L		4 Isidoro 14	11 Stanislao 15	18 Galdino 16	**25 Marco** 17
M		5 Vincenzo	12 Zenone	19 Ermogene	26 Marcellino
M		6 Diogene	13 Martino	20 Adalgisa	27 Liberale
G		7 Giovanni Battista	14 Abbondio	21 Anselmo	28 Valeria
V	1 Ugo	8 Dionigi ●	15 Annibale	22 Sotero	29 Caterina
S	2 Francesco ◑	9 Maria	16 Lamberto ◐	23 Giorgio	30 Pio V
D	**3 In Albis**	**10 Terenzio**	**17 Aniceto**	**24 Fedele** ○	

Fave Bianche e Cicoriette

Questa pietanza prelibata si ispira ad un'antica tradizione pugliese...

Ingredienti per sei persone: fave bianche secche g500, cicoria di campo kg due, olio, sale. Mettere per un'intera notte le fave secche nell'acqua, nello stesso recipiente dove poi si cuoceranno. La mattina successiva cambiare l'acqua avendo cura che il suo livello non superi le fave di più d'un dito.
Farle quindi cuocere a fuoco lento per circa due ore sinchè diventeranno tenerissime e si spappoleranno. A parte lessare le cicorie in acqua salata. Scolarle e metterle in una terrina nella quale si rovescerà anche la purea di fave. Condire con olio d'oliva, mischiare bene gli ingredienti e servire.

CAZZIN®

LAVORAZIONE TUBO E LAMIERA A CNC
ARREDAMENTI METALLICI
RETI LETTO ORTOPEDICHE

Via A. Grandi, 4
30036 Caselle di Santa Maria di Sala (VE)
Tel. 041 5730216/5731662
Fax 041 5731660

a se stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Majo

...Se Majo rasserena, ogni spiga sarà piena