

s. Eriberto di Colonia vescovo
11 s.w.
75-290

Martedì / Tuesday
Mardi / Dienstag
Martes / Terça

16

MARCH

7 MOUSE DI RICOTTA

8
9 300 gr. RICOTTA

10 100 gr. PANNA

11 SUCCO DA LA UNA LAMIE

12 100 gr. ZAHAR.

13 300 gr. ZENZERO CANBITO

ESENTA DE LAMIE ALTA GUST.

SE FRUCEAZA BINE RICOTTA PANA
CE DEVINE O CREMA SE ADAUGA
PANNA BATUTA BINE SI RESTU DE
INGREDIENTE.

14
15 ZENZERUL CANBITO SE TAIE BUCATELE
16 MARUNTE.

17
18 VINI SERVITA CU BISCUITI DE
19 CIOCOLATA SI CIOCOLATA TOPITA
20 DEASUPRA.

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

MARZO
MARÇO

s. Cirillo di Gerusalemme ves.
11 s.w.
77-288

Giovedì / Thursday
Jeudi / Donnerstag
Jueves / Quinta

18

MARCH

BUBINO DI MENTA

100 ML. LATTE

500 ML. PANNA

100 GR. ZANAR

2 FOI DE COLLA DI PESCE

100 ML. CONCENTRATO DI MENTA

SE AMESTECI TOATE IMPREUNA

SE PUN PE FOC SA FIARBA

PE URMA SE LACA SA SE RACEASCA

SE PUN IN PANARE SAU IN FERITE

FORME SE LACA CATEVA ORE

IN FRIGIDER.

GELATINA SE TINE IN APA RECA

PINA CE DEVINE MOALE SI PE

URMA SE PUNE.

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

MARZO
MARÇO

s. Alessandra di Amiso martire
11 s.w.
79-286

Sabato / Saturday
Samedi / Samstag
Sábado / Sábado

20

MARCH

a.m. PASTA FROLLA
100 ML. LAPTE
10 OUĂ
300 gr. ZAHAR
500 gr. UNT
COAJA DE LA LĂMAIE (ALBUCA)
p.m. FĂRINA CĂTĂ CUPRINDE CA SĂ SEVINA
O PASTA UȘOR DE ÎNTINS.

ACEASTA PASTĂ SE FOLOSEȘTE
PT. TORTE CU CREME SAU FRUCTE
DUPĂ PREFERINȚE

s. Serapione di Thmuis ves.
V. di Quaresima
80-285

Domenica / Sunday
Dimanche / Sonntag
Domingo / Domingo

21

a.m. TORTA DE PERE CU CREMA
PASTICERA
PT. ACEASTA TORTA SE FOLOSEȘTE
PASTA FROLLA.
p.m. 5 OUĂ (DOAR GALBENUSURILE)
CREMA 500 ML. LAPTE
100 gr. ZAHAR
1 KIBURĂ DE FĂINA
3 PERE

MARZO
MARÇO

7		
1	L	8 SE CURĂȚA PERELE SE TAIE ÎN
2	M	9 BUCĂȚI MICI ȘI SE ADOBĂ ÎNTR-UN
3	M	10 SEPARAT.
4	G	
5	V	11 PT. CREMA
6	S	12 SE PUNE 5 GALBENUSURI ȘI
7	D	13 FREAȚĂ CU 100 GR. ZAHĂR ȘI
8	L	14 ADAUGĂ LINGURĂ DE FAINĂ ȘI LAPTE
9	M	15 TREPĂȚAT CITE PUTIN SĂNĂ ȘI
10	M	16 FACA COCOLOASE.
11	G	17 DE URMA SE PUNE PE FOC CĂ
12	V	18 FARAȘA DEVINE O CREMA ȘI
13	S	19 SE ADAUGĂ PERELE.
14	D	
15	L	20 SE ÎNTIND O FOAIE DE ALUAI.
16	M	21 SUBȚIRE. PASTA SE ÎNTIND
17	M	22 DEASUPRA CARTA FORNO ACASE
18	M	23 ȘI COACE. SE PUNE ÎN TIPSIE
19	M	24 ROTUNDA NU Ț. ÎNALȚĂ. PE CERMĂ
20	G	25 SE UMPLE CU CREMA ȘI SE
21	V	26 COACE LA 180° PER. 30 MIN.
22	S	27 SE SERVEȘTE RECE CU CĂCĂLATĂ
23	D	28 RADĂȚA DEASUPRA.
24	L	
25	L	
26	M	
27	M	
28	M	
29	M	
30	M	
31	M	

TORTA DE LAMÂIE

(SE FOLOSEȘTE PASTA FROLLA)

CREMA: 8 OUĂ (DOAR GALBENUȘURILE)
100 gr. ZAHĂR
COAJA ȘI SUCUL DE LA 2 LĂMPI
150 gr. UNT. (TOPIT), LA TEMP
CAMEREI.

SE FRULEAZĂ BINE OUĂLE CU ZAHĂRUL
PÎNĂ DEVINE O CREMA SE ADĂUGĂ
RESTUL.

SEPARAT SE FACE ZAHAR CARAMEL
100 gr. CU 150 gr. MANDORLE

DE DEȘURT SE PUNE PASTA FROLLA
ÎNȚINSA SUBȚIRE FOI CARAMELUL
ȘI ULTIMA DATĂ CREMA.
SE CUOCE LA FOC. MIE. PER. 30 MIN.

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

GELATO DI RICOTTA

300 GR. RICOTTA
3 GALBENUSURI
60 GR. ZAHAR.

SE TREACĂ BINE ZAHARUL CU
GALBENUSURILE PÂNĂ DEVINE O
SPUMĂ DENSĂ CREMOASĂ

SEPARAT SE FRULEAZĂ
LA RICOTTA PÎNA DEVINE SPUMĂ
SE AMESTECĂ TOT ÎMPREUNĂ ȘI SE
PUNE LA FRIGIDER PER 4-5 ORE
VINE SERVITĂ CU FRUCTE FRULATE
DEASUPRA.

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