ANTEPRIMA GRATUITA

VD

DOLCI A QUATTRO ZAMPE

120 ricette casalinghe per coccolare il tuo cane

Biscotti, torte, snack, morbidelli e un viaggio nel mondo della micoterapia



A CURA DI

Valentina Deponti

Dedicato ai miei angeli con la coda

Eris, Thor, Hell e Benito

Valentina Deponti

Benessere Olistico · Naturopatia · Recupero Funzionale

DOLCI A QUATTRO ZAMPE

120 ricette casalinghe per coccolare il tuo cane

A CURA DI

Valentina Deponti

Consulente in naturopatia e naturopatia veterinaria

Formazione in micoterapia

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

D E D I C A

A tutti coloro che considerano il proprio cane molto più di un animale domestico.

A chi conosce la gioia di una coda che scodinzola, la fedeltà di uno sguardo e quell'amore incondizionato che non chiede nulla, se non di essere ricambiato.

E a tutti quei proprietari che ogni giorno cercano piccoli modi per prendersi cura dei propri compagni di vita.

Questo libro nasce per loro. E per tutte quelle zampe che meritano di essere coccolate con consapevolezza.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Indice

Introduzione 5

Una nota importante per il lettore 6

PARTE I · CONOSCERE PRIMA DI PREPARARE

1. Perché preparare snack casalinghi per il proprio cane 7

2. Ingredienti: quali scegliere 7

3. Ingredienti vietati e potenzialmente pericolosi 7

4. Farine e alternative ai cereali 8

5. Frutta e verdura nella preparazione degli snack 8

6. Proteine animali e fonti di grassi 9

7. Attrezzatura e materiali 9

8. Come leggere le ricette e calcolare le porzioni 11

9. Conservazione e sicurezza alimentare 12

PARTE II · IL MONDO DEI BISCOTTI

Capitolo 1 – Biscotti alla frutta e alla verdura (20 ricette) 13

L'EDIZIONE COMPLETA

Il viaggio continua – cosa trovi nel libro completo 23

IN CHIUSURA

Guida finale alla sicurezza 24

Conclusione 26

L'autrice 27

Risorse e contatti 28

Avvertenza editoriale e legale 29

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Introduzione

> **Questa è l'anteprima gratuita.** Contiene la guida introduttiva completa (Parte I) e le prime 20 delle 120 ricette del libro. Tutti gli altri capitoli — inclusi micoterapia e morbidelli per la somministrazione dei farmaci — sono disponibili nell'edizione completa su **www.valentinadeponti.it**.

Preparare qualcosa con le proprie mani per il nostro cane è un gesto d'amore.

Un biscotto fatto in casa, una piccola tortina per festeggiare il compleanno, uno snack da offrire durante una passeggiata: sono piccoli momenti che possono trasformarsi in occasioni speciali da condividere.

Ma preparare qualcosa di buono significa anche imparare a scegliere.

Non tutti gli ingredienti adatti all'alimentazione umana sono indicati per i nostri amici a quattro zampe. Non tutte le preparazioni casalinghe sono necessariamente equilibrate e non tutte le ricette possono essere offerte indistintamente a qualsiasi cane.

È proprio da questa consapevolezza che nasce *Dolci a Quattro Zampe*.

Ho voluto raccogliere in questo libro 120 idee per preparare biscotti, tortine, snack croccanti e bocconcini morbidi, cercando di coniugare semplicità, creatività e attenzione alle esigenze alimentari dei nostri compagni di vita.

Ho voluto dedicare uno spazio particolare anche alla micoterapia, un mondo che sto approfondendo attraverso la mia formazione e lo studio dei funghi medicinali, compreso il loro possibile impiego in ambito veterinario.

Troverai inoltre una sezione dedicata ai morbidelli, piccoli bocconcini pensati per facilitare, quando consentito, la somministrazione dei farmaci che alcuni cani faticano ad assumere.

Questo ricettario non vuole sostituirsi al veterinario, alla nutrizione clinica o alle indicazioni terapeutiche. Vuole essere uno strumento pratico e divulgativo per chi desidera preparare snack casalinghi con maggiore conoscenza e responsabilità.

Perché anche una piccola coccola può essere un gesto di attenzione.

Buona preparazione e tante dolci coccole a tutte le vostre zampe!

Valentina

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Una nota importante per il lettore

LEGGERE PRIMA DI INIZIARE

Le preparazioni contenute in questo libro sono **snack complementari** e non alimenti completi e bilanciati.

La quantità da offrire deve essere rapportata al fabbisogno calorico individuale del cane. Gli snack, in generale, non dovrebbero superare il **10% delle calorie giornaliere**.

In presenza di patologie, allergie, intolleranze, terapie farmacologiche, gravidanza, crescita o particolari condizioni fisiologiche, è necessario confrontarsi con il veterinario.

La sicurezza viene prima del gusto.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

PARTE I · CONOSCERE PRIMA DI PREPARARE

Conoscere prima di preparare

Ingredienti, strumenti e regole di sicurezza per cucinare con consapevolezza

Prima delle 120 ricette, qualche pagina di teoria pratica: come scegliere gli ingredienti, quali evitare sempre, quali strumenti avere in cucina e come conservare in sicurezza ciò che prepariamo. Sono poche regole, ma fanno la differenza tra uno snack carino e uno snack ben fatto.

1. Perché preparare snack casalinghi per il proprio cane

Preparare in casa gli snack per il proprio cane offre vantaggi concreti: si conoscono con esattezza tutti gli ingredienti, si possono evitare sale, zucchero, conservanti e aromi non necessari, si adattano consistenza e dimensione alla bocca del proprio animale e si trasforma un semplice premio in un momento di relazione. Per cani con sensibilità alimentari accertate, inoltre, cucinare in casa permette di controllare ogni singolo componente, nel rispetto del protocollo indicato dal veterinario.

È però importante sfatare un equivoco: «fatto in casa» non significa automaticamente «più sano». Un biscotto casalingo resta uno snack: va conteggiato nell'alimentazione quotidiana, non sostituisce un alimento completo e bilanciato e può essere inadatto in presenza di patologie. La qualità di uno snack casalingo dipende dalle scelte di chi lo prepara: ingredienti idonei, cotture corrette, porzioni adeguate e conservazione sicura.

2. Ingredienti: quali scegliere

Le ricette di questo libro utilizzano ingredienti semplici e facilmente reperibili. Alcuni criteri generali per la scelta:

- **Semplicità**: preferire alimenti a ingrediente singolo (una carne, una verdura, una farina) rispetto a prodotti trasformati, che possono contenere sale, zuccheri, spezie o additivi non adatti.
- **Freschezza e filiera**: carni, pesce e uova devono essere freschi, ben conservati e provenienti da filiere controllate.
- **Nessun condimento**: gli ingredienti vanno utilizzati al naturale, senza sale, olio in eccesso, burro, dadi, salse o spezie miste.
- **Cottura completa**: carne, pesce e uova vanno sempre serviti cotti; molte verdure risultano più digeribili dopo una cottura leggera al vapore.
- **Introduzione graduale**: ogni ingrediente nuovo va proposto in piccola quantità, osservando la tolleranza individuale nei giorni successivi.

3. Ingredienti vietati e potenzialmente pericolosi

Alcuni alimenti comuni in cucina sono tossici per il cane e **non devono mai** entrare nelle preparazioni:

www.valentinadeponti.it — Valentina Deponti

- cioccolato e cacao;
- xilitolo (dolcificante presente in molti prodotti «senza zucchero»: leggere sempre le etichette) e dolcificanti in generale;
- uva e uvetta;
- alcol e bevande alcoliche;
- caffè, tè e altre fonti concentrate di caffeina;
- cipolla, aglio, porro ed erba cipollina, in qualsiasi forma (freschi, cotti, in polvere);
- noci di macadamia;
- ossa cotte (rischio di schegge e ostruzioni);
- impasti lievitati crudi;
- ingredienti ammuffiti, deteriorati o contaminati.

Vanno inoltre usati con prudenza sale, grassi, insaccati, bacon tradizionale e latticini, e va sempre considerata la possibilità di allergie o intolleranze individuali. Attenzione anche alle contaminazioni: taglieri, coltelli e utensili usati per aglio o cipolla possono trasferirne tracce agli impasti del cane.

4. Farine e alternative ai cereali

Le farine danno struttura ai biscotti. In questo ricettario se ne usano soprattutto due, più un'alternativa:

- **Farina d'avena**: morbida e aromatica, ben accetta dalla maggior parte dei cani. Si può ottenere anche frullando fiocchi d'avena semplici (senza zuccheri aggiunti).
- **Farina di riso**: delicata e naturalmente priva di glutine, utile quando si cerca una base semplice; produce biscotti più friabili.
- **Farina di grano saraceno**: tecnicamente non è un cereale ma uno pseudocereale; ha un sapore più rustico e compare in alcune ricette della Parte VI.

