



Majo

...Se Majo rasserena, ogni spiga sarà piena

L 30 Felice	● 17	2 Atanasio	18	9 Geronzio	19	16 Ubaldo	● 20	23 Desiderio	○ 21
M 31 Visitazione B.V. Maria		3 Filippo		10 Antonino		17 Pasquale		24 Maria Ausiliatrice	
M		4 Ciriaco		11 Fabio		18 Giovanni		25 Beda	
G		5 Pellegrino		12 Nereo		19 Pietro		26 Filippo	
V		6 Giuditta		13 Gliceria		20 Bernardino		27 Agostino	
S		7 Flavia		14 Mattia		21 Vittorio		28 Emilio	
D 1 Giuseppe	●	8 Ascensione N.S.	●	15 Pentecoste		22 SS. Trinità		29 Corpus Domini	

MES-CINA

Questa specialità è un'antichissima zuppa dell'entroterra di La Spezia...

Ingredienti per sei persone: ceci 9300, fagioli secchi 9300, grano 9100, olio, sale, pepe. Mettere a mollo in molta acqua tiepida i ceci e il grano e fare lo stesso per i fagioli (cannellini) in un altro recipiente. Unire anche un pizzico di bicarbonato. Lasciare così per una notte. Scolare i ceci e il grano e farli bollire con acqua fredda poco salata. Dopo mezz'ora far cuocere a parte anche i fagioli. Quando tutti gli ingredienti saranno cotti, versare i fagioli con il loro brodo nel recipiente dei ceci e del grano, far bollire ancora un quarto d'ora e salare se necessario. Versare la minestra nelle singole scodelle e condire con un filo d'olio d'oliva crudo e pepe nero.



Ristorante Castello di Stigliano

Ampio Parco - Locali Climatizzati
Via Noalese, 7 - Stigliano di S. Maria di Sala (VE)
Tel. 041 5780666/5780841
www.veliero.it/castellostigliano
E-mail: csstigliano@libero.it

Bertan è anche...

Catering Banqueting e Servizio Rinfreschi

Tel. 041 468828

Pasticceria Caffetteria a Mellaredo

Tel. e Fax 041 468828/5120187

Pasticceria Caffetteria a Campodarsego

Tel. 049 5566812

Pasticceria Caffetteria Panificio a S. Angelo

Tel. 041 487818

Panificio Pasticceria a Mirano

Tel. 041 430057

se stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE

