



# Giugno

*...L'acqua de Giugno rovina el munaro*

<b>L</b>		22	<b>6</b> Norberto ●	23	<b>13</b> Antonio	24	<b>20</b> Ettore	25	<b>27</b> Cirillo	26
<b>M</b>			<b>7</b> Sabiniano		<b>14</b> Eliseo		<b>21</b> Luigi		<b>28</b> Ireneo ●	
<b>M</b>	<b>1</b>	Giustino	<b>8</b> Medardo		<b>15</b> Germana ●		<b>22</b> Paolino ○		<b>29</b> Pietro e Paolo	
<b>G</b>	<b>2</b>	<b>Eugenio</b>	<b>9</b> Efrem		<b>16</b> Aureliano		<b>23</b> Lanfranco		<b>30</b> Marziale	
<b>V</b>	<b>3</b>	Sacro Cuore di Gesù	<b>10</b> Asterio		<b>17</b> Ranieri		<b>24</b> Natività G. Battista			
<b>S</b>	<b>4</b>	Quirino	<b>11</b> Barnaba		<b>18</b> Gregorio		<b>25</b> Guglielmo			
<b>D</b>	<b>5</b>	<b>Bonifacio</b>	<b>12</b> Basilide		<b>19</b> Romualdo		<b>26</b> Rodolfo			

## Zuppa di Ortiche

Questa zuppa è un'antica specialità ispirata a una ricetta del 1500...

Ingredienti per quattro persone: steli di ortiche 9600, filetti di pomodoro 9200, pancetta 950, mezza cipolla, olio, sale. Raccogliere le ortiche con le mani coperte da guanti di pelle, privarle di tutte le foglie e levare i filamenti. Dopo aver lavato gli steli, tagliarli a pezzi: tagliare la pancetta a dadini e la cipolla a pezzi e farle soffriggere in olio.

Unire i filetti di pomodoro e dopo una decina di minuti anche i gambi delle ortiche. Aggiustare di sale e aggiungere poco per volta acqua calda tenendo la pentola coperta. Appena pronta servire: la zuppa ha un sapore deliziosissimo.



**SIMIONATO F.lli S.R.L.**

PAVIMENTI RIVESTIMENTI MATERIALI PER L'EDILIZIA  
COSTRUZIONI CIVILI ED INDUSTRIALI

**Sede Legale e Amm.va:**

Via Noalese, 38/B - Santa Maria di Sala (VE)

Tel. 041 5760642 - Fax 041 5760048

E-mail: costruzioni@simionato.net

**Esposizione:**

Via Noalese, 38 - Santa Maria di Sala (VE)

Tel. e Fax 041 487777 - E-mai: info@simionato.net