Le farine integrali apportano più fibra: vanno introdotte con gradualità. Come ogni ingrediente amidaceo, le farine contribuiscono al contenuto calorico dello snack: la quantità di biscotti offerta va valutata nell'insieme della dieta. Le farine vanno conservate in contenitori chiusi, al riparo da umidità e calore, e controllate prima dell'uso.

5. Frutta e verdura nella preparazione degli snack

Zucca, carota, zucchina, patata dolce, pastinaca, mela, pera, banana, mirtilli, lamponi e anguria sono i vegetali protagonisti di questo libro. Alcune regole pratiche:

- eliminare sempre **semi, torsoli e noccioli**; per l'anguria rimuovere anche la buccia;
- cuocere le verdure più dure (zucca, carota, patata dolce, pastinaca) al vapore o in forno, senza condimenti: la purea si amalgama meglio e risulta più digeribile;

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

- scolare e strizzare bene le verdure ricche d'acqua, come la zucchina, per non rendere l'impasto troppo umido;
- lavare accuratamente la frutta fresca;
- ricordare che la frutta apporta zuccheri naturali: gli snack alla frutta vanno offerti con moderazione e conteggiati nel bilancio giornaliero.

6. Proteine animali e fonti di grassi

Carne, pesce e uova rendono gli snack appetibili e profumati. Richiedono però attenzioni specifiche:

- **Carni**: preferire tagli magri e semplici (pollo, tacchino, manzo magro, coniglio), eliminare il grasso visibile e cuocere completamente, senza sale né condimenti. Il fegato è nutrizionalmente concentrato e ricco di vitamina A: solo occasionalmente e mai in presenza di patologie senza parere veterinario.
- **Pesce**: cuocere sempre e controllare con cura l'assenza di lische. Variare le specie ed evitare l'uso frequente di pesci di grandi dimensioni come il tonno, per il possibile contenuto di mercurio: le ricette con il tonno sono pensate per un uso occasionale.
- **Uova**: sempre cotte.
- **Latticini**: ricotta fresca senza sale e yogurt bianco naturale senza zucchero né dolcificanti compaiono in poche ricette come ingredienti facoltativi, da usare solo se il cane tollera i latticini.
- **Grassi**: quando serve, un cucchiaino di olio extravergine d'oliva è sufficiente. Il bacon tradizionale è ricco di sale e grassi: nelle poche ricette che ne richiamano il gusto è sempre facoltativo e da omettere per cani che devono limitare sodio o grassi.

7. Attrezzatura e materiali

Per preparare le ricette di questo libro non serve una cucina professionale: bastano pochi strumenti, quasi tutti già presenti in casa. Vale però la pena dedicare attenzione alla scelta dei materiali, per la sicurezza del cane, la riuscita delle ricette e la praticità di chi cucina.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti



Gli stampi in silicone. Sono l'acquisto più utile per questo ricettario: ne esistono di specifici con forme di osso, zampina, cuore e musetto, adatte ai cani, che rendono i biscotti belli da vedere e aiutano a standardizzare le porzioni. Scegliere sempre silicone alimentare di qualità (possibilmente silicone platino), privo di BPA e certificato per il contatto con gli alimenti. Per le taglie piccole preferire cavità da 3–5 cm; per taglie medie e grandi anche da 6–8 cm. Gli stampi in silicone vanno bene sia per il forno (verificare la temperatura massima indicata dal produttore, in genere 220–240 °C) sia per il congelatore: gli stessi stampi a zampina usati per i biscotti diventano ideali per gli snack ghiacciati del Capitolo 7. Non richiedono unto né carta forno e si lavano in lavastoviglie; per spostarli senza deformarli è utile appoggiarli su una teglia rigida prima di riempirli.

Tagliabiscotti e formine in metallo. Per gli impasti da stendere con il matterello servono i classici tagliabiscotti in acciaio inox: la forma a osso è un intramontabile, ma vanno bene anche cuori, stelline e cerchi. Avere almeno due misure (piccola e media) permette di adattare la grandezza del biscotto alla taglia del cane.

Teglie, carta forno e griglia. Una o due teglie basse, carta forno (o tappetini in silicone riutilizzabili) e una griglia di raffreddamento: far raffreddare i biscotti sulla griglia, e non sulla teglia calda, li rende più croccanti e uniformi.

Bilancia da cucina. Le ricette indicano gli ingredienti in grammi: una bilancia digitale con precisione al grammo è indispensabile, sia per la riuscita sia per tenere sotto controllo le quantità.

Frullatore, mixer o robot. Per ridurre in purea zucca, patata dolce, banana e verdure cotte, omogeneizzare gli impasti dei morbidelli e sminuzzare carni e pesce. Un frullatore a immersione con bicchiere alto copre quasi tutte le esigenze del ricettario.

Ciotole, spatole e porzionatore. Almeno due ciotole capienti (una per gli ingredienti secchi, una per gli umidi), una spatola in silicone per raschiare gli impasti e un cucchiaio di legno. Per i morbidelli e le polpettine, un porzionatore piccolo aiuta a ottenere pezzi tutti uguali.

Grattugia. Per carote, zucchine, mela e zenzero fresco: grattugiare finemente le verdure le rende più digeribili e distribuisce meglio il sapore.

www.valentinadeponti.it — Valentina Deponti

Tagliere dedicato. Questo è un punto di sicurezza importante: aglio, cipolla, scalogno ed erba cipollina sono tossici per il cane. Se in cucina si usano per l'alimentazione umana, è bene destinare ai biscotti del cane un tagliere dedicato (o lavare con cura quello comune), per evitare contaminazioni accidentali. Lo stesso vale per coltelli e utensili a contatto con ingredienti vietati.

Contenitori ermetici ed etichette. Per la conservazione servono contenitori ermetici in vetro o plastica alimentare, sacchetti adatti al congelatore e — abitudine preziosa — etichette con il nome della preparazione e la data: le regole di conservazione funzionano solo se si sa quando quel biscotto è stato preparato.

Utile, ma non indispensabile. Un tappetino in silicone o una spianatoia per stendere gli impasti; un termometro da forno, se il proprio forno non è preciso; un essiccatore, per chi volesse sperimentare oltre le ricette proposte.

Cosa non serve. Non servono attrezzature costose, friggitrici (in questo libro non si frigge mai), stampi antiaderenti di dubbia qualità né formine decorative con coloranti o vernici non alimentari. E non serve nemmeno la fretta: la maggior parte delle ricette richiede meno di mezz'ora di lavoro, ma un impasto riposato e una cottura paziente fanno la differenza.

> **Igiene prima di tutto.** Prima di iniziare: lavarsi le mani, lavare frutta e verdura, lavorare su superfici pulite e conservare subito gli ingredienti deperibili. Le preparazioni fresche vanno riposte in frigorifero entro due ore dalla preparazione. Piccole attenzioni che proteggono la salute di chi mangerà i nostri biscotti: il membro della famiglia con la coda.

8. Come leggere le ricette e calcolare le porzioni

Ogni scheda riporta: **ingredienti** in grammi (le quantità necessarie per preparare l'intero impasto, *non* la porzione giornaliera da offrire), **procedimento** passo passo, **cottura** con temperatura e tempi indicativi, **resa** (il numero approssimativo di pezzi) e **conservazione**.

Non esiste un numero universale di biscotti giornalieri valido per ogni cane: dipende dal peso effettivo del singolo biscotto, dal suo contenuto calorico e dal fabbisogno energetico dell'animale. Come riferimento generale, gli snack non dovrebbero superare il 10% delle calorie giornaliere, salvo diverse indicazioni del veterinario. Un metodo pratico:

1. pesare un biscotto tipo della propria infornata;
2. stimare con il veterinario (o con le tabelle dell'alimento abituale) il fabbisogno energetico quotidiano del cane;
3. calcolare il 10% di quel valore e usarlo come tetto massimo per tutti gli snack della giornata, compresi quelli usati in addestramento;
4. in caso di sovrappeso, diete cliniche o patologie, concordare direttamente con il veterinario tipo e quantità degli snack.

Le rese indicate sono stime e variano con spessore e dimensioni; i tempi di cottura vanno verificati sul prodotto effettivo, perché ogni forno è diverso.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

9. Conservazione e sicurezza alimentare

Quasi tutte le ricette del libro contengono ingredienti umidi e deperibili (carne, pesce, uova, verdure cotte, frutta): **non sono biscotti secchi da dispensa**. Le regole fondamentali:

- lasciare raffreddare completamente prima di confezionare;
- riporre in frigorifero entro due ore dalla preparazione, in contenitori puliti e ben chiusi;
- consumare in tempi brevi secondo quanto indicato in ciascuna ricetta (i tempi riportati sono indicazioni prudenziali, non validazioni microbiologiche);
- congelare le porzioni non destinate al consumo ravvicinato, già divise;
- scongelare in frigorifero e non ricongelare un prodotto già scongelato;
- non affidarsi soltanto all'aspetto o all'odore per giudicare la sicurezza di un alimento;
- scartare qualsiasi preparazione che presenti muffe, odori anomali o alterazioni.

