



www.romeowcatbistrot.com
info@romeowcatbistrot.com

Via Francesco Negri, 15
00154 Roma
Tel: 06 57289203

SALVIAMO GLI AGNELLI

#savethelamb



“Dobbiamo avere rispetto per ogni Creatura
di Dio e per l'Ambiente in cui viviamo”

PAPA FRANCESCO

PASQUA VEGAN: IL NOSTRO MENU

L'agnello è un cucciolo dolcissimo, una **creatura innocente** che, proprio come un bambino, ha bisogno della madre dalla quale viene invece separato pochissimi giorni dopo la nascita.

È costretto poi a viaggiare in **condizioni terrificanti** per centinaia di chilometri, senza latte materno e senz'acqua, per raggiungere il macello dove, tra le urla strazianti di tanti altri suoi piccoli simili, viene ignobilmente ucciso.

Negli ultimi anni i dati di Federconsumatori hanno registrato un sensibile calo delle vendite di agnello durante il periodo di Pasqua. **Oltre il 58% degli italiani ha rinunciato a mangiarlo** superando una tradizione tanto crudele quanto arcaica.

E tu cosa stai preparando per la Pasqua? **OGGI L'ALTERNATIVA C'È**

Scegliendo di non comprare e di non mangiare l'agnello ne riduci la richiesta; in questo modo ogni anno ne verranno uccisi sempre meno. **Nessuna vera tradizione può legittimare sangue innocente.**



Crostata di zucchini e cipollotti

INGREDIENTI

PER LA PASTA MATTÀ

200GR FARINA
40GR OLIO EVO
Q.B ACQUA
SALE

PER IL RIPIENO

2 ZUCCHINE
3 CIPOLLOTTI
OLIO EVO
SALE E PEPE

Preparare la pasta matta unendo tutti gli ingredienti fino a formare un panetto elastico. Stendere e adagiarlo in una teglia foderata con carta forno. Tagliare le zucchini a dadini e i cipollotti a fettine e farli saltare in padella per 5 min con un filo d'olio. Aggiungere sale e pepe e adagiare tutto sulla pasta precedentemente preparata e decorare a piacere. Cuocere in forno a 180° per 25-30 min.



INGREDIENTI

500GR DI FARINA
200ML DI VINO BIANCO A TEMPERATURA AMBIENTE
200ML DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
2 CUCCHIAI ZUCCHERO
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE (FACOLTATIVO)
1 BUSTINA LIEVITO
Q.B DI ZUCCHERO PER LA COPERTURA

tarallini pasquali

In una ciotola versare vino, olio, 2 cucchiaini di zucchero, lievito e la scorza di limone. Mescolare e poco alla volta aggiungere tutta la farina e trasferire su un piano per impastare fino a formare un impasto liscio. Lasciare riposare per 10 min. Prelevare piccole dosi di impasto, formare i tarallini e passarli in un piatto con lo zucchero, rigirandoli, facendoli aderire bene. Sistemarli su una teglia con carta da forno e cuocere a 180° per 20 min.