

PROGETTO #Il Centro Pertini ti chiama



IL CENTRO "SANDRO PERTINI" TI CHIAMA

Il Centro Pertini si trasforma da luogo fisico a luogo virtuale: in tempo di chiusura dettata dall'emergenza sanitaria COVID-19, mantiene i contatti con le persone che lo frequentano abitualmente grazie al Progetto #Il Centro Pertini ti chiama.

È attiva infatti una linea telefonica dedicata per continuare a mantenere le relazioni tramite le applicazioni di messaggistica più diffuse.

Grazie ai contatti telefonici, viene offerto un sostegno quotidiano senza interrompere i ponti delle relazioni sociali che danno senso alla vita: vengono mantenuti i rapporti interpersonali e, per situazioni specifiche, suggerite possibili strategie per continuare a gestire piccole problematiche che possono manifestarsi nell'ambiente domestico. Sono attivi gruppi WhatsApp per condividere testi e audio, canzoni o letture su argomenti settimanali di varia natura.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

		1	2	3	4	5
	7	8	9	10	11	12
13	14	15		17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29		31		



PINZA

INGREDIENTI:

- 250 g di farina bianca
- 250 g di
- farina gialla
- 250 g di zucchero semolato
- 100 g di grappa
- 100 g di uvetta
- 150 g di burro fuso
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di anice
- 10 fichi secchi
- 1 mela renetta
- 100 g di pinoli.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola versiamo la grappa e lasciamoci ammorbire l'uvetta per 2 ore. In una casseruola mettiamo le farine, il lievito, lo zucchero e, mescolando, aggiungiamo mezzo litro circa d'acqua. Cuociamo sempre mescolando per 20 minuti, poi uniamo il burro (tranne due cucchiaini per imburrare lo stampo), l'uvetta, la grappa, i semi di anice, la mela sbucciata tagliata a dadini, i fichi tagliati a pezzetti e i pinoli. Cuociamo per altri 20 minuti mescolando continuamente. Imburriamo uno stampo rotondo (diametro 20 cm, altezza 7 cm), versiamo il composto, cuociamo in forno caldo a 170° per circa 40 minuti o fino a quando si è formata una crosticina bruna. Serviamo la pinza tiepida o fredda.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14		16
	18	19	20	21	22	23
24		26	27	28	29	



FRITTELLE

INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 3 cucchiari di zucchero
- 50 ml di latte
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 150 grammi di farina
- 1/2 bustina di lievito
- Mela a pezzettino o uva sultanina (opzionale)
- 1 pizzico di sale
- olio di semi per friggere
- zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

Sbattiamo l'uovo con lo zucchero quindi, quando il composto è spumoso, aggiungiamo anche il latte e l'olio sbattendo con una frusta elettrica o a mano per far amalgamare il tutto. Setacciamo la farina e aggiungiamola al composto avendo cura di mescolare lentamente così che il composto non si smonti. Aggiungiamo anche il lievito e un pizzico di sale continuando sempre a sbattere. Aggiungiamo dei pezzi di mela o dell'uvetta, mescoliamo e lasciamo da parte. Scaldiamo l'olio e, quando è pronto, usando un cucchiaino (o un cucchiaio per una grandezza maggiore) formiamo tante palline di impasto da calare direttamente nella pentola. Lasciamo dorare e scolare le frittelle dolci su carta assorbente. Spolveriamo con zucchero a velo e serviamo tiepide o fredde.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

						1
2	3	4	5	6	7	8 
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
 BUON GIORNO 23	 CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO 24 <i>Dolce Martedì</i>	25	26	27	28	29
 Dolce Esercizio 30 Loredana e Tiziana	 MUFFIN 31 <i>Dolce Martedì</i>					

LA RICETTA



CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

PROCEDIMENTO:

stendere una classica base di frolla al cacao e unirvi una crema con ricotta e scaglie di cioccolato.
180° in forno per 30 minuti.



MUFFIN dell'iscritta Nives Dall'Antonia

INGREDIENTI:

- 3 uova;
- 180 gr di zucchero;
- 150 gr di burro;
- 150 ml di latte;
- 60 gr di cacao;
- 80 gr di gocce di cioccolato;
- 1 bustina di lievito.

PROCEDIMENTO:

sbattere le uova con lo zucchero.
Aggiungere il burro fuso, il latte, il cacao, le gocce di cioccolato e il lievito.
Infornare a 170° per 20 minuti.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

		1 Scrittura Fantasia e-forse Poesia	2 Aprite le finestre Canto	3 Piazza I MAGGIO anni '60	4	5
6 Dolce Esercizio	7 TORTA MAGIA Dolce Martedì	8 Scrittura Fantasia e-forse Poesia	9 Aggiungi un posto a tavola Canto	10 Piazza della REPUBBLICA anni '60	11	12 BUONA PASQUA
13 PASQUETTA	14 TISANA ALLO ZENZERO	15 Scrittura Fantasia e-forse Poesia	16 O' sole mio Canto	17 VERY JESOLAN PEOPLE	18	19
20 Dolce Esercizio	21 BISCOTTINI DI PASTA FROLLA Dolce Martedì	22 Scrittura Fantasia e-forse Poesia	23 O' paese d'o sole e d'o mare Canto	24 Piazzetta FANTI DEL MARE anni '60	25 FESTA DEL BOCCOLO	26
27 Dolce Esercizio	28 TARALLI DOLCI Dolce Martedì	29 Scrittura Fantasia e-forse Poesia	30 Samba Pa Ti, Carlos Santana Canto			

LE RICETTE



TORTA MAGIA dell'iscritta *Giuseppina Dorigo*

INGREDIENTI: 140 gr di mandorle (o noci o nocciole); 120 gr di zucchero; 150 gr di cioccolato fondente; 4 uova; 1 pizzico di sale. **PROCEDIMENTO:** frullare le mandorle con due cucchiaini di zucchero. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Separare il bianco dal rosso delle uova. Montare il tuorlo con lo zucchero rimasto per 5/6 minuti. Montare il bianco a neve con un pizzico di sale. Unire, al tuorlo, il cioccolato e la farina di mandorle. Unire al tutto il bianco dell'uovo, dal basso verso l'alto. Cuocere a 180° per 30/40 minuti.



BISCOTTINI DI PASTA FROLLA dell'iscritta *Adriana De Toffol*

INGREDIENTI: 250 gr di farina 00; 125 gr di burro ammorbidito; 100 gr di zucchero; mezza bustina di lievito per dolci; 1 bustina di vanillina; 1 uovo intero e 1 tuorlo; 1 pizzico di sale. **PROCEDIMENTO:** amalgamate in una ciotola, con una frusta, burro e uova. Procedete aggiungendo tutti gli ingredienti. Ottenuta una palla di pasta liscia, lasciatela riposare mezz'ora in frigo. Dopo il riposo, stendetela con il mattarello e fate le formine a piacimento. Cuociono 15 minuti a 180° in forno ventilato.



TARALLI DOLCI dell'iscritta *Attinea Zucchetto*

INGREDIENTI: 200 ml di olio; 200 ml di vino secco bianco; 2 cucchiaini di zucchero; un pizzico di sale; mezzo chilo di farina. **PROCEDIMENTO:** mettere tutti gli ingredienti liquidi in una terrina con sale, lievito e zucchero. Aggiungere la farina e quando l'impasto sarà solido farlo riposare un pochino. Successivamente tirare i pezzetti di pasta e creare la tipica forma del tarallo. Passarli nello zucchero. Cuocerli in forno a 160° per 15 minuti.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

				FESTA DEI LAVORATORI 1	2	3
Dolce Esercizio 4	TORTELLINI 5 Dolce Martedì	Scrittura Fantasia e...forse Poesia 6	Mamma Andrea Bocelli Cantore 7	8 VERY JESOLAN PEOPLE	9	10 Mamma
Dolce Esercizio 11	TABELLINE 12 Dolce Martedì	Scrittura Fantasia e...forse Poesia 13	La donna è mobile Andrea Bocelli Cantore 14	15 Sarto	16	17
Dolce Esercizio 18	CIAMBELLONE AGLI AGRUMI 19 Dolce Martedì	Scrittura Fantasia e...forse Poesia 20	Venezia la luna e tu Cantore 21	22 Istituto Marino anni '50/'60	23	24
Dolce Esercizio 25	FRITTELLE DI PATATE 26 Dolce Martedì	Scrittura Fantasia e...forse Poesia 27	Le rose de Trieste Lorenzo Pilat Cantore 28	29 Ombrelloni	30	31

LE RICETTE



TORTELLINI dell'iscritta Dario Marini

INGREDIENTI: 250 gr di farina; 2 uova; 100 gr di carne trita (a scelta); prosciutto crudo e mortadella (quanto basta); noce moscata (quanto basta); parmigiano (quanto basta). **PROCEDIMENTO:** lavorare farina e uova e quando il composto è ben compatto continuare per 5 minuti. Per la farcia mescolare carne trita, con prosciutto crudo e mortadella tritata, un pizzico di noce moscata, tanto parmigiano. Ritagliare con una rotella dentellata tanti quadrati di circa 3x3 cm, farcirli e chiuderli.



