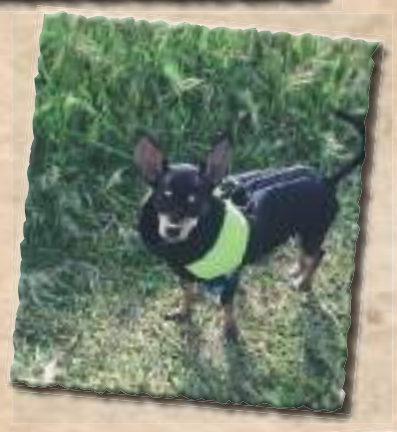
Dog & Cat Food

NUOVA FATTORIA s.r.l.



Calendario 2022

full quality full quality full quality full quality

Gennaio 2022

1	**SABATO**	Maria Madre di Dio
2	**DOMENICA**	S. Basilio vescovo
3	LUNEDI	S. Genoveffa
4	MARTEDI	S. Ermete
5	MERCOLEDI	S. Amelia
6	**GIOVEDI**	Epifania di N.S.
7	VENERDI	S. Luciano
8	SABATO	S. Severino
9	**DOMENICA**	S. Giuliano m.
10	LUNEDI	S. Aldo eremita
11	MARTEDI	S. igino papa
12	MERCOLEDI	S. Modesto
13	GIOVEDI	S. Ilario
14	VENERDI	S. Felice
15	SABATO	S. Mauro abate
16	**DOMENICA**	S. Marcello papa
17	LUNEDI	S. Antonio abate
18	MARTEDI	S. Liberata
19	MERCOLEDI	S. Mario m.
20	GIOVEDI	S. Sebastiano
21	VENERDI	S. Agnese
22	SABATO	S. Vincenzo m.
23	**DOMENICA**	S. Emerenziana
24	LUNEDI	S. Francsco di Sales
25	MARTEDI	Conversione di S. Paolo
26	MERCOLEDI	SS. Tito e Timoteo
27	GIOVEDI	S. Angela Merici
28	VENERDI	S. Tommaso D'Aquino
29	SABATO	S. Costanzo
30	**DOMENICA**	S. Martina
31	LUNEDI	S. Giovanni Bosco

FAGIANO BRASATO CON POLENTA

Ingredienti
Un fagiano
120 g di cipolla, 100 g di carote e 80 g di sedano
50 g pomodoro concentrato
Vino bianco
Sale, olio, pepe nero in grani
A piacere: chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, alloro
Come di contorno: polenta

Dopo aver pulito e lavorato le carni, mettetele a pezzi in un piatto capiente, insieme a tutte le verdure tagliate a spicchi e le spezie. Bagnate con il vino bianco, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per 12 ore. Scolate poi la marinatura in un recipiente: vi servirà in un secondo momento. Mettete ora la carne con le verdure a cuocere a fuoco vivo in una padella precedentemente oliata. Aggiungete il concentrato di pomodoro e aggiustate di sale se necessario. Dopo una prima rosolatura, abbassate la fiamma e versate nella padella anche il liquido di marinatura e lasciate cuocere con il coperchio per un'ora.
Presentate infine il fagiano su un letto di polenta, irrorato con il sugo di cottura.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Febbraio 2022

1	MARTEDI S. Verdiana	●
2	MERCOLEDI Pres. del Signore	
3	**GIOVEDI** S. Biagio	
4	VENERDI S. Gilberto	
5	SABATO S. Agata	
6	**DOMENICA** S. Paolo Miki	
7	LUNEDI S. Teodoro m.	
8	MARTEDI S. Girolamo	◑
9	MERCOLEDI S. Apollonia	
10	GIOVEDI S. Arnaldo	
11	VENERDI S. Dante	
12	SABATO S. Eulalia	
13	**DOMENICA** S. Maura	
14	LUNEDI S. Valentino m.	
15	MARTEDI SS. Faustino e Giovita	
16	MERCOLEDI S. Giuliana	○
17	GIOVEDI S. Donato m.	
18	VENERDI S. Simone vescovo	
19	SABATO S. Mansueto	
20	**DOMENICA** S. Silvano	
21	LUNEDI S. Pier Damiani	
22	MARTEDI S. Margherita	
23	MERCOLEDI S. Renzo	◐
24	GIOVEDI S. Edilberto	
25	VENERDI S. Cesario	
26	SABATO S. Romeo	
27	**DOMENICA** S. Leandro	
28	LUNEDI S. Romano abate	

CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Ingredienti per 1 vassoio:
2 uova, 50 gr di zucchero, 300 gr di farina
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
1 pizzico di sale, 3 cucchiai di olio di semi
100 gr di zucchero a velo vanigliato
olio di semi per friggere

Disponi in una spianatoia la farina a fontana, quindi aggiungi le uova, l'olio di semi, lo zucchero, un pizzico di sale e la buccia di limone. Impasta il tutto assicurandoti di amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Dividi il panetto in panetti più piccoli in modo da poterli stendere in sfoglie molto sottili con il mattarello. Stendi le sfoglie nella spianatoia ben infarinata e taglia con il tagliapasta (rotellina) dei pezzetti della forma che vuoi, non troppo piccoli né troppo grandi: indicativamente non più piccoli di un raviolo ma non più grandi del doppio.
Scalda l'olio in una padella per friggere abbastanza capiente e una volta caldo cuocere le chiacchiere poche alla volta finché non prenderanno un minimo di colore ambrato. Quindi toglile con una schiumarola e lasciale scolare bene in carta assorbente. Mettile quindi in un vassoio da portata e, una volta fredde, spolverale con zucchero vanigliato e servile.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Marzo 2022

1	MARTEDI S. Albino	
2	MERCOLEDI Le Ceneri	●
3	GIOVEDI S. Cunegonda	
4	VENERDI S. Casimiro	
5	SABATO S. Adriano	
6	**DOMENICA** I di Quaresima	
7	LUNEDI S. Felicita	
8	MARTEDI S. Giovanni di Dio	
9	MERCOLEDI S. Francesca	
10	GIOVEDI S. Simplicio papa	◑
11	VENERDI S. Costantino	
12	SABATO S. Massimiliano	
13	**DOMENICA** II di Quaresima	
14	LUNEDI S. Matilde regina	
15	MARTEDI S. Longino	
16	MERCOLEDI S. Eriberto v.	
17	GIOVEDI S. Patrizio	
18	VENERDI S. Salvatore	○
19	SABATO S. Giuseppe	
20	**DOMENICA** III di Quaresima	
21	LUNEDI S. Benedetto	
22	MARTEDI S. Lea	
23	MERCOLEDI S. Turibio	
24	GIOVEDI S. Romolo	
25	VENERDI Annunc. del Signore	◐
26	SABATO S. Teodoro	
27	**DOMENICA** IV di Quaresima	
28	LUNEDI S. Sisto III papa	
29	MARTEDI S. Secondo m.	
30	MERCOLEDI S. Amedeo	
31	GIOVEDI S. Beniamino m.	

CARNE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone
Fettine di manzo 300 g
Passata di pomodoro 200 g
Olio extravergine d'oliva q.b.
Origano q.b., Sale fino q.b., Pepe nero q.b.
Aglio 1 spicchio

Versate l'olio in un tegame, aggiungete lo spicchio d'aglio diviso a metà e lasciatelo imbiondire. Unite la passata di pomodoro e un po' di acqua che utilizzerete per sciacquare la brocca e raccogliere la passata.
Aggiungete poi il sale e il pepe. Lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco medio; poi unite le fettine di carne .
Per facilitarvi ad aggiungere le altre basterà spingere con una pinza le fettine verso l'esterno della padella, in modo da fare spazio per le altre.
Coprite le fettine di carne con il sugo e aggiungete l'origano.
Coprite con un coperchio e fate cuocere per pochi minuti (3-4 minuti saranno sufficienti), girando le fettine a metà cottura. Una volta pronta, non vi resta che servire la vostra carne alla pizzaiola!

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Aprile 2022

1	VENERDI S. Ugo v.	●
2	SABATO S. Francesco di P.	
3	**DOMENICA** V di Quaresima	
4	LUNEDI S. isidoro v.	
5	MARTEDI S. Vencenzo Ferrer	
6	MERCOLEDI S. Guglielmo	
7	GIOVEDI S. Ermanno	
8	VENERDI S. Alberto	
9	SABATO S. Maria Cleofe	◑
10	**DOMENICA** Le Palme	
11	LUNEDI S. Stanislao v.	
12	MARTEDI S. Giulio papa	
13	MERCOLEDI S. Martino papa	
14	GIOVEDI S. Abbondio	
15	VENERDI S. Annibale	
16	SABATO S. Lamberto	○
17	**DOMENICA** Pasqua	
18	**LUNEDI** dell'Angelo	
19	MARTEDI S. Ermogene m.	
20	MERCOLEDI S. Adalgisa	
21	GIOVEDI S. Anselmo	
22	VENERDI S. Caio	
23	SABATO S. Giorgio m.	◐
24	**DOMENICA** in Albis	
25	**LUNEDI** S. Marco evangelista	
26	MARTEDI S. Cleto	
27	MERCOLEDI S. Zita	
28	GIOVEDI S. Valeria	
29	VENERDI S. Caterina da Siena	
30	SABATO S. Pio V papa	●

ZUCCHINE RIPIENE DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone
8 zucchine
200 g. di salmone affumicato
1 uovo, 100 g. parmigiano grattugiato
olio EV d'oliva, sale, pepe

Lava le zucchine, tagliale a metà, scavale con un cucchiaino (userai questa parte delle zucchine nel ripieno) e sbollentale in acqua per 3 minuti. Quando le togli passale sotto acqua corrente per raffreddarle e bloccarne la cottura.
Metti in una ciotola il salmone tagliato a pezzettini, il parmigiano, la parte interna delle zucchine, l'uovo, il prezzemolo, sale e pepe. Mescola bene tutti gli ingredienti, al bisogno aggiungi poca acqua per amalgamarli più facilmente.
Disponi le zucchine in una teglia antiaderente e farciscile con il ripieno. Aggiungi appena un filo d'olio ed infornale a 180° C per 20-25 minuti o fino a che non saranno ben dorate.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Maggio 2022

1	**DOMENICA** S. Giuseppe	
2	LUNEDI S. Cesare	
3	MARTEDI S. Filippo	
4	MERCOLEDI S. Silvano	
5	GIOVEDI S. Pellegrino m.	
6	VENERDI S. Giuditta m.	
7	SABATO S. Flavia	
8	**DOMENICA** S. Desiderato	
9	LUNEDI S. Gregorio	◑
10	MARTEDI S. Antonino	
11	MERCOLEDI S. Fabio m.	
12	GIOVEDI S. Rossana	
13	VENERDI S. Emma	
14	SABATO S. Mattia ap.	
15	**DOMENICA** S. Torquato	
16	LUNEDI S. Ubaldo v.	○
17	MARTEDI S. Pasquale	
18	MERCOLEDI S. Giovanni I papa	
19	GIOVEDI S. Pietro	
20	VENERDI S. Bernardino	
21	SABATO S. Vittorio m.	
22	**DOMENICA** S. Rita da Cascia	◐
23	LUNEDI S. Desiderio v.	
24	MARTEDI B.V. Maria Ausiliatrice	
25	MERCOLEDI S. Beda	
26	GIOVEDI S. Filippo Neri	
27	VENERDI S. Agostino	
28	SABATO S. Emilio m.	
29	**DOMENICA** Ascensione del Signore	
30	LUNEDI S. Ferdinando	●
31	MARTEDI Visitazione B.M.V.	

TORTA RUSTICA FONTINA E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti per 4 persone
2 rotoli di pasta brisée (o sfoglia) rotonda
250 g di fontina, 250 g di prosciutto cotto a dadini
2 uova, 1 tuorlo per spennellare, sale

Rompi le uova in una ciotola, sbattile con una forchetta e aggiungi il prosciutto cotto a dadini e la fontina, anche questa tagliata a dadini. Mescola bene ed aggiungi un pizzico di sale.
Olia la teglia e stendici la pasta lasciando dei bordi rialzati. Versaci il composto precedentemente preparato. Prendi la seconda sfoglia di pasta, tagliala a misura della teglia (appoggia la teglia sopra la pasta e ritagliala a filo con un coltello) e copri il ripieno con questo "coperchio" ripiegando e attaccando i bordi. Separa il tuorlo dal rimanente uovo, mettilo in una piccola ciotola e spennellalo sopra la torta per darle colore. Fai dei buchi nel coperchio della torta con una forchetta.Inforna per 30-35 minuti in forno ventilato a 190° C. Togli la teglia dal forno e lascia intiepidire la torta rustica per qualche minuto prima di impiattarla. La torta rustica alla fontina e prosciutto cotto è molto buona anche fredda!

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Giugno 2022

1	MERCOLEDI S. Giustino m.	
2	**GIOVEDI** Festa della Repubblica	
3	VENERDI S. Carlo	
4	SABATO S. Quirino v.	
5	**DOMENICA** Pentecoste	
6	LUNEDI S. Norberto v.	
7	MARTEDI S. Roberto v.	◑
8	MERCOLEDI S. Medardo v.	
9	GIOVEDI S. Primo	
10	VENERDI S. Diana	
11	SABATO S. Barnaba ap.	
12	**DOMENICA** SS. Trinità	
13	LUNEDI S. Antonio da Padova	
14	MARTEDI S. Eliseo	○
15	MERCOLEDI S. Germana	
16	GIOVEDI S. Aureliano	
17	VENERDI S. Gregorio m.	
18	SABATO S. Marina	
19	**DOMENICA** Corpus Domini	
20	LUNEDI S. Silverio papa	
21	MARTEDI S. Luigi Gonzaga	◐
22	MERCOLEDI S. Paolino da Nola	
23	GIOVEDI S. Lanfranco v.	
24	VENERDI Nativita di S. Giovanni B.	
25	SABATO S. Guglielmo ab.	
26	**DOMENICA** S. Vigilio v.	
27	LUNEDI S. Cirillo	
28	MARTEDI S. Attilio	
29	MERCOLEDI SS. Pietro e Paolo	●
30	GIOVEDI SS. Primi Martiri	

TORTINI DI PATATE E FUNGHI MISTI

Ingredienti per 4 persone
200 g funghi misti puliti, 500 g di patate
30 g burro, 35 g parmigiano grattugiato
1 uovo, pangrattato, noce moscata,
2 cucchiai olio EVO, 1 spicchio aglio, sale e pepe

Lessa le patate in acqua salata. Nel frattempo taglia i funghi a pezzetti e mettili in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio; aggiungi sale e pepe. Quando saranno cotti toglili dal fuoco e lasciali riposare aggiungendo, a piacere, una spolverata di prezzemolo.
Quando le patate sono lesse schiacciale con lo schiacciapatate o una forchetta, metti la purea in una ciotola ed aggiungi il parmigiano grattugiato, il burro ammorbidito, noce moscata, sale e pepe. Per ultima cosa aggiungi l'uovo e mescola bene il composto.
Imburra degli stampini da muffin e spolvera con il pangrattato. Riempili per metà con il preparato di patate, aggiungi i funghi e copri con altro composto di patate fino a riempire gli stampini.
Metti gli stampini nel forno preriscaldato a 200° C per una mezzora circa, o comunque fino a che non prenderanno colore. Gli sformatini di patate e funghi sono pronti per essere serviti.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Luglio 2022

1	VENERDI S. Teobaldo	
2	SABATO S. ottone	
3	**DOMENICA** S. Tommaso ap.	
4	LUNEDI S. Elisabetta	
5	MARTEDI S. Antonio	
6	MERCOLEDI S. Maria Goretti	
7	GIOVEDI S. Edda	◑
8	VENERDI S. Adriano	
9	SABATO S. Armando	
10	**DOMENICA** S. Felicita	
11	LUNEDI S. Benedetto	
12	MARTEDI S. Fortunato m.	
13	MERCOLEDI S. Enrico	○
14	GIOVEDI S. Camillo	
15	VENERDI S. Bonaventura	
16	SABATO N.S. del Carmelo	
17	**DOMENICA** S. Alessio	
18	LUNEDI S. Calogero	
19	MARTEDI S. Giusta	
20	MERCOLEDI S. Elia	◐
21	GIOVEDI S. Lorenzo	
22	VENERDI S. Maria Maddalena	
23	SABATO S. Brigida	
24	**DOMENICA** S. Cristina	
25	LUNEDI S. Giacomo ap.	
26	MARTEDI SS. Anna e Gioacchino	
27	MERCOLEDI S. Liliana	
28	GIOVEDI S. Nazario	●
29	VENERDI S. Marta	
30	SABATO S. Pietro Crisologo	
31	**DOMENICA** S. Ignazio di Loyola	

SPEZZATINO DI MAIALE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone
600 gr spezzatino di maiale
1 di carota, 1/2 cipolla, 400 ml di birra rossa
olio di oliva, salvia, 1 cucchiaio di paprika dolce
farina, sale

Prepara la carne a cubetti, tutti uguali delle dimensioni di circa 3 cm di lato e passali in una ciotola con farina, paprika e sale. Lava e monda la carota e la mezza cipolla, quindi prepara un trito fine (puoi usare un mixer). In un ampio tegame scalda dell'olio di oliva e fai soffriggere le verdure insieme alla salvia. Metti la carne infarinata nel tegame dove le verdurine hanno preso colore ed hanno insaporito l'olio; falla rosolare per alcuni minuti a fuoco basso, avendo cura di dorarla da tutti i lati. Aggiungi la birra rossa, meglio se a temperatura ambiente e di produzione artigianale, ed alza la fiamma per farla sfumare.
Quando la birra è evaporata metti il coperchio e lascia cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto. Passato questo tempo controlla quanto si è addensato il fondo di cottura: regolati di conseguenza e se necessario fai restringere ulteriormente continuando a cuocere senza coperchio. Servi lo spezzatino di maiale alla birra ben caldo.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Agosto 2022

1	LUNEDI S. Alfonso	
2	MARTEDI S. Eusebio	
3	MERCOLEDI S. Lidia	
4	GIOVEDI S. Nicodemo	
5	VENERDI S. Osvaldo	◑
6	SABATO Trasfigurazione N.S.	
7	**DOMENICA** S. Gaetano	
8	LUNEDI S. Domenico	
9	MARTEDI S. Romano	
10	MERCOLEDI S. Lorenzo m.	
11	GIOVEDI S. Chiara	
12	VENERDI S. Giuliano	○
13	SABATO S. Ippolito	
14	**DOMENICA** S. Alfredo	
15	**LUNEDI** Assunzione Maria V.	
16	MARTEDI S. Stefano	
17	MERCOLEDI S. Giacinto	
18	GIOVEDI S. Elena	
19	VENERDI S. Ludovico	◐
20	SABATO S. Bernardo abate	
21	**DOMENICA** S. Pio X	
22	LUNEDI S. Maria Regina	
23	MARTEDI S. Rosa	
24	MERCOLEDI S. Bartolomeo ap.	
25	GIOVEDI S. Ludovico	
26	VENERDI S. Alessandro m.	
27	SABATO S. Monica	●
28	**DOMENICA** S. Agostino	
29	LUNEDI Martirio S. Giovanni B.	
30	MARTEDI S. Faustina	
31	MERCOLEDI S. Aristide m.	

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Ingredienti per 4 persone
4 alte fette di filetto manzo (200g l'una)
2 cucchiai pepe verde in salamoia
2 cucchiai senape dolce
burro, brandy, 150ml panna da cucina, sale

Inizia col legare con dello spago i medaglioni di filetto per mantenerne la forma tonda durante la cottura. Sgocciola i grani di pepe verde dalla salamoia, schiacciane un cucchiaio con un pestacarne e falli aderire alla carne premendoli sulla superficie.
Sciogli una noce di burro in padella e scotta i filetti di manzo a fuoco vivace per un paio di minuti per lato; toglili dalla padella per preparare il sughetto con il fondo di cottura della carne. Sfuma il sughetto con del brandy ed aggiungi la senape. Versaci poi la panna fresca, il resto dei grani di pepe verde, aggiusta di sale e lascia addensare la salsa a fuoco basso.
Rimetti i filetti di manzo nella padella ad insaporire col sughetto; impiattali e servili molto caldi con abbondante salsa.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Settembre 2022

1	GIOVEDI S. Egidio abate	
2	VENERDI S. Elpidio v.	
3	SABATO S. Gregorio	◑
4	**DOMENICA** S. Rosalia	
5	LUNEDI S. Vittorino v.	
6	MARTEDI S. Petronio	
7	MERCOLEDI S. Regina	
8	GIOVEDI Nativita B.V. maria	
9	VENERDI S. Sergio papa	
10	SABATO S. Nicola	○
11	**DOMENICA** S. Diomede m.	
12	LUNEDI SS. Nome di Maria	
13	MARTEDI S. Maurizio	
14	MERCOLEDI Esaltazione S. Croce	
15	GIOVEDI B.V. Addolorata	
16	VENERDI S. Cornelio	
17	SABATO S. Roberto	◐
18	**DOMENICA** S. Sofia	
19	LUNEDI S. Gennaro v.	
20	MARTEDI S. Eustachio	
21	MERCOLEDI S. Matteo ap.	
22	GIOVEDI S. Maurizio m.	
23	VENERDI S. Pio	
24	SABATO S. Pacifico	
25	**DOMENICA** S. Aurelia	●
26	LUNEDI SS. Cosma e Damiano	
27	MARTEDI S. Vinecnzo	
28	MERCOLEDI S. Venceslao m.	
29	GIOVEDI SS. Michele, Gabriele e Raffaele	
30	VENERDI S. Girolamo	

POLLO ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 4 persone:
pollo intero da 1,5 kg oppure 6 fuselli / cosce di pollo
carota 1, cipolla 1, costa di sedano 1,
un cucchiaio di olio extravergine,
un bicchiere di vino rosso, rosmarino fresco,
400 gr di pomodori pelati, sale, pepe (facoltativo)

Tritare finemente cipolla, sedano e carota. Poi adagiate le verdure in una padella larga a bordi alti e aggiungete 1 cucchiaio di olio. Fate rosolare le verdure per 1 minuto. Aggiungete le cosce di pollo e rosmarino, in parte sgranato, in parte in rametti e rosolate 1 minuto per ogni lato. Aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare a fiamma alta. Quando è quasi evaporato, aggiungete i pomodori pelati precedentemente frullati. Aggiungere il pomodoro. Girate, fate prendere il bollo alla pentola, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 20 – 30 minuti a fiamma bassa. Ogni tanto controllate e girate. Trascorso il tempo indicato, vi troverete un composto piuttosto liquido. Alzate il coperchio e aumentate leggermente la fiamma e proseguite la cottura per ancora 20 – 30 minuti circa, il tempo che il sughetto si asciughi e si trasformi da liquido a cremoso! Infine, a 5 minuti dalla fine della cottura, aggiungete il sale e se gradite una macinata di pepe!

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Ottobre 2022

1	SABATO	S. Teresa
2	DOMENICA	SS. Angeli Custodi
3	LUNEDI	S. Gerardo abate
4	MARTEDI	S. Francesco d'Assisi
5	MERCOLEDI	S. Placido m.
6	GIOVEDI	S. Bruno abate
7	VENERDI	N.S. del Rosario
8	SABATO	S. Pelagia
9	DOMENICA	S. Dionigi
10	LUNEDI	S. Daniele
11	MARTEDI	S. Firmino vescovo
12	MERCOLEDI	S. Serafino
13	GIOVEDI	S. Edoardo re
14	VENERDI	S. Callisto I papa
15	SABATO	S. Teresa d'Avila
16	DOMENICA	S. Edvige
17	LUNEDI	S. Ignazio
18	MARTEDI	S. Luca evangelista
19	MERCOLEDI	S. Isacco
20	GIOVEDI	S. Irene
21	VENERDI	S. Orsola
22	SABATO	S. Donato vescovo
23	DOMENICA	S. Giovanni
24	LUNEDI	S. Antonio
25	MARTEDI	S. Crispino
26	MERCOLEDI	S. Evaristo papa
27	GIOVEDI	S. Fiorenzo vescovo
28	VENERDI	S. Simone
29	SABATO	S. Ermelinda
30	DOMENICA	S. Germano vescovo
31	LUNEDI	S. Lucilla

GAMBERI IN PADELLA ALLA CATALANA

Ingredienti per 4 persone:
600 g di gamberi sgusciati
2 spicchi di aglio, 30 g di burro
3 cucchiai di olio evo
1/2 bicchiere vino bianco
2 peperoncini, 1 limone, paprica dolce
prezzemolo, sale, pepe

Pulisci i gamberi: stacca la testa e sfila l'intestino; se non riesci a sfilare il filo nero nella dorsale, fai una piccola incisione e toglilo sciacquando bene sotto l'acqua corrente.
Una volta puliti i gamberi scalda in padella a fuoco vivo l'olio extra vergine ed il burro con l'aglio tagliato a grossi pezzetti. Quando il burro si è sciolto completamente aggiungi i gamberi sgusciati e fai rosolare per 2-3 minuti quindi sfuma con il succo di limone e vino bianco mescolati in un bicchiere.
Aggiungi i peperoncini spezzati in due, la paprica dolce, prezzemolo, sale e pepe, lasciando cuocere ancora per circa un minuto.
Puoi variare la ricetta aggiungendo del passato di pomodoro dopo aver rosolato i gamberi e lasciare cuocere per qualche minuto in più.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Novembre 2022

1	**MARTEDI** Tutti i Santi	◑
2	MERCOLEDI Commemorazione Defunti	
3	GIOVEDI S. Martino	
4	VENERDI S. Carlo Borromeo	
5	SABATO S. Zaccaria	
6	**DOMENICA** S. Leonardo abate	
7	LUNEDI S. Ernesto	
8	MARTEDI S. Goffredo	○
9	MERCOLEDI S. Oreste	
10	GIOVEDI S. Leone Magno	
11	VENERDI S. Martino di Tours	
12	SABATO S. Renato	
13	**DOMENICA** S. Diego	
14	LUNEDI S. Giocondo vescovo	
15	MARTEDI S. Alberto	
16	MERCOLEDI S. Margherita	◐
17	GIOVEDI S. Elisabetta di Ungheria	
18	VENERDI S. Oddone abate	
19	SABATO S. Fausto m.	
20	**DOMENICA** S. Benigno	
21	LUNEDI Presentazione B.V. Maria	
22	MARTEDI S. Cecilia	
23	MERCOLEDI S. Clemente Papa	●
24	GIOVEDI Cristo Re	
25	VENERDI S. Caterina d'Alessandria	
26	SABATO S. Corrado vescovo	
27	**DOMENICA** I d'Avvento	
28	LUNEDI S. Giacomo	
29	MARTEDI S. Saturnino m.	
30	MERCOLEDI S. Andrea apostolo	◑

