



Golosità per sei... zampe!

Siamo pazzi di loro! I nostri amici a quattro zampe sono entrati a tutti gli effetti a far parte delle nostre famiglie. Amati e coccolati, a loro dedichiamo mille attenzioni: le foto sul telefonino, o sul tablet e pc, per non parlare di chi li circonda con accessori di ogni tipo. Siamo le loro mamme e i loro papà e i nostri pelosi ci ripagano con affetto incondizionato. Ci occupiamo di loro, sempre, anche quando scegliamo il cibo da mettere nella ciotola? A volte vorremmo fare di più? Cucinare per loro, ad esempio. Ma quali alimenti utilizzare? E quali ricette?

Cosa preparare per i nostri amici pelosi? A queste domande risponde il libro **A tavola con noi. Ricette gustose per umani e cani**, nato dall'incontro tra la chef Sabrina Caterina Rossello e il veterinario Francesco Fiorilli. Il libro è illustrato, in bianco e nero, da Elena Tricca e pubblicato da Apice libri (2019).

Nel volume sono presenti quattordici ricette pensate specificatamente per i nostri quattrozampe e altre trentacinque per gli umani 'due zampe'. Sono delle ricette semplici, di facile realizzazione.

Seguendole potremmo presentare ai nostri amici a quattro zampe dei piatti gourmet.

Si può fare un'unica spesa, creare piatti appetitosi e bilanciati anche per loro, così che qualche volta possiamo abbandonare l'acquisto del pet-food. Una cucina casalinga vera e propria per i pelosetti, non proposte di riciclo alimentare o piatti cucinati con gli avanzi dei nostri pasti.

Nel libro, oltre le ricette, troviamo delle informazioni importanti sull'alimentazione, sullo stile di vita in rapporto al peso dell'animale, alla razza, all'età e le diete speciali per i cani con patologie.

Vengono elencati anche i cibi potenzialmente pericolosi per i nostri amici a quattro zampe.

Allora perché qualche volta non allacciamo il grembiule e proponiamo ai nostri amici fidati una leccornia cucinata da noi per loro?

E' chiaro che l'affannosa vita quotidiana non sempre concede del tempo e forse per porsi ai fornelli e preparare manicaretti, ma almeno in quei momenti in cui la tensione si allenta credo sia veramente bello imbandire una tavola... e cercare una ricetta da preparare mentre nel forno cuociono la "pizza" o i "biscotti golosi alla mela", e quindi a tavola con Bobby che scodinzola davanti alla sua ciotola fumante!

Buon appetito (Luca Cianti, Direttore dell'Ufficio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare di Firenze, nella presentazione del libro a pagina 7).

Nel bistrot cucinerò una prelibatezza per gli amici a quattro zampe.

Allaccio il grembiule, accendo il forno e preparo i **biscottini golosi alla mela** che credo che non piacciono soltanto ai pelosi.

Ingredienti: 200 gr di farina integrale, 100 gr di corn flakes senza zucchero aggiunto (macinati nel mixer), 1 mela grande, 1 uovo, 100 gr di olio di mais, una spolverata di cannella in polvere.

Preparazione: tagliare la mela a pezzetti con la buccia e cuocerla in un pentolino con mezza tazza di acqua- Una volta cotta passarla al mixer e fare una purea. Aggiungere la cannella e mescolare bene, sulla spianatoia mettere insieme le due farine, fare una fontana e al centro mettere tutti gli ingredienti. Iniziare a impastare [...] Formare un impasto morbido come per la pasta frolla, se è troppo morbido aggiungere altra farina ricavata sbriciolando e pestando i corn flakes, se dovesse essere troppo duro, aggiungere un cucchiaino di acqua. Stendere



l'impasto dello spessore di mezzo centimetro e ritagliare tante strisce della larghezza di circa 2 cm e lunghi 5 cm. Mettere i biscotti preparati in una teglia ricoperta di carta forno e cuocere per circa 10-15 minuti a 180° gradi nel forno già riscaldato precedentemente. Quando i biscotti saranno dorati, farli raffreddare nel forno con lo sportello aperto.



Valutazione nutrizionale: Chi l'ha detto che il dolce non possa essere nutriente e equilibrato? Le proteine dell'uovo non sono seconde a nessuno! I corn flakes sono carboidrati gustosi e invitanti, ottimi perché cotti e digeribili. La mela è fonte di fibre e vitamine, inoltre, se "una mela al giorno toglie il medico di turno" questo vale anche per il veterinario!

Nota: occhio ai cani in sovrappeso, essendo molto appetitosi un biscotto tira l'altro... (a pagina 89 e 90 del libro).

Questi 'biscotti per... Fido' sono buonissimi anche per il suo padroncino. Confermo la bontà dopo averli assaggiati: non sono dolci ma comunque molto invitanti.

Varianti alla ricetta: olio di semi di girasole e una stampino per biscotti a forma di osso. Anche il cane di famiglia ha apprezzato. Una ricetta da leccarsi i baffi!

Volete prendere in prestito il libro e mettervi ai fornelli per i vostri amici del cuore?

Lo trovate in sala Infodiv. alla collocazione **DIV 641.5.ROS.A.1**

Cucinare è sicuramente un atto d'amore, lo è ancor più se lo si fa per gli altri, pelosi compresi!
MRC

