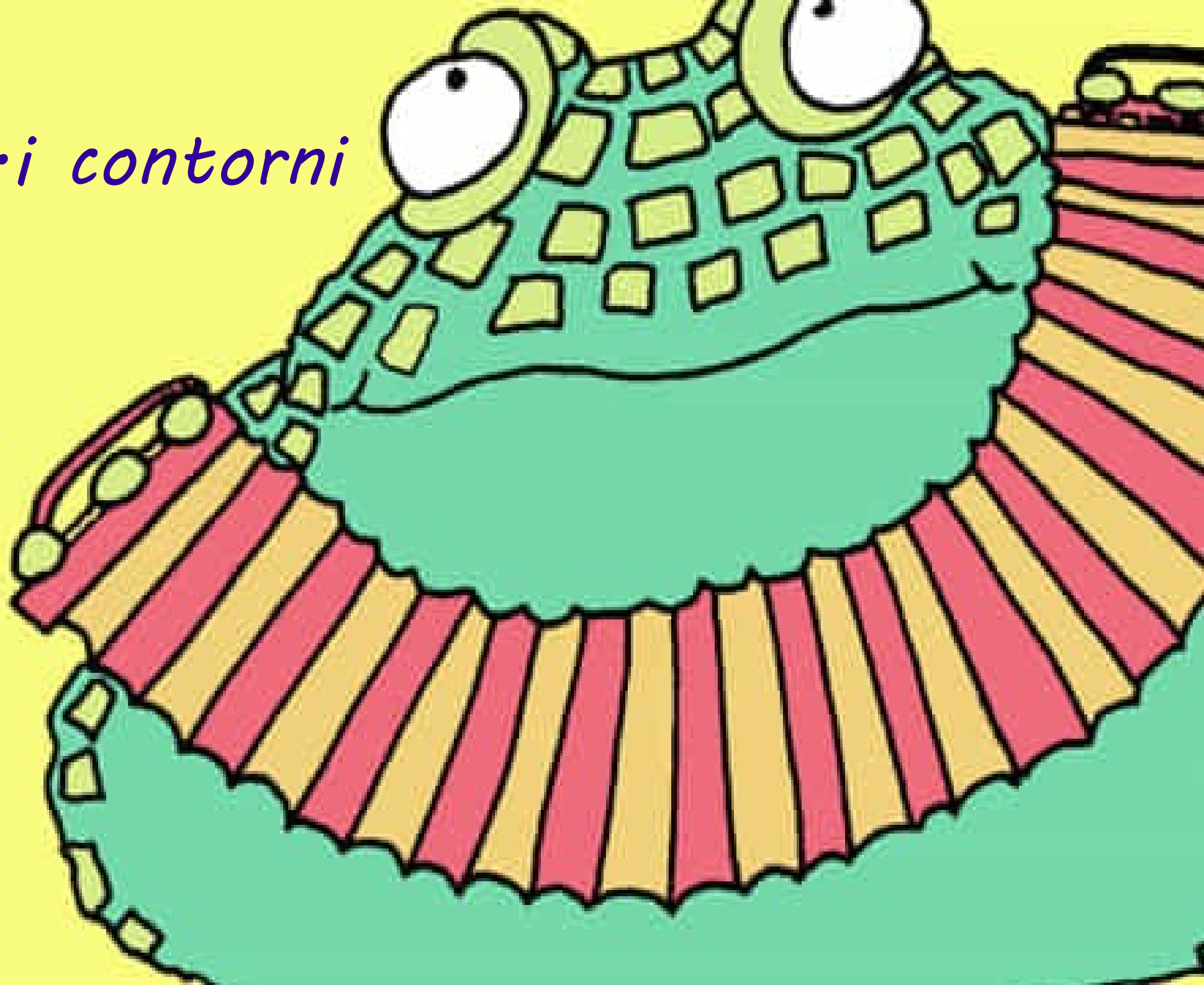


...i contorni



# *Purè di patate*

*ricetta per 4 persone*

- 500g di patate*
- 200 ml di latte*
- 70 gr di burro*

*Sale*

*Lessa le patate in acqua salata  
e nel frattempo sciogli il burro  
con il latte.*

*Schiaccia le patate dentro il  
composto e amalgama con al  
frusta.*

## Divertiti:



- *Aiuta babbo o mamma a passare le patate con lo schiacciapatate. Vedrai cadere una pioggia strana...*



- *Con le mani lavate puoi fare piste e percorsi*
- *E inventare storie con cucchiari e forchette protagonisti*

# *Insalata di finocchi e arancio*

*ricetta per 4 persone*

- *4 finocchi*
  - *2 aranci*
  - *Origano*
  - *Olio evo*
  - *aceto*
- Sale*

*Pulisci e taglia i finocchi a filè.*

*Sbuccia gli aranci e dividi gli  
spicchi.*

*Condisci.*

## Divertiti:



- *Osserva e odora le arance*
- *Con le mani sbucciale e e metti i pezzi di buccia da parte*
- *Hanno tutti diverse forme*
- *Ora divertiti a comporre bellissimi e profumosi puzzle*

# *Cavolfiore gratinato*

*ricetta per 4 persone*

- *500 gr di cavolfiore*
- *Sale*
- *Per fare la besciamella:*
- *50 gr burro*
- *50 gr farina*
- *1 litro latte*
- *Noce moscata*
- *sale*



*Sciogli la farina, sale, noce moscata a fuoco lento...intanto porta a ebollizione il latte...aggiungi il composto con una frusta fino a completa ebollizione. Lessa il cavolfiore in acqua salata per 15 minuti scolalo e assemblalo alla besciamella.  
Metti in forno a 180° per 20 minuti.*

## Divertiti:



- *Osserva bene il cavolfiore, ha una forma molto particolare...*
- *Con le mani stacca tanti pezzi, saranno come tanti piccoli fiori.*
- *Annusali*
- *Lavali tutti e, quando avrai finito, mettili nella pentola.*