

Calendario 2006



La polèntà la fa la taolà contèntà



On. Funebri F.lli Pinzi - Via Signorelli, 7 - Leno (Bs)
Telefono diurno e notturno 030 906462

Nell'attuale clima di valorizzazione delle nostre radici ci sembra possa inserirsi anche la riproposta di ricette attinte dalla cucina bresciana più tradizionale. Infatti, se è vero che siamo ciò che mangiamo... qualcosa di noi è stato determinato senza dubbio da quello che i nostri progenitori ci hanno servito in tavola!

Queste pagine vogliono essere un omaggio a quella creatività fatta di ingredienti semplici reperiti nell'orto, nell'aia e nel campo e a quel gusto della convivialità che queste ricette possono darci l'occasione di riscoprire.

*La ditta Effepi F.lli Pinzi augura perciò
BUON APPETITO e, come sempre,
Buon Natale e Buon Anno a tutti!*

Aurilio G. lo



PINZILITTOGRAFIA - LENO
INFESTA. A CARICO DI CHI ESPONE DPR 609 DEL 28-10-72

RIS SPORC

Ingredienti:

- 500g di riso, 1 carota, 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 400g di pesto
- (impasto fresco di salame)
- 1/2l di vino bianco, sale
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro

In una padella fate rosolare in olio extravergine di oliva e burro le verdure tritate fino a che avranno preso un bel colore, aggiungete il "pesto" e cuocetelo a fuoco vivo per alcuni minuti, bagnando con il vino bianco.

Unite il brodo caldo con la passata e cuocete per un'ora a fuoco lento regolando di sale. Aggiungete il riso e portatelo a cottura tenendolo regolato con acqua calda, se necessario.

CUSTINE DÈ PORSÈL COI VÈRS

Ingredienti:

- 1 kg di costine di maiale
- 1 verza da 1 kg
- 4 cipolle medie, sale, pepe
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva

Lavate con acqua fredda corrente le costine di maiale quindi mettetele a scolare. In un tegame fate rosolare nell'olio extravergine d'oliva le cipolle finemente affettate e, quando avranno preso un bel colore dorato, aggiungete le costine di maiale che avrete asciugato per bene. Fate insaporire da entrambi i lati ed unite la verza ben lavata e tagliata a striscioline sottili. Mescolate per bene il tutto lasciando rosolare per qualche minuto quindi coprite con acqua calda. Salate, pepate e fate cuocere a fuoco moderato per 2 ore aggiungendo, se necessario, acqua calda. Servite le costine ben calde.

BOSSOLÀ BRESÀ

Ingredienti:

- 300g di farina bianca
- 200g di fecola di patate
- 4 uova, 120g di burro
- 200g di zucchero
- 40g di lievito di birra
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 1 bicchiere di latte
- 1/2 stecca di vaniglia, sale

In un pentolino mettete a scaldare il latte insieme alla stecca di vaniglia che toglierete dopo circa mezz'ora, quindi incorporatevi il lievito e fatelo sciogliere.

Ricordate che il fuoco deve essere sempre molto basso per non portare mai il latte ad ebollizione. Montate il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungetevi le due farine mescolate, i tuorli d'uovo, la scorza del limone, un pizzico di sale e iniziate a lavorare per bene. Aggiungete poi gli albumi montati a neve, il lievito con il latte e mescolate ancora fino a che gli ingredienti si saranno tutti ben amalgamati. Imburrate una tortiera per ciambelle con il buco centrale, spolverizzate con un po' di farina bianca e versatevi il composto. Fate lievitare in ambiente tiepido per un'ora quindi mettete in forno già caldo a 170° per 40 minuti. Prima di levarla dal forno, per sapere se è cotta, introducete nell'impasto uno stuzzicadenti: se risulterà asciutto, la torta sarà pronta. Una versione un po' più ricca di questa ciambella prevede l'inserimento nell'impasto di una manciata di uvetta e canditi.

Pànsà ödà la öl vušà, pànsà pienà la öl polsà
(Pancia vuota vuole contestare, pancia piena vuol riposare)

Gennaio

1 Domenica Maria Madre di Dio	17 Martedì S. Antonio Ab.
2 Lunedì S. Basilio vescovo	18 Mercoledì S. Margherita d'Ungheria
3 Martedì S. Genoveffa vergine	19 Giovedì S. Mario martire
4 Mercoledì B. Angela da Foligno	20 Venerdì Ss. Sebastiano m. e Fabiano
5 Giovedì S. Amelia vergine	21 Sabato S. Agnese vergine
6 Venerdì Epifania di N. S.	22 Domenica S. Vincenzo
7 Sabato S. Raimondo di P.	23 Lunedì S. Emerenziana vergine
8 Domenica Battesimo del Signore	24 Martedì S. Francesco di Sales
9 Lunedì S. Giuliano	25 Mercoledì Convers. di S. Paolo
10 Martedì S. Aldo eremita	26 Giovedì Ss. Tito v. e Timoteo
11 Mercoledì S. Igino papa	27 Venerdì S. Angela Merici
12 Giovedì S. Modesto m.	28 Sabato S. Tommaso d'Aquino
13 Venerdì S. Ilario	29 Domenica S. Valerio
14 Sabato S. Felice da Nola	30 Lunedì S. Martina
15 Domenica S. Paolo Eremita	31 Martedì S. Giovanni Bosco
16 Lunedì S. Marcello papa	

Febbraio

1 Mercoledì S. Verdiana vergine	17 Venerdì Ss. 7 Fondatori
2 Giovedì Presen. del Signore	18 Sabato S. Simeone vescovo
3 Venerdì S. Biagio vescovo	19 Domenica S. Corrado
4 Sabato S. Gilberto vescovo	20 Lunedì S. Eleuterio
5 Domenica S. Agata vergine	21 Martedì S. Pier Damiani
6 Lunedì S. Paolo Miki m.	22 Mercoledì Catt. di S. Pietro
7 Martedì S. Teodoro m.	23 Giovedì S. Policarpo vescovo
8 Mercoledì S. Girolamo Em.	24 Venerdì S. Sergio
9 Giovedì Le Sacre Ceneri	25 Sabato S. Cesario m.
10 Venerdì S. Arnaldo Vescovo	26 Domenica S. Nestore
11 Sabato N.S. di Lourdes	27 Lunedì S. Gabriele
12 Domenica S. Eulalia vergine	28 Martedì S. Romano
13 Lunedì I di Quaresima	
14 Martedì S. Valentino martire	
15 Mercoledì S. Faustino m.	
16 Giovedì S. Giuliana vergine	





TRÌPