



MARSO

...Marso sventolano frumento in granaro

L		9	7 Perpetua	10	14 Matilde	11	21 Serapione	12	28 L. dell'Angelo	13
M	1	Albino	8	Giovanni	15	Luisa	22	Caterina	29	Secondo
M	2	Basileo	9	Francesca	16	Eriberto	23	Turibio	30	Zosimo
G	3	Cunegonda	10	Simplicio	17	Patrizio	24	Romolo	31	Beniamino
V	4	Casimiro	11	Costantino	18	Cirillo	25	Annunciaz. Signore		
S	5	Adriano	12	Teofane	19	Giuseppe	26	Teodoro		
D	6	IV di Quaresima	13	V di Quaresima	20	Le Palme	27	Pasqua		

Minestra di Farro

Questa ricetta è di antichissima tradizione e deriva dalla "Confarratio", l'usuale piatto di nozze dei Romani...

Ingredienti per quattro persone: farro tritato 9350, pomodori rossi 9300, due salsicce, pancetta 980, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, sale, pepe. Fare un battuto con la pancetta, la cipolla e l'aglio. Soffriggere e poi unire i pomodori a pezzi e lasciare cuocere. Incorporare le salsicce tagliate a pezzi e circa un litro di acqua tiepida.

Salare, pepare e cuocere per circa 20 minuti. Pulire accuratamente il farro e versarlo nella minestra. Continuare la cottura per altri 20 minuti e servire con l'aggiunta di formaggio pecorino.

**CON
VER
T**

Tappezieri
d'Italia

FABBRICA DIVANI, POLTRONE E LETTI
PRODUZIONE E SPACCIO AZIENDALE
30030 Santa Maria di Sala (VE) - Via Salgari, 4/FI
Strada Statale Padova Treviso
Tel. 041 486311 - Fax 041 487810
E-mail: info@convertdivani.it

se
stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE