



# INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino  
dell'Associazione

Anno #18  
Data 14/3/22  
Numero #689

C.S.R.E. & G.A.  
Casa "Chiara Aquini"  
Via Vittorio Veneto, 136  
33010 Reana del Rojale (UD)



info  
&  
web

L'ANGOLO  
DELLA COMUNICAZIONE  
di Alessio Cantarutti -  
Coordinatore Responsabile -

### Si informa che:

- siamo tutti caldamente invitati ad attenerci alle disposizioni per il contenimento del rischio contagio da COVID-19 e Vi ringrazio della Vs. certa e costante collaborazione;

- si ricorda che, come sottoscritto dai Tutori/AdS/Familiari nel patto di corresponsabilità prima dell'inizio degli Interventi Straordinari, ogni variazione della stato di salute dell'Ospite o di un familiare convivente, va comunicato anche per iscritto tramite il modulo "Allegato 6 - Scheda variazione stato salute" di cui avete ricevuto duplice copia all'atto di sottoscrizione del "Patto di corresponsabilità" e nel caso si manifestasse febbre > 37,5°C o uno dei sintomi, l'Ospite non potrà partecipare agli interventi straordinari presso i locali del C.S.R.E. "Chiara Aquini";

- per contattare il C.S.R.E. siete pregati di continuare a contattarmi al cellulare, al nostro numero fisso continuerà a rispondere il Gruppo Appartamento;

RingraziandoVi per la pazienza e per le attenzioni e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	Pera		Spaghetti con frutti di mare	Insalatona mista	\	
	/		1-2-4-14	4	\	
	21/3	Mario	Tutti	Tutti	\	
Martedì	Colomba e tè		Tostone	Carote e finocchi grattugiati	\	
	1-3-8		1-3-7	/	\	
	22/3	Maurizio	Maurizio	Maurizio	\	
Mercoledì	Yogurt bianco con fragole		Spiedini con pollo e salsiccia	Radicchio Patate lesse	\	
	7		/	/	\	
	23/3	Federica	Federica	Federica	\	
Giovedì	Mele		Vellutata di verdure	Quike lorrein	\	
	/		/	1-3-7	\	
	24/3	Tutti	Tutti	Tutti	\	
Venerdì	Banana		Risotto allo zafferano	Verdure lesse e Formaggi misti	\	
	/		6-7-9-12	1-7	\	
	25/3	Emanuela M.	Emanuela M.	Emanuela M.	\	



1

Glutine



2

Crostacei



3

Uova



4

Pesce



5

Arachidi



6

Soia



7

Latticini



8

Frutta a guscio



9

Sedano



10

Senape



11

Sesamo



12

SO<sub>2</sub>

13

Lupini



14

Molluschi

## Degli gnocchi dal colore...viola

di Maurizio Inguscio, Chiara Fontanini e Mario Scorset

### INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

- > 1kg di patate viola
- > 300g di Farina oo
- > 1 Uovo
- > Sale fino

### PER LA SALSINA AL GROVIERA

- > 500ml di panna fresca Liquida
- > 200g di groviera
- > Noce moscata
- > Pepe bianco
- > Sale fino

### PREPARAZIONE

Gli gnocchi sono una vera passione e uno dei piatti italiani più amati, ma se volete davvero sorprendere i vostri ospiti con un gusto e una presentazione

originale, provate gli **gnocchi di patate viola**. Questa varietà, originaria del Perù, ha un sapore simile alla nocciola e tantissime proprietà, poi la sua polpa farinosa si presta ad essere l'ideale per questo tipo di impasti oppure per preparare il purè. L'effetto finale è davvero sorprendente, soprattutto abbinando gli gnocchi di patate viola ad un condimento in contrasto cromatico: noi li abbiamo abbinati ad una **crema alla groviera**, ma potete variare anche con una crema al parmigiano oppure, perché no, allo zafferano! Per preparare gli gnocchi di patate viola, prendete le patate viola lavatele accuratamente e lessatele in acqua bollente salata

a piacere. Ci vorranno circa 30/40 minuti (*i tempi si dimezzeranno se utilizzerete la pentola a pressione*). Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde. Passatele al passaverdure e fate cadere la polpa in una ciotola, dove potete unire anche la farina setacciata, l'uovo e un pizzico di sale. Impastate il tutto con le mani direttamente nella ciotola fino ad ottenere un composto omogeneo compatto. Con l'impasto ottenuto formate dei filoncini che dovrete tagliare a bocconcini. Passate gli gnocchi ottenuti sui rebbi di una forchetta o sull'apposito rigagnocchi per creare la caratteristica rigatura.

A mano a mano che li preparate, disponeteli su un vassoio leggermente infarinato. Copriteli con un canovaccio pulito e

manteneteli in un luogo fresco per almeno 15 minuti. Intanto dedicatevi alla crema alla Groviera: grattugiate il formaggio, mentre in un tegame versate la panna e fatela scaldare. Prima che raggiunga il bollore, aggiungete il Groviera grattugiato. Mescolate bene per farlo sciogliere, poi aggiustate di sale, pepe e grattugiate la noce moscata per aromatizzare. Mentre la crema si addensa a fuoco lento, fate cuocere gli gnocchi in un tegame capiente: basteranno pochi istanti e gli gnocchi saranno pronti quando verranno a galla. Quindi scolateli con una schiumarola e conditeli con la crema di Groviera!



BUON  
APPETITO!!!

Passeggiate

di Emanuela Monai, Giulio Murianni

10000 PASSI DI SALUTE A POVOLETTO

Savorgnano del Torre

SP77

Fiume Torre

Primulacco

**4,9 Km**  
01:26:08

I FOTO - PASSEGGIATA F.V.G. IN MOVIMENTO 10MILA PASSI DI SALUTE A POVOLETTO

GRUPPO: Giulio, Carla, Chiara, Emanuela S., Anna e Michela

**P:** parcheggio presso la piazzetta S. Nicolò a Primulacco  
**I:** inizio percorso vicino all'agriturismo "da Laura Paravano", si trova un cartello con la mappa e le indicazioni.

Nella prima parte si cammina su un sentiero stretto e rialzato, mentre nella seconda parte ci si trova sul greto del fiume Torre e quindi il sentiero

Una serie poliziesca degli anni '80

di Luigi Cericco



La serie racconta le avventure di due agenti della California Highway Patrol di pattuglia sulle immense Freeway di Los Angeles a bordo delle loro motociclette.

I due protagonisti sono il "macho" Francis Poncherello e il più equilibrato agente Jonathan "Jon" Baker, coordinati dal sergente Joseph Getraer, il burbero comandante. I protagonisti ricordavano quelli dell'altra serie statunitense Starsky & Hutch. Gli episodi sono di solito una misto di poliziesco e commedia leggera. Tanti inseguimenti e anche tanti gli incidenti tra più veicoli causati da banditi in fuga. Dato che gli agenti della California Highway Patrol nella realtà raramente escono in pattuglia in coppia, nei primi episodi era stato detto che Poncherello era in stato di prova, con Jon assegnato come agente addestratore sul campo. Alla fine della prima stagione, questo espediente svanì mentre il pubblico era oramai abituato a vedere i due lavorare come una squadra.

I Chips sono i miei personaggi preferiti. Li guardo ogni giorno in televisione sul canale 4 Mi piacciono perché vanno con le moto e mi piace il loro modo di fare.



DINTORNI DI NIMIS

Via Trieste

iriturismo

VILLA RMA

Alla Trota del Cornappo

Google

Via Borgo Cecobin

Az. Agr. Nimissutti F

**3,5 Km**

è caratterizzato da ciottoli e sabbia. Per questo motivo in alcuni tratti la passeggiata diventa un pò difficoltosa e bisogna fare attenzione.

Durante il percorso si trovano delle panchine ricavate dai tronchi degli alberi, ci si può fermare per riposare e guardare il panorama.

II FOTO - PASSEGGIATA VICINO A CASA DI EMANUELA

GRUPPO: Simone, Carla, Luigi, Emanuela M., Anna e Michela

In questa passeggiata Emanuela M. ci ha fatto da Cicerone...

Intramontabile la cotoletta alla milanese

di Marco Gaspero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- > 4 costolette di vitello on l'osso
- > 150g Farina
- > 2 uova
- > 100g di pangrattato
- > 4 pomodori
- > 1 limone
- > 100g di burro
- > Sale

PREPARAZIONE

Raschiate l'osso delle costolette con

un coltello eliminate le eventuali parti grasse, appiattitele leggermente con un batticarne, salatele e passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

Rosolate le costolette in una padella con il burro fuso su entrambi i lati fino alla doratura, quindi sgocciolatele sulla carta assorbente e servitele in tavola nel piatto da portata accompagnate con i pomodori e il limone tagliati a fettine.