Lujo
...Riva Lujo dal gran caldo, bevi ben e bati saldo

L	26	4 Elisabetta 27	11 Benedetto 28	18 Calogero 29	25 Giacomo 30
M		5 Antonio	12 Fortunato	19 Simmaco	26 Anna
M		6 Maria ●	13 Enrico	20 Elia	27 Celestino
G		7 Apollonio	14 Camillo ◐	21 Lorenzo ○	28 Nazario ◑
V	1 Vittore	8 Priscilla	15 Bonaventura	22 Maria	29 Marta
S	2 Ottone	9 Veronica	16 B. Vergine Carmelo	23 Brigida	30 Pietro
D	**3 Tommaso**	**10 Rufina**	**17 Alessio**	**24 Cristina**	**31 Ignazio**

Frico

Si tratta di una squisita frittata di formaggio ed è anche una delle più apprezzate specialità del Friuli e della Carnia...
Ingredienti: formaggio magro g200, formaggio fresco carnico g100, burro g100, una cipolla, sale, pepe. Far rosolare lentamente la cipolla tagliata a fettine nel burro e badare che non imbiondisca troppo. Aggiungere le due qualità di formaggio tagliate a fettine sottilissime, il sale e il pepe. Quando il formaggio avrà assunto l'aspetto d'una frittata croccante, rivoltarlo e cuocerlo dall'altra parte. Posare un momento il fritto su una carta che assorba l'unto.

AUTOSERVIZI
Stocco Lucio
s.r.l.

Via Gaffarello, 92
S. Angelo di Santa Maria di Sala (VE)
Tel. e Fax 041 487758

a se stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE