

## Menù di primavera sul filo di zucchine e menta

**BRUSCHETTE CALDO FREDDO,  
LA PRIMAVERA NEL RISO,  
POLPETTINE DI SALSICCIA CON SALSA ZUCCHINE E ZENZERO,  
FINTO TIRAMISU'**

### LA SPESA

premessi che in casa abbiamo:

Peperoncino, Alloro 2 foglie Olio, Zucchero, sale e pepe  
Pane toscano 4 fette

### **compriamo:**

Pinoli tostati un cucchiaio  
Stracchino 200 gr.  
Riso Carnaroli 500gr  
Salsiccia 500 gr.  
Yogurt greco 250 gr  
Formaggio spalmabile tipo philadelphia 250 gr.  
Biscotti al cioccolato tipo pandistelle  
Limoncello 5/6 cucchiari  
Prosecco ½ bicchiere  
Cacao amaro

Menta due mazzetti  
Zucchine genovesi 7  
Carote 3  
Limone 4  
Pomodori pachino secchi 50 gr.  
Fragoloni una vaschetta  
Cipollotto 1  
Semi di finocchio qualche pizzico  
Cipollotto 1  
Zenzero