TABELLINE dell'iscritta Vincenza Leanza

INGREDIENTI: 500 gr di farina; 200 gr di zucchero; 100 gr di strutto (o olio); 10 gr di lievito; 2 uova intere; 150 ml di latte. **PROCEDIMENTO:** far intiepidire il latte aggiungere lo strutto (o l'olio) e il lievito. A parte unire farina, zucchero, uova e infine il latte raffreddato. Formare con il cucchiaino dei biscotti tondi. Adagiarli su una teglia coperta da carta forno, spolverarli con zucchero a velo o semolato. Infornare a 200 ° per circa 10 minuti.



CIAMBELLONE AGLI AGRUMI dell'iscritta Rita Cosenza

INGREDIENTI: 4 uova; 300 gr di farina per dolci e 30 gr di fecola di patate; 150 ml di olio di semi; 170 gr di zucchero; 1 bustina di lievito r 1 di vaniglia; 2 arance; 1 limone. **PROCEDIMENTO:** mettere zucchero e tuorli in una ciotola (tenere l'albume a parte da montare). Grattugiare a parte la buccia di arance e limone e spremere il succo delle arance (da aggiungere quando si metterà la farina). Montare zucchero e uova, aggiungendo poco alla volta la farina setacciata, aggiungere l'albume montato, il succo delle arance, l'olio. Adesso mettere il lievito sciolto con un pochino di latte. Imburrare una teglia, versarvi il tutto e infornare a 190° per 20 minuti.



FRITTELLE DI PATATE PER APERITIVO O DESSERT delle iscritte Paunescu Rajta e Mihalcea Maria

INGREDIENTI: 3 cartofi albi (patate a pasta bianca); 150 ml lapte clocotit (latte bollente); 250 gr faina (farina); 3 uova; 1 bicchiere di yogurt; sale quanto basta (o zucchero); olio per friggere. **PROCEDIMENTO:** far bollire per 10 minuti le patate, pulirle e tagliarle. Dopo averle schiacciate, aggiungere il latte bollito. Mescolare bene e lasciar raffreddare. Aggiungere farina, uova, yogurt e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. In poco olio bollente adagiare, aiutandoci con un cucchiaino, delle piccole palline di impasto: quando si dilatano muovere piano la padella e friggere, come frittelle normali, su entrambi i lati.

GIUGNO 2020

CENTRO "S. PERTINI"
di Jesolo



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

 1	 2	 3	 4	 5	6	7
 8	 9	 10	 11	 12	13	14
 15	 16	 17	 18	 19	20	21
 22	23	 24	 25	 26	27	28
 29	 30					

LE RICETTE



BISCOTTI AL LIMONE SENZA UOVA dell'iscritta Bruna Bozzato

INGREDIENTI: 360 gr di farina; 150 gr di zucchero; 1 bustina di lievito; 1 limone; un pizzico di sale; 125 gr di burro; 1 bustina di vanillina.

PROCEDIMENTO: uniamo lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone. Aggiungiamo il burro a pezzetti, la farina, il lievito, la vanillina, un pizzico di sale e il succo del limone. Stendiamo l'impasto e creiamo a piacere le forme dei biscotti. Cuocere in forno 12 minuti a 180°.



TORTA DI MELE dell'iscritta Paola Carraro

INGREDIENTI: 300 gr di farina; 3 mele; 250 gr di zucchero; 3 uova; 70 gr di burro; 200 ml di latte; 16 gr di lievito; 1 limone.

PROCEDIMENTO: sbattere i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo sbucciare le mele tagliandole a fettine e metterle nel succo di un limone con un po' di zucchero. Montare gli albumi a parte, poi aggiungere la farina, il burro sciolto a bagnomaria, il latte, il lievito. Mettere nel composto la metà delle mele e gli albumi montati. Mescolare "da sotto a sopra" e versare nella tortiera. Distribuire il resto delle e spolverare con un po' di zucchero. Infornare 45 minuti a 180°.



PASTA ALLE ZUCCHINE dell'iscritta Dietlinde Muller

INGREDIENTI: 100 gr di pasta corta; 1 cipollotto; 2 zucchine.

PROCEDIMENTO: intanto che si scalda l'acqua per la pasta, soffriggere in una padella un cipollotto; appena s'è dorato, aggiungere due freschissime zucchine, meglio se appena raccolte, tagliate a dadini. Farle rosolare due minuti a fuoco vivo, poi abbassare la fiamma al minimo e coprire con il coperchio. Ora bolle l'acqua, buttare la pasta, controllare la cottura delle zucchine, aggiungere pepe e sale. Scolare la pasta, condire con l'aggiunta di un filo di olio extravergine di oliva, e, se piace, anche con una manciata di formaggio grattugiato.



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

		1	2	3 Pagella anni '50/'60	4	5
6	7 GELATO AL CIOCCOLATO	8	9	10 RISTORANTI anni '50/'60	11	12
13	14 GHIACCIOLI ALL'ANGURIA	15	16	17 MEDICO CONDOTTO anni '50/'60	18	19
20	21 ROTOLO DI FRITTATA DI ZUCCHINE	22 PROPOSTA CREATIVA	23	24 PRIMA INFERMIERA PROFESSIONALE anni '50/'60	25	26
27	28 TORTELLINI	29 scrittura creativa	30	31 PARROCI anni '50/'60		

LE RICETTE



GELATO AL CIOCCOLATO della Vice Presidente *Ernesta Cavallin*

INGREDIENTI: 500 ml di latte; 100 gr di zucchero; 100 gr di cioccolato fondente; 30 gr di cacao amaro; 250 ml di panna da montare. **PROCEDIMENTO:** versare il latte in un pentolino con lo zucchero e accendere il fuoco. Tagliare a coltello il cioccolato e quando il latte bolle aggiungerlo in un pentolino. Unire anche il cacao amaro. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar raffreddare in frigo un paio d'ore. Montare la panna e unirla al composto. Porre in frigo e mescolare spesso.



GHIACCIOLI ALL'ANGURIA dell'iscritta *Annella Moro*

INGREDIENTI: 1 anguria baby.
PROCEDIMENTO: tagliare l'anguria a pezzi eliminando la buccia. Frullare l'anguria. Filtrare il succo con un colino. Versare il succo in stampini per ghiaccioli (o in bicchieri di plastica con un cucchiaino nel mezzo). Far riposare in freezer 6 ore.



ROTOLO DI FRITTATA DI ZUCCHINE dell'iscritta *Valeria Rosin*

INGREDIENTI: 5 uova; 250 gr di parmigiano; 500 gr di zucchine; sale; 200 gr di formaggio spalmabile; 120 gr di prosciutto cotto.
PROCEDIMENTO: in una ciotola sbattere le uova aggiungendo sale e pepe. Lavare le zucchine e grattugarle. Amalgamarle al composto di uova con il parmigiano e versare il tutto una teglia rivestita con carta forno, livellarla con la spatola. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20-25 minuti. Sfnare la frittata di zucchine e farcirla con le fette di prosciutto e con il formaggio spalmabile.



TORTA AL LIMONE dell'iscritta *Lucia Bars*

INGREDIENTI: 4 uova; 8 cucchiaini di zucchero raro; 350 gr di farina 00 (a piacere, una parte può essere farina di fecola); mezza buccia di limone grattugiato; il succo di un limone; 1 boccetta di aroma al limone; un pizzico di sale; 1 bustina di lievito. **PROCEDIMENTO:** lavorare le uova con lo zucchero e aggiungere un pizzico di sale. Unire la scorza del limone, la boccetta di aroma e la farina setacciata con la bustina di lievito. Imburrare uno stampo e versare il composto. Cuocere in forno a 140° per 45 minuti.

AGOSTO 2020

CENTRO "S. PERTINI"
di Jesolo



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

					1	2
 3	 4	 5	 6	 7	8	9
 10	 11	 12	13	14	15	16
 17	 18	 19	 20	 21	22	23
 24	 25	 26	 27	 28	29	30
 31						

LE RICETTE



CROCCANTE AL MARS dell'iscritta Lidia Gobber

INGREDIENTI: 250 gr di riso soffiato; 5 Mars; 1 etto e mezzo di burro.

PROCEDIMENTO: pezzare il Mars in una pentola con il burro, mescolare a fuoco acceso e fiamma bassa: aspettare che si scioglia e aggiungere il riso soffiato. Amalgamare bene continuando a mescolare. Quando il composto sarà tiepido, versarlo in una teglia larga precedentemente unta e pressare bene. Attendere che sia freddo e servire.



TORTA SBRICCIOLATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO dell'iscritta Nedda Fancio

INGREDIENTI: per la base, 300 gr di farina, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, sale; per il ripieno, 500 gr di ricotta, 150 gr di zucchero, 100 gr di cioccolato fondente.

PROCEDIMENTO: versare in ciotola farina, zucchero, vanillina, lievito e sale. Mescolare ed aggiungere il burro sciolto. Lavorare l'impasto con le mani e unire l'uovo fino ad ottenere delle grosse briciole. A parte mescolare la ricotta con lo zucchero ed unire il cioccolato tritato grossolanamente. Ricoprire il fondo di una tortiera con $\frac{3}{4}$ delle briciole, distribuire la crema di ricotta e cospargere il resto delle briciole. Cuocere in forno a 180° per 30/35 minuti.

SETTEMBRE 2020

CENTRO "S. PERTINI"
di Jesolo



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

	GULASH UNGHERESE 1	MARATONA DI LETTURA DEL VENETO 2020 2 <small>Animali mai visti prima da il MILIONE Marco Polo</small>	Tintarella di luna <small>Mina</small> 3	4	5	6
Dolce Esercizio 7	POMODORINI SFIZIOSI 8	MARATONA DI LETTURA DEL VENETO 2020 9 <small>Fruscio di seta da il MILIONE Marco Polo</small>	La partita di pallone <small>Rita Pavone</small> 10	ARTI E MESTIERI AI TEMPI DI..IERI 11 NUOVI AMORI anni '50/'60	12	13
Dolce Esercizio 14	TAGLIATELLE CON PORCINI, GAMBERETTI E POMODORINI 15	MARATONA DI LETTURA DEL VENETO 2020 16 <small>VENETO FELICE di Giovanni Comisso</small>	Cuore matto <small>Little Tony</small> 17	DIARI DELLA BICICLETTA 18 <small>Angelo Antiche Mura</small>	19	20
Dolce Esercizio 21	TORTA DI BANANE UVETTA E CIOCCOLATO 22	MARATONA DI LETTURA DEL VENETO 2020 23 <small>GUIDA SENTIMENTALE DI VENEZIA di Diego Valeri</small>	L'isola di Wight <small>Dik Dik</small> 24	25	26	27
Dolce Esercizio 28	Tisana d'autunno alla cannella 29	Scrittura Fantasia e...forse Poesia Proposta creativa 30				

LE RICETTE



GULASH UNGHERESE dell'iscritta *Christa Becker*

INGREDIENTI: 1500 gr di carne di vitello; 1 peperone ramato; 1 cucchiaino di semi di cumino; 1 cucchiaino di paprika dolce; 250 gr di patate; ½ carota; 700 ml di brodo di carne; 200 gr di cipolla bianca. **PROCEDIMENTO:** lavare e tagliare a dadini il peperone, il pomodoro, la carota e la cipolla. Preparare la carne tagliandola come per uno spezzatino. In una pentola mettere le cipolle a rosolare con l'olio per circa 15 minuti e unire alle carote. Aggiungere un cucchiaino di cumino e mettere la carne. Unire la paprika e un bicchiere di brodo. Lasciar cuocere per circa un'ora e unire il peperone e il pomodoro. Lasciar cuocere un'altra ora. Unire le patate, versare il brodo rimasto e lasciar cuocere per circa 45 minuti. Lasciar riposare per una decina di minuti e servire.



POMODORINI SFIZIOSI dell'iscritta *Dietlinde Muller*

INGREDIENTI: pomodorini. **PROCEDIMENTO:** lavare e scolare bene i pomodorini. Porli, tagliati a metà, sulla teglia coperta da carta forno. Condire con un pizzico di zucchero, sale, pepe, origano, un filo di olio extravergine e infornare a 140° per 2 ore.



