

## **VIGILIA DI MAGRO 24 DICEMBRE**

### Ingredienti:

160 grammi di merluzzo crudo  
140 grammi di sarde crude  
140 grammi vitellone carne magra  
220 grammi di riso bollito scotto  
82 grammi di patate lessate e private della buccia  
200 grammi di carote lesse  
30 grammi di olio di girasole (1 cucchiaio da minestra sono circa 8 grammi di olio)  
20 grammi Qdiet completa o dose di integratore vitaminico minerale, in base al peso del cane  
8 grammi farina di ossa grau

### Analisi chimica

Energia 1600 kcal  
Proteine 27 % sulla sostanza secca, 66 grammi ogni 100 kcal  
Grassi 11% sulla sostanza secca, 27 grammi ogni 1000 kcal  
Calcio 1,765% su s.s.  
Fosforo 1,137% su s.s.  
Ca/P 1,55

### Preparazione

Lessare il riso oltre la cottura e sciacquare sotto acqua corrente. Cuocere le verdure al vapore e frullarle. Cuocere, in due differenti padelle antiaderenti, il merluzzo e il macinato di vitellone in una pentola e le sarde nell'altra pentola, con poca acqua. Le sarde una volta cotte dovranno essere private della testa e della spina centrale, che potrebbero irritare l'esofago.

### Esecuzione

Miscelare il riso con le verdure, l'olio, la farina di ossa e l'integratore. Adagiare sul fondo della ciotola.

Mescolare il merluzzo, il vitellone e le sarde insieme e adagiarle sul riso. Se il vostro cane è un selezionatore mescolare tutto insieme. Aggiungere un poco di acqua tiepida per ottenere la consistenza di una zuppa densa.

<b>Peso del cane in kg</b>	<b>Grammi di cibo al giorno</b>	<b>Peso del cane in kg</b>	<b>Grammi di cibo al giorno</b>
<b>2,7</b>	130	<b>43</b>	1190
<b>4,5</b>	219	<b>48</b>	1270
<b>6,8</b>	294	<b>52,2</b>	1370
<b>8,2</b>	337	<b>54,5</b>	1410
<b>11,4</b>	437	<b>59</b>	1500
<b>16</b>	562	<b>63,6</b>	1580
<b>20,4</b>	675	<b>68</b>	1670
<b>25</b>	787	<b>72,6</b>	1750
<b>29,5</b>	894	<b>81,7</b>	1910
<b>34</b>	994	<b>82,3</b>	1994
<b>38,6</b>	1090	<b>91</b>	2070