

Aderendo alla Giornata Mondiale del Rene
che si celebra ogni anno il secondo giovedì di marzo

12 marzo 2015

ANDID Associazione Nazionale Dietisti, Regione Umbria

Con il supporto di

APROTEN[®]

ha organizzato

**La salute dei reni e
la sana alimentazione**

**Corso di cucina ipoproteica e
prova pratica con il cuoco**

*Facciamo insieme:
pane, pasta, pizza e dolci*

13 marzo 2015

A partire dalle 15.30

presso Arte Hotel - Perugia

Con il Patrocinio di



ANED

<http://www.aned-onlus.it/index.aspx>
Segretario Regionale UMBRIA Nirvana
Castellini Verzini Tel/Fax
075.50.45.839



AMARE: <http://www.amarecdc.org/>

Presidente Carla Boni
Telefono: 075/8556224 (Carla Mattei) -
075/8550431 (Luciano Giombini)



FIR

<http://www.fondazioneitalianadelrene.org/>
Tel.: 06.4465270 (lunedì-venerdì, ore 9-17)
contatti@fondazioneitalianadelrene.org



USL Umbria 1



USL Umbria 2

**Azienda Ospedaliera Perugia
Azienda Ospedaliera Terni**

**Un grazie speciale ai Nefrologi Umbri
che hanno partecipato!**

Faremo insieme:

Impasto del pane
Impasto per la pizza
Gnocchi
Pasta frolla

Assaggeremo insieme:

Pizza alla cipolla
Pizza al pomodoro
Pizza con verdure
Bruschette miste
Grissini al formaggio e alle erbe
Frittini

Crostata
Torcolo variegato
Muffin dolci
Panna cotta
Ciaramicola

Il tutto annaffiato da ...

Acqua!

Per brindare insieme e celebrare la
Giornata Mondiale del Rene

Pane

Farina Aproten 250 g, olio extra vergine di oliva 20 g, lievito di birra 20 g, acqua 110 g, zucchero un pizzico, sale un pizzico.

Ovalini

Farina Aproten 250 g; olio extra vergine di oliva 40 g; lievito di birra 25 g; sale 2 g; zucchero 40 g; acqua 110 g.

Pizza

Farina Aproten 250 g; olio extra vergine di oliva 40 g; lievito di birra 25 g; sale 2 g; zucchero 10 g; acqua 110 g.

Torta al testo

Farina Aproten 200 g; olio extra vergine di oliva 40 g; sale 2 g; lievito chimico in polvere una bustina; acqua 100 g.

Grissini al formaggio

Farina Aproten 250 g; olio extra vergine di oliva 40 g; strutto 40 g; pecorino romano 25 g; parmigiano 25 g; acqua 100 g; mezzo cubetto di lievito di birra.

Grissini alle erbe

Farina Aproten 250 g; olio extra vergine di oliva 40 g; strutto 40 g; acqua 100 g; sale quanto basta; mezzo cubetto di lievito di birra; erbe aromatiche tritate (a piacere, come rosmarino, salvia, ..)

Gnocchi di patate

Patate 800 g; farina Aproten 250 g; sale quanto basta

Pasta brisé

Farina Aproten 250 g; burro 125 g; acqua ghiacciata 70 g; sale un pizzico

Pasta salata all'olio

Farina Aproten 250 g; olio extravergine di oliva 50 g; uova n 1; acqua 50 g; sale un pizzico

Crepes

Farina Aproten 50 g; uova n 1; burro 10 g; bevanda aprroteica 125 g; sale un pizzico

Pasta frolla

Farina Aproten 250 g; burro 125 g; zucchero 100 g; uova n 1, lievito chimico per dolci, a piacere limone e vanillina

Ciambellina alla carota

Farina Aproten 300 g, zucchero 200 g, uova n 2, olio di mais 120 g, carote n 3, bevanda Aproten 80 g, lievito chimico per dolci 1 bustina, sale 1 pizzico.

Torta di mele

Farina Aproten 125 g, burro 125 g, zucchero 125 g, uova n 2, lievito vanigliato 5 g, scorza di limone grattugiata a piacere.

Torcolo variegato

Farina Aproten 250 g; zucchero 150 g; burro 75 g; uova n 1; bevanda Aproten 250 ml; lievito chimico per dolci 1 bustina; cacao amaro in polvere 15 g.

Muffin

Farina Aproten 300 g; uova n 3; zucchero 300 g; burro fuso 100 g; panna fresca 200 g; cartina vanigliata 1 bustina; gocce di cioccolato 100 g

Cottura in forno a 170° per 14 min circa

Panna cotta

Panna fresca 250 g, bevanda Aproten 250 g; zucchero 200 g; 5 fogli colla di pesce; vanillina 1 bustina.

Ciaramicola

Farina Aproten 250 g; zucchero 75 g; strutto 100 g; uova n 1; cannella; buccia di limone grattugiata; succo di limone; alchermes 30 ml; mezza bustina di lievito per dolci

Per la glassa; 1 albume; 60 g di zucchero; confettini colorati

Troverete altre ricette su:



Club Aproten

<http://www.aproten.it/index.php/login.html>



NefroDieta

<http://www.francapasticci.it>