Disenbre

...Disenbre davanti el te scalda e da drio el te ofende

L		5 Giulio 49	12 Giovanna 50	19 Fausta 51	**26 Stefano** 52
M		6 Nicola	13 Lucia	20 Macario	27 Giovanni
M		7 Ambrogio	14 Giovanni	21 Pietro	28 Innocenti Martiri
G	1 Eligio ●	**8 Immac. Concezione** ◐	15 Valeriano ○	22 Francesca	29 Tommaso
V	2 Bibiana	9 Siro	16 Albina	23 Giovanni ◑	30 Eugenio
S	3 Francesco	10 B.V. di Loreto	17 Lazzaro	24 Delfino	31 Silvestro ●
D	**4 II d'Avvento**	**11 III d'Avvento**	**18 IV d'Avvento**	**25 Natività del Signore**	

Zuppa dell'Immacolata

Piatto antico della provincia di Ascoli Piceno, compariva sulla tavola ogni 8 dicembre per festeggiare l'Immacolata Concezione...

Ingredienti per 4 persone: brodo di carne circa un litro e mezzo, otto fette di pane casereccio, tre uova, parmigiano. Preparare il brodo come sempre. In una terrina sbattere bene le uova e unire un pugno di parmigiano grattugiato.

Tagliare otto fette sottili di pane casereccio, quindi bagnarle nelle uova e, una a una, immergerle nel brodo bollente. Far cuocere ancora un paio di minuti, poi versare subito nei piatti dove si potrà aggiungere altro parmigiano.

NEBRADIGA COSTRUZIONI Srl
Costruzioni Generali

Via Enaudi, 11
30030 Santa Maria di Sala (VE)
Tel. 041 5730402 - Fax 041 5730721

a se stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE