGGIO ESATTAMENTE  
**MERCOLEDÌ 13**  
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI  
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.  
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO  
UN PRANZO  
SPECIALE E UN PENSIERO PERSONALIZZATO  
IN ANIMAZIONE ....



**GIOVEDÌ 7**

MATTINATA COI BIMBI DEL NIDO

**DOMENICA 10**

TOMBOLATA PER LA FESTA DELLA  
MAMMA

**MERCOLEDÌ 13**

FESTA DEI COMPLEANNI

**DOMENICA 31**

AL MATTINO RITROVO NEL CORTILE DEI  
BAMBINI DELLA PRIMA COMUNIONE





# PASTA AL PESTO DI RUCOLA



Pasta al pesto di rucola e pomodorini è una ricetta profumatissima, velocissima da preparare e gustosissima che si può mangiare sia calda che fredda.

## Ingredienti per 4 persone

- 380 g Pasta
- 7 Pomodorini ciliegino
- 70 g Rucola
- 50 g Pinoli
- 50 g Parmigiano reggiano
- 1 spicchio Aglio
- mezzo bicchieri Olio extravergine d'oliva



## Preparazione

1. Mettete una pentola di acqua leggermente salata sul fuoco e, quando bollerà, mettete a cuocere la pasta. Mettete nel bicchiere del frullatore i pinoli, il parmigiano grattugiato, lo spicchio di aglio tagliato a metà e privato dell'anima centrale, l'olio extravergine di oliva e metà della rucola. Frullate per qualche secondo e poi unite anche la restante rucola.
2. Continuate a frullare fino ad ottenere una salsa omogenea. Tagliate i pomodorini ciliegino in 4 parti e scolateli dall'acqua in eccesso. Mettete in un'insalatiera i pomodorini a pezzetti e il pesto di rucola, scolate la pasta e mettetela nell'insalatiera. Condite e mescolate bene e servitela subito.

## Varianti e consigli

Se volete potete preparare la pasta al pesto di rucola anche fredda, dovrete scolare la pasta e passarla sotto all'acqua fredda corrente in modo da fermare la cottura poi condirla con il pesto di rucola e pomodorini. Potete aggiungere qualche foglia di basilico al pesto di rucola. Potete sostituire i pinoli con mandorle o anacardi. Usate solo olio extravergine di oliva. Potete non mettere i pomodorini.

Buon Appetito!!!

# ANGOLO CURIOSITÀ

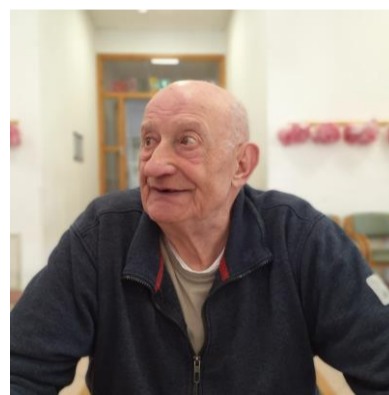
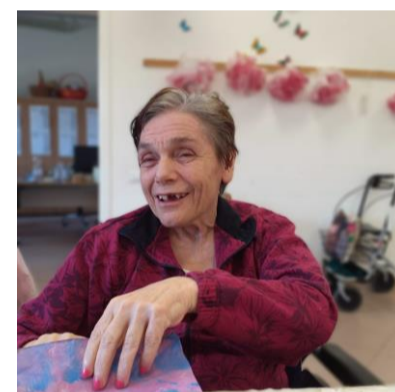
L'8 aprile abbiamo festeggiato  
gli ospiti nati in quel mese!



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



## W i nostri festeggiati!



Anche quest'anno abbiamo iniziato il progetto in collaborazione all'asilo nido Pinocchio di Lefte.

Ospiti e bambini si sono incontrati nella mattinata di giovedì 9 aprile per «mettere le mani in pasta» insieme, tra forme creative e sorrisi.

Proprio una bella esperienza!



*Domenica 12 aprile abbiamo avuto l'onore di accogliere in Casa Serena il concerto della Mandolinistica di Lefte. Grazie! E' stata davvero una grande emozione per tutti, ma soprattutto per chi in passato ha fatto parte della mandolinistica.*