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:
6 ossobuchi di vitello da circa 250 g ciascuno
1 piccola cipolla, 30 g di burro
1 bicchiere di vino bianco, buccia di 1/2 limone
1/2 spicchio d'aglio, 30 g di prezzemolo
brodo quanto basta, farina 00 quanto basta
sale e pepe

Fai sciogliere il burro in un tegame e fai appassire la cipolla tagliata finemente per 10-15 minuti.
Prendi gli ossibuchi e incidi la corona di carne in modo che non si arricci durante la cottura, infarinali e falli rosolare nel tegame con il fondo di cipolla.
Quando sono rosolati a fuoco vivace, sfuma col vino bianco ed aggiungi sale e pepe. Abbassa il fuoco e lascia cuocere a tegame coperto aggiungendo il brodo secondo necessità e rigirandoli di tanto in tanto.
Mentre l'ossobuco cuoce, prepara la gremolata tritando finemente l'aglio, il prezzemolo ed aggiungendo della scorsa di limone.
Servi direttamente col tegame e fai aggiungere a piacere la tipica gremolata direttamente nel piatto di portata.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com

Dicembre 2022

1	GIOVEDI	S. Ansano
2	VENERDI	S. Bibiana
3	SABATO	S. Francesco Saverio
4	**DOMENICA**	II d'Avvento
5	LUNEDI	S. Giulio
6	MARTEDI	S. Nicola vescovo
7	MERCOLEDI	S. Ambrogio vescovo
8	**GIOVEDI**	Immacolata Concezione
9	VENERDI	S. Siro
10	SABATO	N.S. di Loreto
11	**DOMENICA**	III d'Avvento
12	LUNEDI	S. Giovanna
13	MARTEDI	S. Lucia
14	MERCOLEDI	S. Giovanni
15	GIOVEDI	S. Valeriano
16	VENERDI	S. Albina
17	SABATO	S. Lazzaro
18	**DOMENICA**	IV d'Avvento
19	LUNEDI	S. Fausta
20	MARTEDI	S. Liberato m.
21	MERCOLEDI	S. Pietro Canisio
22	GIOVEDI	S. Francesca
23	VENERDI	S. Giovanni da K.
24	SABATO	S. Delfino
25	**DOMENICA**	Natale del Signore
26	**LUNEDI**	S. Stefano
27	MARTEDI	S. Giovanni apostolo
28	MERCOLEDI	SS. Innocenti Martiri
29	GIOVEDI	S. Tommaso Becket
30	VENERDI	S. Eugenio
31	SABATO	S. Silvestro papa

Nuova Fattoria augura a tutti Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

TROTA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:
4 trote di 250 g ciascuna già pulite
50 g di farina, 4 cucchiai di olio EV
60 g di burro, origano
maggiorana, rosmarino, prezzemolo
1 dl di vino bianco secco, 1 mestolino di brodo vegetale
4 patate, sale e pepe

Lava e asciuga le trote e infarinale leggermente. Falle rosolare rapidamente in una padella con l'olio, sgocciolale e falle asciugare su carta da cucina, salale e pepale. Sciogli il burro in una padella e fai stufare a fuoco basso le erbe aromatiche tritate; unisci le trote e il vino.
Prosegui la cottura, a fuoco basso, per 15-20 aggiungendo poco brodo caldo quando necessario. Intanto sbuccia le patate, tagliale a tocchetti, salale e cuocile al vapore per 10. Sala e pepa le trote, se necessario, e servile immediatamente su un piatto da portata con le patate. Guarnisci, a piacere, con rametti di prezzemolo e maggiorana.

Dog & Cat Food
NUOVA FATTORIA s.r.l.

Nuova Fattoria s.r.l.
Via Industriale, 70 - 25016 - Ghedi (BS)
Tel. +39 030.9032308 - Fax +39 030.9031460
www.nuovafattoria.com - info@nuovafattoria.com