Un barattolo ermetico è adatto solo a biscotti realmente secchi; il termine «croccante» descrive una consistenza, non una garanzia di conservabilità a temperatura ambiente. In caso di dubbio, frigorifero o congelatore sono sempre la scelta più sicura.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

PARTE II · IL MONDO DEI BISCOTTI

Capitolo 1

Biscotti alla frutta e alla verdura



Questa prima raccolta comprende venti preparazioni semplici, realizzate utilizzando ingredienti comuni e facilmente reperibili.

Le ricette sono pensate come snack complementari per cani adulti sani, salvo diversa indicazione. Le quantità indicate sono quelle necessarie per preparare ciascun impasto, non le dosi giornaliere da somministrare.

Per tutte le preparazioni:

- non aggiungere sale, zucchero, miele, dolcificanti o condimenti;
- utilizzare frutta privata di semi e torsoli;
- cuocere completamente gli ingredienti che lo richiedono;
- lasciare raffreddare prima della somministrazione;
- introdurre un nuovo ingrediente gradualmente, verificando la tolleranza individuale.

1. Biscottini alla zucca e avena

Ingredienti

- 150 g di zucca cotta e schiacciata
- 100 g di farina d'avena semplice
- 1 uovo

www.valentinadeponti.it — Valentina Deponti

Procedimento

1. Cuocere la zucca al vapore o in forno senza condimenti. Lasciarla raffreddare e schiacciarla fino a ottenere una purea.
2. Aggiungere l'uovo e incorporare gradualmente la farina d'avena. Lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Stendere a uno spessore di circa mezzo centimetro e ricavare i biscotti con uno stampino.

Cottura: forno statico preriscaldato a 170 °C per circa 20-25 minuti, verificando la completa cottura.

Resa indicativa: 20-25 biscotti, secondo le dimensioni.

Conservazione: refrigerare in contenitore pulito e chiuso, consumare preferibilmente entro 3 giorni oppure congelare in porzioni. Non conservare a temperatura ambiente senza aver verificato l'essiccazione e la stabilità del prodotto.

2. Biscotti alla mela e riso

Ingredienti

- 120 g di mela sbucciata e grattugiata
- 120 g di farina di riso
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di acqua, se necessario

Procedimento

1. Grattugiare finemente la mela, dopo aver eliminato completamente semi e torsolo.
2. Aggiungere l'uovo e la farina di riso. Mescolare fino a ottenere un impasto lavorabile.
3. Formare piccoli dischetti e sistemarli su una teglia rivestita di carta da forno.

Cottura: 170 °C per 20-25 minuti.

Resa indicativa: 18-22 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni; congelamento consigliato per periodi più lunghi.

3. Biscotti alla carota e avena

Ingredienti

- 120 g di carote cotte e schiacciate
- 120 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere le carote al vapore fino a renderle morbide. Schiacciarle e lasciarle raffreddare.
2. Unire l'uovo e la farina d'avena. Formare un impasto omogeneo.
3. Ricavare piccoli biscotti e disporli sulla teglia.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Cottura: 170 °C per circa 20-25 minuti.

Resa indicativa: 20 biscotti.

Conservazione: frigorifero per 3 giorni oppure congelamento.

4. Biscotti alla banana e avena

Ingredienti

- 100 g di banana matura
- 120 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Schiacciare la banana con una forchetta fino a ottenere una purea.
2. Aggiungere l'uovo e la farina d'avena. Mescolare accuratamente.
3. Formare piccoli biscotti non troppo spessi.

Cottura: 170 °C per 18-22 minuti.

Resa indicativa: 18-20 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento. La banana apporta zuccheri naturali: valutare la ricetta nel bilancio calorico dello snack.

5. Biscotti alla pera e farina di riso

Ingredienti

- 120 g di pera matura sbucciata
- 120 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Eliminare semi e torsolo dalla pera. Schiacciarla o frullarla.
2. Aggiungere l'uovo e incorporare la farina poco alla volta.
3. Formare piccoli biscotti e disporli sulla teglia.

Cottura: 170 °C per 20-25 minuti.

