Calendario 2021

“Ricette tipiche bresciane”

CASA FUNERARIA
F.lli Pinzi
onoranze funebri

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Come da tradizione anche quest'anno abbiamo approntato

il Calendario della F.lli Pinzi scegliendo come tema:

"Ricette tipiche bresciane".

In tempo di pandemia e lock down ci è sembrato utile

proporre un argomento che potesse stimolare la decisione

di mettersi ai fornelli per realizzare una ricetta

che non "va di fretta" ma che richiede tempo.

Cogliamo l'occasione per porre a tutte le famiglie

di Leno, Porzano, Castelletto e Milzanello

il nostro più sincero augurio di un sereno anno nuovo

Battista *Silvia* *Sandra*

Capretto alla bresciana

Ingredienti (per 8 persone)
2, 5 kg di capretto a pezzi
200 g di burro
50 ml di olio extra vergine
2 rametti di salvia
2 o 3 rametti di rosmarino
2 spicchi d'aglio
vino bianco secco
sale e pepe qb

La sera prima:
Sciogliere il burro, lasciandone 50 g. da parte, mettetelo in una padella (che contenga il capretto a misura) con l'olio, l'aglio e la salvia e il rosmarino legati a mazzetto. Accendete il fuoco e a freddo mettervi il capretto a pezzi rigirandolo evitando di rosolare la carne. Salate e pepate la carne ed aggiungete il vino bianco fino ad arrivare a metà della carne. Fate quindi prendere solo il primo bollore e poi spegnete il fuoco. Coprire con il coperchio e lasciarla riposare fino al giorno dopo. La mattina successiva rimettere la padella sul fuoco e far cuoce con il coperchio per mezz'ora e proseguire la cottura per un'altra ora aggiungendo del brodo se l'intingolo dovesse asciugarsi troppo. Passato questo tempo aggiungere 50g di burro e mettere la padella in forno a 160/180° per raggiungere la doratura della carne. Servite il capretto con patate al forno con rosmarino e polenta.

GENNAIO 2021

1	Venerdì S. Madre di Dio	
2	Sabato S. Basilio	
3	Domenica S. Genoveffa	
4	Lunedì S. Ermete	
5	Martedì S. Amelia	
6	Mercoledì Epifania di N.S.	◑ Ultimo quarto
7	Giovedì S. Raimondo di P.	
8	Venerdì S. Severino	
9	Sabato S. Giuliano	
10	Domenica S. Aldo	
11	Lunedì S. Igino	
12	Martedì S. Modesto	
13	Mercoledì S. Ilario	● Luna nuova
14	Giovedì S. Bianca	
15	Venerdì S. Mauro	
16	Sabato S. Marcello	
17	Domenica S. Antonio ab.	
18	Lunedì S. Liberata	
19	Martedì S. Mario	
20	Mercoledì S. Sebastiano	◐ Primo quarto
21	Giovedì S. Agnese	
22	Venerdì S. Vincenzo	
23	Sabato S. Emerenziana	
24	Domenica S. Francesco di S.	
25	Lunedì Conv. di S. Paolo	
26	Martedì SS. Tito e Timoteo	
27	Mercoledì S. Angela Merici	
28	Giovedì S. Tommaso	○ Luna piena
29	Venerdì S. Costanzo	
30	Sabato S. Martina	
31	Domenica S. Giovanni Bosco	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Ingredienti (teglia da 24 cm)
250 g Polpa Di Zucca
(cotta al forno)
125 g Burro (morbido)
125 g Zucchero
3 Uova
2 cucchiai Farina 00
1 bacello di Vaniglia
1 pizzico Sale
Zucchero A Velo

Torta morbida di zucca

Mettete la polpa di zucca in una ciotola e schiacciatela con una forchetta rendendola cremosa e omogenea. In un altro recipiente, mescolate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, aggiungete i tuorli e amalgamate bene,aggiungete al composto la zucca e mescolate. Aggiungete i semi della bacca di vaniglia e la farina, poco per volta, e amalgamate il tutto. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, incorporateli delicatamente all'impasto con movimenti dal basso verso l'alto. Foderate una tortiera da 24 cm di diametro con carta da forno, versatevi l'impasto e livellate bene. Mettete il dolce in forno statico preriscaldato a 170° e fate cuocere per circa 40 minuti. Prima di sfornare, controllate la cottura con lo stecchino. Fate raffreddare completamente il dolce poi trasferite la torta su un piatto da portata e cospargetela con zucchero a velo.