TAGLIATELLE CON PORCINI, GAMBERETTI E POMODORINI dell'iscritte *Luigina Biancotto e Gianni Simonella*

INGREDIENTI: (per 4 persone): 400 gr di tagliatelline rustiche ruvide; 2 porcini medi freschi tagliati a fettine; 300 gr di gamberetti sgusciati; 250 gr di pomodorini tagliati a metà; 1 spicchio d'aglio in camicia; 2 cucchiaini di prezzemolo tritato; olio evo; sale (qb). **PROCEDIMENTO:** soffriggiamo in padella l'olio evo con l'aglio in camicia. Aggiungiamo i porcini puliti e tagliati a fettine sottili. Aggiungiamo i gamberetti sgusciati e uniamo i pomodorini tagliati a metà aggiustando, se serve, di sale. Cuociamo la pasta in acqua salata. A fine cottura scoliamo la pasta e spadelliamola nel sugo già pronto. Aggiungiamo il prezzemolo tritato finemente come guarnitura e servire molto caldo!



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

			4 Marzo 1943 Lucio Dalla 1	DIARI DELLA BICICLETTA 2	3	4
Dolce Esercizio 5	POLPETTE DI PANE RAFFERMO E TONNO 6	Scrittura Fantasia e...forse Poesia Proposta creativa 7	Montagne verdi Marcella Bella 8	DIARI DELLA BICICLETTA 9	10	11
Dolce Esercizio 12	FRITTATA DELL'IMPERATORE (KAISERSHMARRN) 13	Scrittura Fantasia e...forse Poesia Proposta creativa 14	Pazza idea Patty Pravo 15	DIARI DELLA BICICLETTA 16	17	18
Dolce Esercizio 19	Tisana d'autunno finocchio e arancia 20	Scrittura Fantasia e...forse Poesia Proposta creativa 21	Bella senz'anima Marcella Bella 22	TRENTENNALE del Centro "Sandro Pertini" 23	24	25
Dolce Esercizio 26	PASTA NCASCIATA 27	Scrittura Fantasia e...forse Poesia Proposta creativa 28	Piange...il telefono Domenico Modugno e Francesca Guadagna 29	DIARI DELLA BICICLETTA 30	31	

LE RICETTE



TORTA DI BANANE UVETTA E CIOCCOLATO dell'iscritte *Luigina Biancotto e Gianni Simonella*

INGREDIENTI: (PER 8 PERSONE): 3 banane di media grandezza; 2 cucchiaini di uvetta sultanina; 100 gr di cioccolato fondente; 1 bicchierino di rum; 1 bustina di lievito per dolci; 1 bicchiere di latte; 200 gr di zucchero; 300 gr di farina; 4 uova; 100 gr di burro fuso; scorza di ½ limone grattugiata; un pizzico di sale; zucchero a velo per decorare.
PROCEDIMENTO: porre l'uvetta in acqua tiepida e lasciarla ammorbidire. Battere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi e bianchi. Unire, poi, il burro fuso, la scorza del limone grattugiato e la farina alternata al latte. Aggiungere le banane schiacciate a purea insieme al rum, il sale, l'uvetta ben strizzata, poi il cioccolato fondente grattugiato grossolanamente e i lievito per dolci. Rimescolare per legare tutti gli ingredienti, infine aggiungere gli albumi montati a neve e rimescolare. Imburrare e infarinare una tortiera del diametro di 26 cm. Versare l'impasto e lasciar cuocere per 45 minuti a 180°. Una volta cotta farla raffreddare e spolverarla con zucchero a velo.



POLPETTE DI PANE RAFFERMO E TONNO dell'iscritta *Luciana Franzo*

INGREDIENTI: 300 gr di pane, 300 gr di tonno in scatola, 100 gr di olive nere denocciolate, 50 gr di Grana, 1 cipolla, 1 uovo, un po' di timo e maggiorana.
PROCEDIMENTO: tritare la cipolla e farla rosolare. In una ciotola far ammorbidire il pane con un po' di latte. Quando il pane è morbido, aggiungere il resto degli ingredienti. Formare delle polpettine e passarle nella farina. Cucinare al forno 20 minuti a 180°.



