



MENÙ PER LO SHABBAT

INVERNO
VENERDÌ SERA

- **Quadrucci in brodo**
- **Stracotto**
- **Indivia al forno**
- **Crostata di marmellata di visciole e mandorle**

MENÙ PER LO SHABBAT

INVERNO
SABATO A PRANZO

- **Torta di maccheroni**
- **Polpettone di pollo**
- **Carciofi alla romana**
- **Pere caramellate**

MENÙ PER LO SHABBAT

ESTATE
VENERDÌ SERA

- Zucchine marinate e pomodori al forno
- Frittata di patate
- Triglie al pomodoro
- Cicoria bollita (condita con olio, limone e pezzetti di bottarga)
- Cassola di ricotta

MENÙ PER LO SHABBAT

ESTATE
SABATO A PRANZO

- Fettuccine fredde
- Aliciotti con indivia
- Spinaci con pinoli e passerina
- Gelato di crema fatto a casa con un po' di fragole fresche sopra.

MENÙ PER ROSH HASHANÀ

SERA

- Ravioli di carne in brodo
- Polpette di pollo con sedani
- Pesce bollito con patate, maionese
- Verdure lesse
- Gran cesto di tutte le varietà di frutta della stagione

*Seminare su dei piattini grano e granturco (da usare a Kippur).

MENÙ PER ROSH HASHANÀ

PRANZO

- Antipasto di coppiette di carne secche
- Risotto con rigaglie di pollo
- Galantina di gallina
- Verdure miste
- Torta di nocciole

*Seminare su dei piattini grano e granturco (da usare a Kippur).

MENÙ PER KIPPUR

ENTRATA

- Riso in brodo di carne o tagliolini in brodo,
- Gallina bollita con contorno di patate, olive, salvia verde, peperoni arrostiti e spellati
- Pesce bollito con maionese
- Torselli di indivia in padella
- Frutta mista

*Mettere sul tavolo da pranzo i piattini con il grano e il granoturco ormai cresciuti.

MENÙ PER KIPPUR

USCITA

Prima di andare a tavola preparare come inizio su di un carrello una bella zuppiera piena di palline in brodo fumanti. E' un ottimo sistema per rompere il digiuno e dare tempo a tutti familiari di arrivare.

- Fettuccine con funghi porcini
- Triglie con pinoli e passerina
- Fagiolini ripassati con gradina
- Bocca di dama (ricetta eccezionale di Pia Ascarelli)

*Mettere sul tavolo da pranzo i piattini con il grano e il granoturco ormai cresciuti.

MENÙ DI SUCCOTH

DA MANGIARE SOTTO LA CAPANNA

- Pomodori col riso
- Zucchine ripiene
- Polpettone di tonno
- Bianchi mangiare



MENÙ PER HANNUCCÀ

Non c'è per queste feste un menù tradizionale, ma dato che in famiglia c'è molta confusione per accendere le luci e distribuire i regalini ai bambini suggerisco un:

- Fritto misto
- Insalata
- Ciambellone
- Frutta mista sbucciata disposta con fantasia su un piatto, bagnata con zucchero e spremuta d'arancio

MENÙ PER PURIM

- Minestra di carne
- Tortino di cervello e carciofi
- Insalata di puntarelle con le alici
- Orecchie di Amàn



MENÙ PER PESACH

I° SERA

- Riso in brodo
- Carciofo alla giudia
- Uovo sodo
- Abbacchio al forno
- Piselli stufati
- Pizzarelle di azzima con il miele

MENÙ PER PESACH

II° SERA

- Frittatine e piselli in brodo
- Carciofi stufati alla romana
- Arrosti misti con patate al forno
- Insalata
- Ciambellette di pasqua
- Frutta mista

MENÙ PER SHAVUOTH

- Sformato di riso con contorno
- Baccalà in umido
- Mousse di cioccolata