

Basta sprechi!

Un milione di porzioni di cibo recuperate dallo spreco e destinate ai meno fortunati. È il risultato di "Cuki Save the Food" progetto di charity promosso da Cuki, azienda leader nella produzione di packaging, contenitori, a supporto delle attività del programma Siticibo della Fondazione Banco Alimentare Onlus che da anni distribuisce alimenti non consumati. ***I volontari, in tutta Italia, ogni giorno recuperano le eccedenze** nelle mense scolastiche e aziendali oltre agli alimenti freschi invenduti dai supermercati per poi ridistribuire il cibo a diversi enti che si occupano di assistenza alle persone indigenti. Info: www.cukisavethefood.it



La ricetta di
Francesca Macri



Lasagne alla zucca

Ingredienti per 6 persone
500 g di pasta di semola di grano duro
1 kg di zucca
1 kg di ricotta
1 kg di besciamone
1 kg di sugo di carne
1 kg di salsa di pomodoro
1 kg di formaggio grattugiato
1 kg di burro
1 kg di olio d'oliva
1 kg di sale

Preparazione
1. Pulire la zucca e tagliarla a cubetti.
2. Cuocerla in acqua bollente.
3. Scolare e tritare la zucca.
4. Preparare il besciamone.
5. Preparare il sugo di carne.
6. Preparare la salsa di pomodoro.
7. Preparare la pasta.
8. Montare le lasagne.
9. Cuocere le lasagne.
10. Servire le lasagne.

Basta sprechi!
Un milione di porzioni di cibo recuperate dallo spreco e destinate ai meno fortunati. È il risultato di "Cuki Save the Food" progetto di charity promosso da Cuki, azienda leader nella produzione di packaging, contenitori, a supporto delle attività del programma Siticibo della Fondazione Banco Alimentare Onlus che da anni distribuisce alimenti non consumati. ***I volontari, in tutta Italia, ogni giorno recuperano le eccedenze** nelle mense scolastiche e aziendali oltre agli alimenti freschi invenduti dai supermercati per poi ridistribuire il cibo a diversi enti che si occupano di assistenza alle persone indigenti. Info: www.cukisavethefood.it