FRITTATA DELL'IMPERATORE (KAISERSHMARRN) del Presidente del Centro "Sandro Pertini" *Leone Pacquola*

INGREDIENTI: (per 4 persone): 3 uova, 50 gr di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 120 gr di farina 00, 220 ml di latte, 1 pizzico di sale, 30 gr di burro, marmellata di mirtili rossi, zucchero a velo.
PROCEDIMENTO: separare gli albumi dai tuorli e sbattere questi ultimi con lo zucchero e il vanigliato con una frusta. Aggiungere la farina e il sale e mescolare. Unire lentamente il latte a filo continuando a mescolare. Aggiungere gli albumi precedentemente montati e amalgamare lentamente con una spatola, con un movimento dal basso verso l'alto. Far sciogliere il burro in una padella antiaderente dal fondo spesso, ben calda (da 26-28 cm), quindi versare metà del composto nella padella e far cuocere a fuoco medio-basso. Quando i bordi inizieranno a dorarsi girare il Kaiserschmarrn aiutandosi con due spatole: non preoccuparsi se dovesse rompersi, tanto dopo andrà tagliata a straccetti. Quando anche il secondo lato sarà dorato, tagliarlo a straccetti con una spatola, poi metterlo da parte. Procedere nella stessa maniera con l'altra metà del composto. Servire il Kaiserschmarrn nei piatti spolverizzando con abbondante zucchero a velo e accompagnando con marmellata di mirtili rossi a piacere.



						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LE RICETTE



ROAST BEEF ALLA SENAPE dell' iscritta Lucia Bars

INGREDIENTI: 600 gr manzo taglio roast beef; 3 cucchiaini senape; olio extravergine d' oliva; 1 rametto rosmarino tritato; 3 foglie salvia tritate; sale fino; pepe nero; vino rosso; aceto.

PROCEDIMENTO: accendere il forno a 180°. Legare la carne con uno spago. In una ciotola unire la senape, un cucchiaino d'olio, le spezie tritate, sale, pepe. Prendere la carne, versarvi sopra il composto e massaggiare a fondo, quindi irrorare con vino rosso e aceto. Appoggiarla in una teglia e versare 3 cucchiaini d'olio. Infornare e dopo 10 minuti girare la carne senza forarla. Infornare altri 5 minuti in modo che si rosoli su entrambi i lati. Togliere dal forno, avvolgere con carta alluminio e far raffreddare. Tenere da parte la salsa residua e restringerla in un pentolino. Una volta raffreddata la carne, eliminare lo spago, affettare e versare sopra la salsa.



TARALLI UBRIACHI da Concetta Tomasi a nome di tutti gli iscritti all'Associazione La Cometa

INGREDIENTI: 1 bicchiere di vino bianco; 1 bicchiere di olio di semi; 1 bicchiere di zucchero; 1 bustina lievito; 2 cucchiaini di semi di finocchio.

PROCEDIMENTO: versare tutto in una terrina, mescolare ed aggiungere la farina che gli ingredienti accolgono: l' impasto deve risultare della consistenza di una pasta frolla. Lavorare bene fino a che la palla diventa liscia, poi mettere un po' di farina sulla spianatoia, prendere a pizzicotti l' impasto e fare dei cordoni come per gli gnocchi. Chiudiamoli a forma di ciambelline non tanto grandi. Intanto preparare un piattino con dello zucchero e immergere le ciambelline mano a mano che vengono lavorate solo dalla parte superiore, altrimenti la parte sottostante si brucia. Sistemarle in una teglia coperta con carta da forno. Preriscaldare il forno ventilato a 180 gradi e cuocere per 45 minuti circa.

DICEMBRE 2020

CENTRO "S. PERTINI"
di Jesolo



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AUGURI



E DA GENNAIO 2021 WEB MARTEDÌ CULTURALI

dalle ore 16.00
alle ore 17.00



ARTE

AMBIENTE
E TERRITORIO

STORIA

IL CONSUMATORE
INFORMATO

PER PARTECIPARE BASTERÀ CLICCARE SUL LINK DI PARTECIPAZIONE
CHE VERRÀ CONDIVISO NEI GRUPPI WHATS APP

PROGRAMMA

15 DICEMBRE

SAN MARCO E IL CAMPANILE

Don Riccardo Redigolo

12 GENNAIO

PRENDERSI CURA DI SE'

Aspetti psicologici e
suggerimenti per l'epoca Covid

Dott. Roberto Vettori - Psicologo

26 GENNAIO

JESOLO E CAVALLINO NEL 1800 TRA MISERIA E RIVOLUZIONI

Giuseppe Bozzato

Associazione culturale Tra Mar e Laguna

9 FEBBRAIO

UN PO' DI MOVIMENTO AL GIORNO TOGLIE L'ARTROSI DI TORNO

Dott. Federico Borin - Fisioterapista