Resa indicativa: 20 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

6. Biscotti alla patata dolce

Ingredienti

- 150 g di patata dolce cotta
- 100 g di farina d'avena

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere la patata dolce senza buccia e senza condimenti. Schiacciarla e lasciarla raffreddare.
2. Unire l'uovo e la farina d'avena.
3. Stendere l'impasto e ricavare i biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20-25 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

7. Biscotti alla zucchina

Ingredienti

- 150 g di zucchina cotta e ben scolata
- 120 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere la zucchina al vapore e lasciarla scolare accuratamente.
2. Frullarla e unirla all'uovo.
3. Incorporare la farina fino a ottenere un impasto consistente. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per circa 25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

8. Biscotti alla mela e carota

Ingredienti

- 80 g di mela senza semi e torsolo
- 80 g di carota cotta
- 120 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Frullare la mela e la carota fino a ottenere una purea.
2. Aggiungere l'uovo e incorporare la farina d'avena.
3. Lavorare l'impasto e formare piccoli biscotti.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Cottura: 170 °C per 20-25 minuti.

Resa indicativa: 20-25 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

9. Biscotti alla zucca e farina di riso

Ingredienti

- 150 g di zucca cotta
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Ridurre la zucca in purea e lasciarla raffreddare.
2. Aggiungere l'uovo e la farina di riso. Mescolare fino a ottenere un impasto compatto.
3. Ricavare i biscotti utilizzando uno stampino.

Cottura: 170 °C per 20-25 minuti.

Resa indicativa: 20 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

10. Biscotti alla banana e farina di riso

Ingredienti

- 100 g di banana
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Schiacciare la banana e aggiungere l'uovo.
2. Incorporare gradualmente la farina di riso. Lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo.
3. Formare piccoli dischetti.

Cottura: 170 °C per 20 minuti circa.

Resa indicativa: 18-20 biscotti.

Conservazione: frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

11. Biscotti ai mirtilli e avena

Ingredienti

- 70 g di mirtilli freschi
- 130 g di farina d'avena
- 1 uovo

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Procedimento

1. Lavare accuratamente i mirtilli e schiacciarli.
2. Aggiungere l'uovo e la farina d'avena. Mescolare fino a ottenere un impasto modellabile.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 18-20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

12. Biscotti alla zucchina e carota

Ingredienti

- 80 g di zucchina cotta e scolata
- 80 g di carota cotta
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere separatamente le verdure al vapore. Frullarle e lasciarle raffreddare.
2. Aggiungere l'uovo e la farina di riso.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 25 minuti circa.
> **Resa indicativa:** 20-25 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

13. Biscotti alla mela e zucca

Ingredienti

- 80 g di mela senza semi e torsolo
- 100 g di zucca cotta
- 120 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Frullare la mela e la zucca.
2. Aggiungere l'uovo e la farina d'avena. Lavorare l'impasto e ricavare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

14. Biscotti alla pastinaca e riso

Ingredienti

- 120 g di pastinaca cotta
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere la pastinaca fino a renderla morbida. Schiacciarla e lasciarla raffreddare.
2. Aggiungere l'uovo e la farina di riso.
3. Formare i biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

15. Biscotti alla banana e zucca

Ingredienti

- 70 g di banana
- 100 g di zucca cotta
- 120 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Schiacciare banana e zucca.
2. Unire l'uovo e la farina d'avena. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20-25 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

16. Biscotti ai lamponi e avena

Ingredienti

- 60 g di lamponi freschi
- 130 g di farina d'avena
- 1 uovo

Procedimento

1. Lavare i lamponi e schiacciarli delicatamente.

www.valentinadeponti.it – Valentina Deponti

2. Aggiungere l'uovo e la farina. Amalgamare gli ingredienti e formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 18-20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

17. Biscotti alla patata e carota

Ingredienti

- 100 g di patata cotta
- 80 g di carota cotta
- 120 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere le verdure senza sale e schiacciarle separatamente.
2. Unirle in una ciotola e aggiungere l'uovo. Incorporare la farina di riso.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 25 minuti circa.
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

18. Biscotti ai mirtilli e zucca

Ingredienti

- 60 g di mirtilli
- 100 g di zucca cotta
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Schiacciare i mirtilli e unirli alla purea di zucca.
2. Aggiungere l'uovo e la farina di riso. Mescolare fino a ottenere un composto lavorabile.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

19. Biscotti alla mela e avena integrale

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Ingredienti

- 120 g di mela senza semi e torsolo
- 100 g di farina d'avena integrale
- 1 uovo
- 20 g di fiocchi d'avena semplici

Procedimento

1. Grattugiare finemente la mela.
2. Aggiungere l'uovo, la farina e i fiocchi d'avena. Mescolare e lasciare riposare l'impasto per circa 5 minuti.
3. Formare piccoli biscotti.

> **Cottura:** 170 °C per 20-25 minuti.
>
> **Resa indicativa:** 20 biscotti.
>
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

20. Biscotti alla zucca, carota e pera

Ingredienti

- 70 g di zucca cotta
- 70 g di carota cotta
- 50 g di pera senza semi e torsolo
- 130 g di farina di riso
- 1 uovo

Procedimento

1. Cuocere zucca e carota al vapore.
2. Schiacciare le verdure e aggiungere la pera frullata.
3. Unire l'uovo e incorporare la farina di riso. Lavorare fino a ottenere un impasto compatto. Formare i biscotti e disporli sulla teglia.

> **Cottura:** 170 °C per 25 minuti circa.
>
> **Resa indicativa:** 20-25 biscotti.
>
> **Conservazione:** frigorifero per massimo 3 giorni oppure congelamento.

Note tecniche del capitolo

Le rese indicate sono stime e possono variare in base allo spessore e alle dimensioni dei biscotti. I tempi di cottura sono indicativi e devono essere verificati sul prodotto effettivo. La durata in frigorifero è un'indicazione prudenziale, non una validazione microbiologica.

Per tutte le ricette:

www.valentinadeponti.it — Valentina Deponti

- raffreddare completamente prima di confezionare;
- utilizzare contenitori puliti e asciutti;
- evitare la contaminazione da utensili o mani sporche;
- congelare le porzioni non destinate al consumo ravvicinato;
- scartare qualsiasi preparazione che presenti muffe, odori anomali o alterazioni.

Nota sulle porzioni: non esiste un numero universale di biscotti giornalieri per taglia. Prima di stabilire la quantità da offrire occorre conoscere il peso effettivo del singolo biscotto, le sue calorie e il fabbisogno energetico del cane.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

L'EDIZIONE COMPLETA

Il viaggio continua

Cosa trovi nel libro completo

Questa anteprima si ferma qui, ma Dolci a Quattro Zampe continua per altre 100 ricette.

Nell'edizione completa trovi tutti i capitoli di questa anteprima e in più:

- **Capitolo 2 – Biscotti salati e proteici** (15 ricette): snack saporiti con carne, pesce, uova e formaggi;
- **Capitolo 3 – Biscotti speciali e sfiziosi** (10 ricette): idee golose e particolari per variare la routine;
- **Capitolo 4 – I biscotti micoterapici** (15 basi e approfondimenti): il capitolo dedicato alla micoterapia in cucina, con basi pensate per accogliere — solo su indicazione del veterinario — preparati micoterapici specifici;
- **Capitolo 5 – I morbidelli e i pocket** (10 ricette): bocconcini morbidi pensati anche per facilitare, quando consentito, la somministrazione dei farmaci, con la guida pratica al loro utilizzo;
- **Capitolo 6 – Torte, muffin e piccoli dolci** (10 ricette): per compleanni e feste a quattro zampe;
- **Capitolo 7 – Snack freschi e preparazioni senza forno** (10 ricette): idee estive e veloci;
- **Capitolo 8 – Preparazioni per esigenze particolari** (30 ricette): proposte da valutare in base alle esigenze del cane.

L'EDIZIONE COMPLETA · 120 RICETTE

Tutti i capitoli, la micoterapia in cucina, i morbidelli e le preparazioni per esigenze particolari.

Disponibile su **www.valentinadeponti.it**

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Guida finale alla sicurezza

Ingredienti da non utilizzare

Non inserire mai nelle preparazioni per cani:

- cioccolato e cacao;
- xilitolo e prodotti che lo contengono;
- uva e uvetta;
- alcol e bevande alcoliche;
- caffè, tè e altre fonti concentrate di caffeina;
- cipolla, aglio, porro ed erba cipollina;
- noci di macadamia;
- ossa cotte;
- impasti lievitati crudi;
- ingredienti ammuffiti, deteriorati o contaminati.

Attenzione anche a sale, grassi, insaccati, bacon tradizionale, latticini e ingredienti che possono causare allergie o intolleranze.

Conservazione: le regole fondamentali

1. Lasciare raffreddare completamente le preparazioni prima di riporle.
2. Le ricette con carne, pesce, uova, frutta fresca o ingredienti umidi devono essere refrigerate tempestivamente.
3. Congelare le porzioni che non si prevede di utilizzare a breve.
4. Scongelare in frigorifero e non ricongelare un prodotto già scongelato.
5. Utilizzare contenitori puliti e ben chiusi.
6. Non affidarsi soltanto all'aspetto o all'odore per stabilire se un alimento sia sicuro.

Un barattolo di vetro ermetico può essere adatto ai biscotti realmente secchi, ma non rende automaticamente sicuro un prodotto umido. Per definire una durata di conservazione precisa sono necessarie prove specifiche di stabilità e sicurezza microbiologica.

Quanto snack offrire?

Come riferimento generale, gli snack non dovrebbero superare il 10% dell'apporto calorico giornaliero del cane. La quantità effettiva dipende però da età, peso, condizione corporea, attività fisica, alimentazione abituale e condizioni di salute. Non esiste una porzione universale valida per tutti i cani. I premi devono essere conteggiati nell'alimentazione complessiva e non devono sostituire un alimento completo e bilanciato.

www.valentinadeponti.it Valentina Deponti

UNA RACCOMANDAZIONE IMPORTANTE

In presenza di allergie, intolleranze, diabete, pancreatite, patologie renali, epatiche, gastrointestinali o altre condizioni cliniche, non utilizzare queste ricette senza averle prima sottoposte al veterinario, preferibilmente esperto in nutrizione. Le ricette non sono diete terapeutiche e non sono formulate per trattare o prevenire patologie.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Conclusione

Perché preparare qualcosa con le proprie mani?

Preparare uno snack per il proprio cane può essere un piccolo gesto quotidiano, un momento di condivisione e un modo per dedicargli attenzione. Non servono ricette elaborate o ingredienti costosi. A volte bastano pochi ingredienti, un po' di tempo e la voglia di fare qualcosa con cura.

Ma ricordiamoci sempre che l'amore per i nostri animali passa anche dalla responsabilità: conoscere ciò che offriamo loro, rispettare le loro esigenze e chiedere consiglio quando necessario.

Ogni cane ha la sua storia, i suoi gusti e le sue necessità. Che queste 120 ricette possano diventare uno spunto per creare tanti piccoli momenti felici, sempre nel rispetto del suo benessere.

Perché coccolare il nostro cane significa anche prenderci cura di lui nel modo giusto.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

L'autrice



Valentina Deponti

Consulente in naturopatia e naturopatia veterinaria, con formazione in micoterapia generale e un interesse costante per il benessere naturale degli animali.

Attraverso questo ricettario desidera condividere idee e preparazioni casalinghe, promuovendo un approccio consapevole, rispettoso e responsabile alla relazione con i nostri amici a quattro zampe.

Il suo obiettivo è avvicinare le persone a una maggiore attenzione verso ciò che offrono ai propri animali, ricordando che il benessere nasce sempre dalla conoscenza, dall'osservazione e dalla collaborazione con professionisti qualificati.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Risorse e contatti

Valentina Deponti

Benessere Olistico · Naturopatia · Recupero Funzionale

L'EDIZIONE COMPLETA · TUTTE LE 120 RICETTE · PER CONSULENZE

www.valentinadeponti.it

info@valentinadeponti.com

IL NEGOZIO CONSIGLIATO

www.mysnep.com/390274134

Informativa: è presente un rapporto commerciale con SNEP; eventuali acquisti effettuati tramite il link possono generare una commissione.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti

Avvertenza editoriale e legale

Questa edizione è l'anteprima gratuita del libro *Dolci a Quattro Zampe* e ne contiene solo una parte; l'edizione completa raccoglie tutte le 120 ricette. Questo ricettario ha finalità informative e divulgative. Le preparazioni sono proposte culinarie casalinghe e non costituiscono alimenti completi, diete bilanciate, prescrizioni veterinarie o trattamenti terapeutici.

Le ricette non sono state sottoposte a una validazione nutrizionale individuale né a prove di laboratorio sulla conservazione. Prima di una eventuale pubblicazione e commercializzazione è necessaria una revisione professionale delle formulazioni, delle quantità, delle procedure di preparazione e della sicurezza alimentare.

L'autrice non sostituisce il veterinario e non garantisce che ogni preparazione sia adatta a ogni animale. Il proprietario è responsabile della verifica della tolleranza individuale e della scelta degli ingredienti, con il supporto del veterinario quando necessario.

In caso di dubbi, patologie, terapie farmacologiche o reazioni avverse, rivolgersi sempre al medico veterinario.

Le immagini fotografiche presenti in questa edizione sono illustrative e provvisorie, in attesa delle fotografie reali delle ricette.

© Valentina Deponti – Tutti i diritti riservati.

www.valentinadeponti.it - Valentina Deponti