



Novembre

...Novembre quando tona xe segnal de anata bona

L		44	7	Ernesto	45	14	Giocondo	46	21	Present. B.V. Maria	47	28	Giacomo	48
M	1	Tutti i Santi	8	Goffredo		15	Alberto		22	Cecilia		29	Saturnino	
M	2	Comm. Defunti	9	Oreste		16	Margherita		23	Clemente		30	Andrea	
G	3	Silvia	10	Leone		17	Elisabetta		24	Flora				
V	4	Carlo	11	Martino		18	Oddone		25	Caterina				
S	5	Zaccaria	12	Renato		19	Fausto		26	Corrado				
D	6	Leonardo	13	Avvento Ambrosiano		20	Cristo Re		27	I d'Avvento				

Zuppa di Cardi

È un'ottima zuppa che si prepara per lo più nella campagna bolognese...

Ingredienti per quattro persone: un cardo di circa Kg uno, salsiccia g300, brodo litri uno, prezzemolo, aglio, olio, un cucchiaino di succo di pomodoro, un limone. Pulire il cardo, lavarlo e tagliarlo a pezzetti. Lasciarlo bollire in acqua per quattro ore insieme a un limone tagliato a spicchi.

Far soffriggere in una pentola da zuppa un batuttino di prezzemolo e aglio e poi unire il succo di pomodoro. Tagliare la salsiccia a pezzetti e aggiungerla al soffritto. Versare i cardi scolati e il brodo. Far bollire per cinque minuti poi rovesciare nelle singole scodelle dove, si saranno messi dei cubetti di pane tostato.

AGOSTINO PAGOTTO



IMPRESA COSTRUZIONI E RESTAURI

Via Santa Lucia, 1/C

30030 Caltana di Santa Maria di Sala (VE)

Tel. 041 5732152 - Cell. 347 5422969

