

PASTICCIO DI NATALE

Ingredienti del pasticcio:

300 grammi macinato di suino

87 grammi misto fegato cuore di pollo

53 grammi uova bollite e sgusciate (circa 1 uovo)

200 grammi riso bianco

140 grammi zucca gialla

142 grammi carote lesse

60 grammi mela grattugiata

7 grammi (circa 1 cucchiaio) di olio extra vergine di oliva

11 grammi di Qdiet completa integratore vitaminico-minerale

Analisi Chimica

Energia 1496 kcal/kg

Proteine 27% s.s.

Grassi 13.5% s.s.

Calcio 0,622%

Fosforo (P) 0,523%

Ca/P 1.18

Preparazione:

Lessate il riso sino a che sia stracotto, scolarlo, sciacquare con acqua abbondante, sino a che i grani siano ben visibili. Metterlo in una ciotola a riposare.

Cuocete il macinato di suino, sbriciolato, in una padella antiaderente con poca acqua, insieme al fegato tagliato a dadini. A cottura completa riponeteli in un piatto e cuocete al vapore la zucca gialla, riducendola poi in un passato.

Bollite le uova, lasciatele raffreddare e sgusciatele.

Esecuzione:

Amalgamate il riso con il macinato di suino, aiutandovi aggiungendo il passato di zucca a piccole dosi. Aggiungete i dadini di fegato e le uova tagliate a fettine, sbriciolando il tuorlo. Prelevate la dose per il pasto e riponete il resto in frigorifero.

Prima di servire il pasto aggiungete ½ cucchiaino di olio vegetale, 1 cucchiaino di olio di fegato di merluzzo e la dose di integratore. Ponete il pasto nella ciotola, grattugiatevi sopra ½ dose di mela e aggiungete un poco di acqua tiepida.

Quantità giornaliera in base al peso per soggetti adulti e attivi (da dividere in 2 pasti):

Peso del cane in kg	Grammi di cibo al giorno	Peso del cane in kg	Grammi di cibo al giorno
2,7	140	43	1270
4,5	234	48	1364
6,8	314	52,2	1464
8,2	360	54,5	1500
11,4	468	59	1600
16	600	63,6	1690
20,4	720	68	1785
25	840	72,6	1870
29,5	956	81,7	2050
34	1060	82,3	2130
38,6	1160	91	2200