FEBBRAIO 2021

1	Lunedì	S. Verdiana	
2	Martedì	Pres. del Signore	
3	Mercoledì	S. Biagio	
4	Giovedì	S. Gilberto	Ultimo quarto
5	Venerdì	S. Agata	
6	Sabato	S. Paolo	
7	Domenica	S. Teodoro	
8	Lunedì	S. Girolamo	
9	Martedì	S. Apollonia	
10	Mercoledì	S. Scolastica	
11	Giovedì	N.S. di Lourdes	Luna nuova
12	Venerdì	S. Eulalia	
13	Sabato	S. Maura	
14	Domenica	S. Valentino	
15	Lunedì	S. Faustino	
16	Martedì	S. Giuliana	
17	Mercoledì	S. Donato	
18	Giovedì	S. Simone	
19	Venerdì	S. Mansueto	Primo quarto
20	Sabato	S. Silvano	
21	Domenica	S. Pier Damiani	
22	Lunedì	S. Margherita	
23	Martedì	S. Renzo	
24	Mercoledì	S. Edilberto	
25	Giovedì	S. Cesario	
26	Venerdì	S. Romeo	
27	Sabato	S. Leandro	Luna piena
28	Domenica	S. Romano	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Sbrisolona ricotta e cacao

Mescolate le due farine con lo zucchero e la bustina di lievito. Amalgamate il burro ammorbidito con le uova e unite il tutto alle farine creando una pasta frolla "sbriciolata". Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti. Nel frattempo mescolate il cacao, lo zucchero e la scorza di mezzo limone ed unite la ricotta creando la crema. In una tortiera di 24 cm di diametro rivestita con carta da forno stendere metà della pasta frolla e spalmare la crema al cacao. Infine sbriciolare l'altra metà della frolla andando a coprire il tutto. Cuocere in forno a 170 gradi per 40 minuti. A cottura ultimata lasciate raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo

Ingredienti per la crema
250 g ricotta
2 cucchiai zucchero
1 cucchiaio cacao
Scorza di mezzo limone
Zucchero a velo

Ingredienti per l'impasto
300 g Farina bianca
100 g Farina gialla
150 g zucchero
120 g burro
1 bustina di lievito

MARZO 2021

1	Lunedì	S. Albino	
2	Martedì	S. Basileo	
3	Mercoledì	S. Cunegonda	
4	Giovedì	S. Casimiro	
5	Venerdì	S. Adriano	
6	Sabato	S. Giordano	Ultimo quarto
7	Domenica	S. Felicita	
8	Lunedì	S. Giovanni di Dio	
9	Martedì	S. Francesca	
10	Mercoledì	S. Simplicio	
11	Giovedì	S. Costantino	
12	Venerdì	S. Massimiliano	
13	Sabato	S. Arrigo	Luna nuova
14	Domenica	S. Matilde	
15	Lunedì	S. Luisa	
16	Martedì	S. Eriberto	
17	Mercoledì	S. Patrizio	
18	Giovedì	S. Salvatore	
19	Venerdì	S. Giuseppe	
20	Sabato	S. Alessandra	
21	Domenica	S. Benedetto	Primo quarto
22	Lunedì	S. Lea	
23	Martedì	S. Turibio	
24	Mercoledì	S. Romolo	
25	Giovedì	Annunciazione	
26	Venerdì	S. Emanuele S. Teodoro	
27	Sabato	S. Augusto	
28	Domenica	S. Sisto III Papa	Luna piena
29	Lunedì	S. Secondo	
30	Martedì	S. Amedeo	
31	Mercoledì	S. Beniamino	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Malfatti alla bresciana

Mondare gli spinaci, le erbette e la cicoria, cuocete in acqua salata e a cottura scolateli, strizzateli bene e tritateli con una mezzaluna. Fate insaporire in 20 g di burro la cipolla, unite il trito di spinaci, cicoria e erbette e cuocete mescolando di tanto in tanto, a cottura ultimata eliminate la cipolla e lasciate raffreddare il composto. Unite alle erbe fredde le uova, metà del parmigiano, il pane grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e lavorate brevemente ottenendo un composto piuttosto solido dal quale ricaverete la forma dei malfatti che ripasserete nella farina. Cuocete i malfatti in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolateli e conditeli con burro fuso e parmigiano.

Ingredienti (per 6 persone)
1 kg di erbette
1 kg di spinaci
tarassaco o cicoria di campo
pane grattugiato (3 etti ca.)
farina per infarinare
3 uova intere
350 grammi di formaggio grattugiato
200 grammi di burro
1 cipolla
1/2 spicchio di aglio
sale – pepe – noce moscata
alloro – salvia

APRILE 2021

1	Giovedì S. Ugo	
2	Venerdì S. Francesco	
3	Sabato S. Riccardo	
4	Domenica Pasqua	◑ Ultimo quarto
5	Lunedì Dell'Angelo	
6	Martedì S. Guglielmo, S. Diogene	
7	Mercoledì S. Ermanno	
8	Giovedì S. Alberto	
9	Venerdì S. Maria Cleofe	
10	Sabato S. Terenzio	
11	Domenica S. Stanislao	
12	Lunedì S. Giulio Papa	● Luna nuova
13	Martedì S. Martino Papa	
14	Mercoledì S. Abbondio	
15	Giovedì S. Annibale	
16	Venerdì S. Benedetta	
17	Sabato S. Roberto	
18	Domenica S. Galdino	
19	Lunedì S. Emma	
20	Martedì S. Adalgisa	◐ Primo quarto
21	Mercoledì S.Anselmo	
22	Giovedì S. Sotero	
23	Venerdì S. Giorgio	
24	Sabato S. Fedele	
25	Domenica Festa della Liberazione	
26	Lunedì S. Marcellino	
27	Martedì S. Zita	○ Luna piena
28	Mercoledì S. Valeria	
29	Giovedì S. Caterina	
30	Venerdì S. Pio V Papa	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Bariloca

Tagliare a pezzi la gallina, in una pentola mettete la testa, le ali e il collo, la cipolla, la corata, il sedano e salare, ricoprire di acqua. Far bollire fino a ottenere un brodo saporito. In una casseruola far soffriggere l'altra cipolla tritata finemente con l'olio e inserire i restanti pezzi di gallina, far rosolare e versare il vino regolando di sale e pepe. Cuocere a fuoco lento la casseruola coperta. Far soffriggere l'aglio in poco olio, aggiungere i funghi, e a fine cottura il prezzemolo tritato. Procedere infine con il risotto, utilizzando il brodo precedentemente preparato. Quando il risotto sarà a metà cottura, unire i funghi trifolati e, quasi a fine cottura i pezzi di gallina. Ultimate la cottura e mantecate con il burro.

Ingredienti (per 6 persone)

1 gallina,
500 g di riso,
50 g di burro
300 g di funghi chiodini o porcini prezzemolo
2 piccole cipolle una carota,
una costa di sedano, uno spicchio d'aglio
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
un bicchiere di vino bianco secco,
sale, pepe

MAGGIO 2021

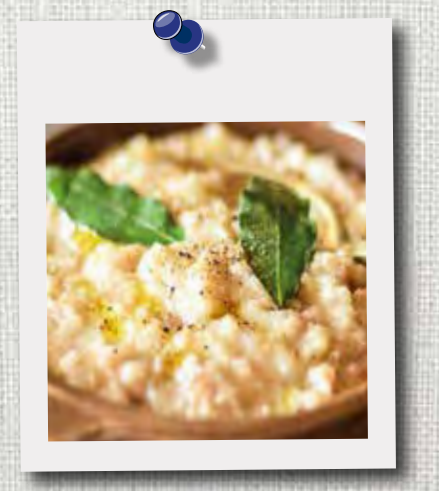
1	Sabato	Festa del Lavoro	
2	Domenica	S. Atanasio	
3	Lunedì	S.S. Filippo e Giacomo	◑ Ultimo quarto
4	Martedì	S. Silvano	
5	Mercoledì	S. Pellegrino	
6	Giovedì	S. Giuditta	
7	Venerdì	S. Flavia	
8	Sabato	S. Vittore	
9	Domenica	S. Gregorio	
10	Lunedì	S. Antonino	● Luna nuova
11	Martedì	S. Fabio	
12	Mercoledì	S. Rossana	
13	Giovedì	S. Emma	
14	Venerdì	S. Mattia	
15	Sabato	S. Torquato	
16	Domenica	S. Ubaldo	
17	Lunedì	S. Pasquale	
18	Martedì	S. Giovanni I Papa	
19	Mercoledì	S. Pietro	◐ Primo quarto
20	Giovedì	S. Bernardino	
21	Venerdì	S. Vittorio	
22	Sabato	S. Rita da Cascia	
23	Domenica	S. Desiderio	
24	Lunedì	Maria Ausiliatrice	
25	Martedì	S. Urbano	
26	Mercoledì	S. Filippo Neri	○ Luna piena
27	Giovedì	S. Agostino	
28	Venerdì	S. Emilio	
29	Sabato	S. Massimino	
30	Domenica	S. Felice I Papa	
31	Lunedì	Visitazione Vergine	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462



Ingredienti (per 6 persone)
200 g di pane raffermo
2 foglie di alloro
50 g di burro
100 g di parmigiano
1 l di brodo vegetale
Sale marino q.b.
Olio evo q.b.

Panada

Spezzare il pane a dadi grossolani e mettetelo in una casseruola con le due foglie di alloro sale e brodo vegetale fino a coprirlo. Cuocete a fuoco dolce per 10-12 minuti. A cottura raggiunta aggiungere burro e parmigiano. Servite con un filo di olio e una leggera spolverata pepe nero.

GIUGNO 2021

1	Martedì S. Giustino	
2	Mercoledì Festa della Repubblica	◑ Ultimo quarto
3	Giovedì S. Carlo	
4	Venerdì S. Quirino	
5	Sabato S. Bonifacio	
6	Domenica S. Norberto	
7	Lunedì S. Roberto	
8	Martedì S. Medardo	
9	Mercoledì S.S. Efrem e Primo	
10	Giovedì S. Diana	● Luna nuova
11	Venerdì S. Barnaba	
12	Sabato S. Guido	
13	Domenica S. Antonio da Padova	
14	Lunedì S. Eliseo profeta	
15	Martedì S. Germana	
16	Mercoledì S. Aureliano	
17	Giovedì S. Gregorio	
18	Venerdì S. Marina	◐ Primo quarto
19	Sabato S. Gervasio	
20	Domenica S. Silverio Papa	
21	Lunedì S. Luigi Gonzaga	
22	Martedì S. Paolino	
23	Mercoledì S. Lanfranco Vescovo	
24	Giovedì Natività S. Giovanni Battista	○ Luna piena
25	Venerdì S.Guglielmo	
26	Sabato S.Vigilio Vescovo	
27	Domenica S. Cirillo	
28	Lunedì S. Ireneo	
29	Martedì S.S. Pietro e Paolo	
30	Mercoledì S.S. Protomartiri	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Risotto col pestom

Rosolare dolcemente lo scalogno affettato con il burro e in un'altra padella rosolare il pestöm eliminando il grasso rilasciato e d unirlo allo scalogno. In un'altra casseruola tostare il riso e sfumare con il vino rosso, proseguire la cottura per dieci minuti unendo man mano il brodo. Aggiungere il pestum e gli scalogni e mescolare con un cucchiaio di legno. Mantecare con il burro, il grana e il concentrato di pomodoro.

Ingredienti (per 4 persone)

350 g. di riso Vialone nano
300 g. di pestöm (impasto del salame)
2 scalogni
50 g. di burro e 30 g. di Grana padano
1,5 l. di brodo di carne
20 g. di concentrato di pomodoro
vino rosso giovane
sale e pepe.

LUGLIO 2021

1	Giovedì S. Teobaldo	◑ Ultimo quarto
2	Venerdì S. Ottone	
3	Sabato S. Tommaso	
4	Domenica S. Elisabetta	
5	Lunedì S. Antonio M.Z.	
6	Martedì S. Maria Goretti	
7	Mercoledì S. Edda	
8	Giovedì S. Priscilla	
9	Venerdì S. Armando	
10	Sabato S. Felicita	● Luna nuova
11	Domenica S. Olga	
12	Lunedì S. Fortunato	
13	Martedì S. Enrico	
14	Mercoledì S. Camillo	
15	Giovedì S. Bonaventura	
16	Venerdì B. V. del Carmine	
17	Sabato S. Alessio	◐ Primo quarto
18	Domenica S. Federico	
19	Lunedì S. Simmaco	
20	Martedì S. Elia	
21	Mercoledì S. Lorenzo	
22	Giovedì S. Maria Maddalena	
23	Venerdì S. Brigida	
24	Sabato S. Cristina	○ Luna piena
25	Domenica S. Giacomo	
26	Lunedì S.S. Anna e Gioacchino	
27	Martedì S. Liliana	
28	Mercoledì S. Nazario	
29	Giovedì S. Marta	
30	Venerdì S. Pietro	
31	Sabato S. Ignazio	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

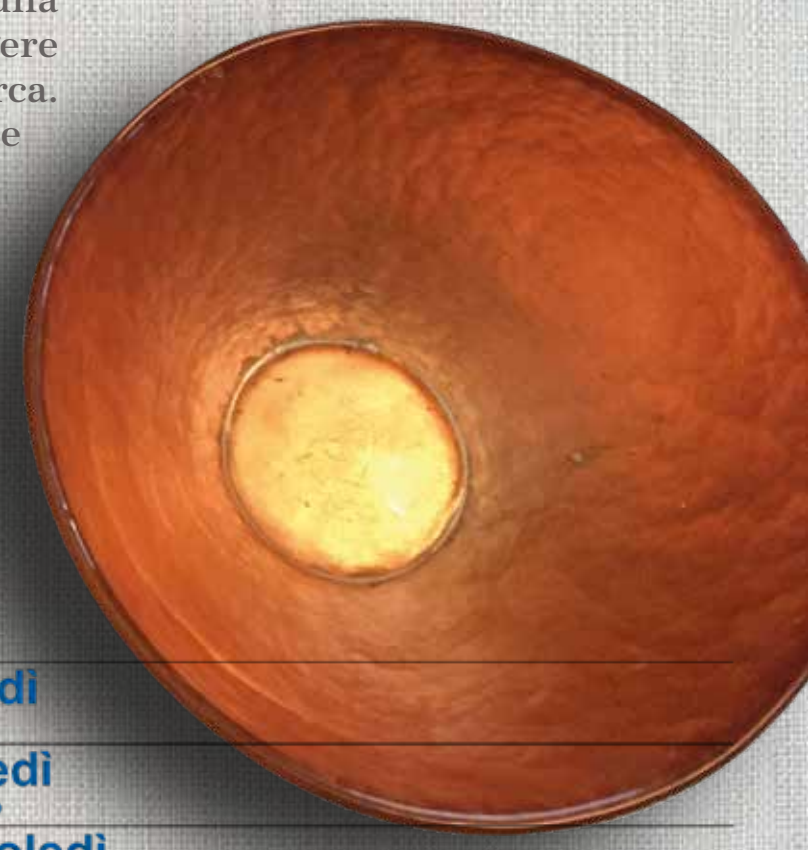
CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Ingredienti (per 4 persone)
100 g di cipolle
200 g di patate
40 gr di burro
50 g di salame
120 g di formaggella di montagna
un pizzico di sale

Rustignì

Affettare a rondelle sottili patate e cipolle. Fate sciogliere il burro in una padella e unite la cipolla lasciandola rosolare per un paio minuti. Aggiungere le patate, mescolare bene e fate arrostire senza coperchio per 10 minuti circa. Unite i pezzetti di salame, mescolare bene e portate a cottura. Appena le patate saranno cotte schiacciatele leggermente con la forchetta, regolate di sale. Aggiungete sopra il composto le fette di formaggio tagliate sottili lasciandole sciogliere a fuoco spento. Per completare soffriggere il burro con la salvia ed aggiungerlo sopra il rustignì



AGOSTO 2021

1	Domenica S. Alfonso	
2	Lunedì S. Eusebio	
3	Martedì S. Lidia	
4	Mercoledì S. Giovanni M.V.	
5	Giovedì S. Osvaldo	
6	Venerdì Trasfig. del Signore	
7	Sabato S. Gaetano	
8	Domenica S. Domenco	● Luna nuova
9	Lunedì S. Romano	
10	Martedì S. Lorenzo	
11	Mercoledì S. Chiara	
12	Giovedì S. Giuliano	
13	Venerdì S. Ippolito	
14	Sabato S. Alfredo	
15	Domenica Assunzione V . Maria	◐ Primo quarto
16	Lunedì S. Rocco	
17	Martedì S. Giacinto	
18	Mercoledì S. Elena	
19	Giovedì S. Italo	
20	Venerdì S. Bernardo	
21	Sabato S. Pio X Papa	
22	Domenica S. Maria Regina	○ Luna piena
23	Lunedì S. Rosa da Lima	
24	Martedì S. Bartolomeo	
25	Mercoledì S. Ludovico	
26	Giovedì S. Alessandro	
27	Venerdì S. Monica	
28	Sabato S. Agostino	
29	Domenica S. Martirio S. Giovanni B.	
30	Lunedì S. Faustina	◑ Ultimo quarto
31	Martedì S. Aristide	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Uccellini scappati

Battete le fettine di vitello, togliere l'eventuale grasso e di tagliare i bordi della carne in 3-4 punti per evitare che si arricci durante la cottura. Sopra ogni fettina mettete una fetta di pancetta e due foglie di salvia. Arrotolate la carne per ottenere degli involtini che chiuderete con degli stecchini. Spolverizzate con un po' di farina bianca. Mettete gli involtini in una teglia dove avrete sciolto il burro e l'olio e fateli rosolare girandoli spesso e irrorandoli con del vino bianco secco. Aggiungete un pizzico di sale e dopo circa 20 minuti togliete la teglia dal fuoco.
Servite con polenta.

Ingredienti (per 4 persone)

- 12 fettine di noce di vitello
- 12 fette di pancetta
- 24 foglioline di salvia
- farina
- 2 cucchiai di burro
- 4 cucchiai di olio di oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere di vino bianco secco

SETTEMBRE 2021

1	Mercoledì	S. Egidio	
2	Giovedì	S. Elpidio	
3	Venerdì	S. Gregorio	
4	Sabato	S. Rosalia	
5	Domenica	S. Vittorino	
6	Lunedì	S. Umberto	
7	Martedì	S. Regina	● Luna nuova
8	Mercoledì	Natività B.V. Maria	
9	Giovedì	S. Sergio Papa	
10	Venerdì	S. Nicola	
11	Sabato	S. Diomede	
12	Domenica	SS. Nome di Maria	
13	Lunedì	S. Giovanni	◐ Primo quarto
14	Martedì	S. Santa Croce	
15	Mercoledì	B.V. Addolorata	
16	Giovedì	S.S. Cornelio e Cipriano	
17	Venerdì	S. Roberto	
18	Sabato	S. Sofia	
19	Domenica	S. Gennaro	
20	Lunedì	S. Eustachio	
21	Martedì	S. Matteo	○ Luna piena
22	Mercoledì	S.Maurizio	
23	Giovedì	S. Pio da Pietralcina	
24	Venerdì	S. Pacifico	
25	Sabato	S. Aurelia	
26	Domenica	S.S. Cosma e Damiano	
27	Lunedì	S. Vincenzo	
28	Martedì	S. Venceslao	
29	Mercoledì	S. Michele, S. Gabriele, S. Raffaele	◑ Ultimo quarto
30	Giovedì	S. Girolamo	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Ingredienti
500 g. farina 00
200 g. zucchero semolato
1 uovo intero
3 tuorli
100 g. di burro a temperatura ambiente
10 g. ammoniaca per dolci
1/2 bacca di vaniglia
50 ml. di latte
buccia grattugiata di 1 limone non trattato
Uovo e zucchero per spennellare la superficie

Biscotti bresciani

Montate burro e zucchero con aggiunta di semi di vaniglia e buccia di limone. Aggiungete uovo e tuorli leggermente sbattuti ed amalgamate. In un pentolino scaldare il latte ed aggiungere l'ammonio e successivamente la farina setacciata. Stendete l'impasto di spessore 4 mm e tagliatelo a forma di rettangolo. Pennellate la superficie con uovo sbattuto e spolverate con zucchero semolato. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a doratura la superficie. Sfornate, fate raffreddare i biscotti e rimetteteli in forno a 150° avendo cura i inserire una piccola pallina di carta stagnola per tenere lo sportello semi aperto. Passati 5/10 minuti a biscotti dorati estraeteli dal forno.

OTTOBRE 2021

1	Venerdì	S. Teresa	
2	Sabato	S.S. Angeli Custodi	
3	Domenica	S. Gerardo	
4	Lunedì	S. Francesco	
5	Martedì	S. Placido	
6	Mercoledì	S. Bruno	● Luna nuova
7	Giovedì	N.S. del Rosario	
8	Venerdì	S. Pelagia	
9	Sabato	S. Dionigi	
10	Domenica	S. Daniele	
11	Lunedì	S. Firmino	
12	Martedì	S. Serafino	
13	Mercoledì	S. Edoardo re	◐ Primo quarto
14	Giovedì	S. Callisto I Papa	
15	Venerdì	S. Teresa d' Avila	
16	Sabato	S. Edvige	
17	Domenica	S. Ignazio	
18	Lunedì	S. Luca	
19	Martedì	S. Laura	
20	Mercoledì	S. Irene	○ Luna piena
21	Giovedì	S. Orsola	
22	Venerdì	S. Donato	
23	Sabato	S.Giovanni da C.	
24	Domenica	S. Antonio M.C.	
25	Lunedì	S. Daria	
26	Martedì	S. Evarista Papa	
27	Mercoledì	S. Fiorenzo	
28	Giovedì	S. Simone	◑ Ultimo quarto
29	Venerdì	S. Ermelinda	
30	Sabato	S. Germano	
31	Domenica	S. Lucilla	○ Luna piena

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Ingredienti (per 8 persone)
1 coniglio disossato
250 gr. di pollo macinato
2 pezzi di mele Golden delicious
60 gr. di pinoli
100 gr di formaggio grana grattugiato
100 gr di battuto di verdure (sedano, carote e cipolle)
1 uovo
150 gr. di mascarpone
sale e pepe q.b.
80 ml. di aceto di mele
500 gr. di spinacino

Coniglio farcito

Per il ripieno: unire la carne tritata con il mascarpone, le uova, i pinoli e formaggio. Tagliare a cubetti le mele, asciugarle in forno leggermente ed aggiungerle al composto. Stendere il coniglio disossato, aggiungere il ripieno, arrotolarlo e legarlo con lo spago per mantenere la forma. In una pentola con il battuto di verdure rosolare il coniglio e terminare la cottura in forno a 180°. A cottura raggiunta sfumare con aceto di mele e creare la salsa. Tagliare a fette il coniglio farcito condendolo con la salsa di cottura ed i pinoli tostati.

