**DIETA SENZA GLUTINE CHE SIMULA IL DIGIUNO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1° Giorno** (1148 kcal) | **2° Giorno** (841 kcal) | **3° Giorno** (875 kcal) | **4° Giorno** (837 kcal) | **5° Giorno** (884 kcal) |
| **COLAZIONE**   * **150 g** pera (53 kcal) oppure **1** kiwi (44 kcal) | | | | |
| **PRANZO** (446 kcal)   * **150 g** carne di manzo ai ferri * **250 g** cavolfiore * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **30 g** polenta alla piastra * **150 g** pera | **PRANZO** (359 kcal)   * **90 g** Minestra di legumi e verdure miste * **150 g** pesce in bianco con limone * Insalata mista * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **1** kiwi | **PRANZO** (458 kcal)   * **100 g** pesce ai ferri * **250 g** broccoli * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **30 g** polenta alla piastra * **100 g** pera | **PRANZO** (406 kcal)   * **150 g** filetto di vitello ai ferri * **250 g** cavolfiore * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **30 g** piadina di masi * **100 g** pera | **PRANZO** (418 kcal)   * **130 g** orata ai ferri * **250 g** carciofi * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **30 g** polenta * **100 g** pera |
| **CENA** (658 kcal)   * **45 g** riso in brodo vegetale * **80 g** prosciutto crudo senza grasso * **150 g** patate * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **150 g** mela | **CENA** (429 kcal)   * **100 g** mozzarella di vacca * **200 g** pomodori * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **150 g** pera | **CENA** (373 kcal)   * **30 g** riso in brodo vegetale * **100 g** manzo bollito * **200 g** pomodori * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **100 g** pera | **CENA** (378 kcal)   * **150 g** ricotta di vacca * **200 g** pomodori * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **100 g** pera | **CENA** (422 kcal)   * **200 g** coscia di pollo senza pelle * **200 g** pomodori * **2 cucchiaini** olio d’oliva * **100 g** pera |

**REGOLE GENERALI:**

Le giornate che prevedono filetto alla griglia o latticini e pomodoro vanno seguite scrupolosamente e senza apportare variazioni.

Nelle altre giornate si possono invertire il pranzo e la cena. In caso di bisogno è anche possibile incrociare i pasti di due giornate, cercando però di mantenere l’apporto calorico totale giornaliero. La polenta può essere sostituita da gallette di riso e da piadine fatte di farina di masi bianco (PAN).

Zucchine, spinaci, carciofi e broccoli sono intercambiabili. Carote, cipolle, fagiolini e patate invece no.