Febraro

...La neve de Febraro ingrassa el granaro

L		7 Teodoro 6	14 Valentino 7	21 Pier Damiani 8	28 Romano 9
M	1 Verdiana	8 Girolamo ●	15 Faustino	22 Isabella	
M	2 Presentaz. Signore ◑	9 Sacre Ceneri	16 Giuliana ◐	23 Policarpo	
G	3 Biagio	10 Arnaldo	17 Donato	24 Edilberto ○	
V	4 Gilberto	11 N.S. Lourdes	18 Simeone	25 Cesario	
S	5 Agata	12 Eulalia	19 Mansueto	26 Claudiano	
D	**6 Paolo**	**13 I di Quaresima**	**20 II di Quaresima**	**27 III di Quaresima**	

Panada (Pancotto)

È un'antica ricetta povera che generazioni di braccianti hanno visto molto spesso sulla propria tavola...

Ingredienti: pane raffermo, olio o lardo, cipolla o aglio, grana grattugiato. Prendere del pane avanzato, tagliarlo a fette e farlo disfare completamente in acqua bollente.
Lasciarlo cuocere per mezz'ora mescolando spesso.
Quasi a fine cottura aggiungere al pancotto del lardo sciolto o olio in cui si sia imbiondito uno spicchio d'aglio o la cipolla. Mescolare e coprire di grana grattugiato.

ba costruzioni lavorazioni meccaniche angelo bertan

Via Cognaro, 9
30030 Caltana di Santa Maria di Sala (VE)
Tel. 041 5730450 - Fax 041 5739133
E-mail: bertanangelo@libero.it

a se stante ASSOCIAZIONE CULTURALE