NOVEMBRE 2021

1	Lunedì Tutti i Santi	
2	Martedì Comm. dei Defunti	
3	Mercoledì S. Silvia	
4	Giovedì S. Carlo Borromeo	● Luna nuova
5	Venerdì S. Zaccaria	
6	Sabato S. Leonardo	
7	Domenica S. Ernesto	
8	Lunedì S. Goffredo	
9	Martedì S. Oreste	
10	Mercoledì S. Leone Magno	
11	Giovedì S. Martino di Tours	◐ Primo quarto
12	Venerdì S. Renato	
13	Sabato S. Diego	
14	Domenica S. Giocondo	
15	Lunedì S. Alberto Magno	
16	Martedì S. Margherita	
17	Mercoledì S. Elisabetta	
18	Giovedì S. Oddone	
19	Venerdì S. Fausto	○ Luna piena
20	Sabato S. Benigno	
21	Domenica Presentazione B.V. Maria	
22	Lunedì S. Cecilia	
23	Martedì S. Clemente	
24	Mercoledì S. Flora	
25	Giovedì S. Caterina	
26	Venerdì S. Corrado	
27	Sabato S. Virgilio	◑ Ultimo quarto
28	Domenica S. Giacomo	
29	Lunedì S. Saturnino	
30	Martedì S. Andrea	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462

Ingredienti (per 8 persone)
1 rotolo di pasta brisèe tonda
4 mele Renette o Golden
500ml di latte intero
200gr di zucchero
4 tuorli d'uovo
60gr di farina bianca
cannella in polvere a piacere

Torta di mele e cannella

Per la torta:
In una pentola mettere due cucchiai pieni di zucchero, un pò di acqua e vino bianco e spolverarle con la cannella. Foderare uno stampo con la pasta brisèe e mettervi il composto di mele.

Per la crema pasticcera:
Bollire il latte e a parte sbattere i tuorli con 200gr di zucchero ottenendo un composto liscio al quale aggiungerete la farina setacciata. Incorporare il composto al latte (fuori dal fuoco). Rimettere sul fuoco il composto e completare la cottura continuando a mescolare il tutto con la frusta. Versare la crema sulle mele e infornare il tutto a 170° (forno già caldo) per 20/25 minuti.
Servire tiepida.

DICEMBRE 2021

1	Mercoledì	S. Ansano	
2	Giovedì	S. Bibiana	
3	Venerdì	S. Francesco	
4	Sabato	S. Barbara	● Luna nuova
5	Domenica	S. Giulio	
6	Lunedì	S. Nicola	
7	Martedì	S. Ambrogio	
8	Mercoledì	S. Immacolata	
9	Giovedì	S. Siro	
10	Venerdì	N. S. di Loreto	
11	Sabato	S. Damaso Papa	◐ Primo quarto
12	Domenica	S. Giovanna	
13	Lunedì	S. Lucia	
14	Martedì	S. Giovanni	
15	Mercoledì	S. Valeriano	
16	Giovedì	S. Albina	
17	Venerdì	S. Lazzaro	
18	Sabato	S. Graziano	
19	Domenica	S. Dario	○ Luna piena
20	Lunedì	S. Liberato	
21	Martedì	S. Pietro	
22	Mercoledì	S. Francesca	
23	Giovedì	S. Vittoria	
24	Venerdì	S. Delfino	
25	Sabato	Natale	
26	Domenica	S. Stefano	
27	Lunedì	S. Giovanni	◑ Ultimo quarto
28	Martedì	S.S. Innocenti Martiri	
29	Mercoledì	S. Tommaso	
30	Giovedì	S. Eugenio	
31	Venerdì	S. Silvestro Papa	

Onoranze Funebri F.lli Pinzi
Via G.M. Bravo, 22 - 25024 Leno (BS)
www.onoranzefunebripinzi.it

F.lli Pinzi onoranze funebri

CASA FUNERARIA AD USO GRATUITO
LAVORAZIONE MARMI E ARTE FUNERARIA

24 ORE SU 24
SERVIZIO ATTIVO ANCHE FESTIVI
Telefonando al numero 030906462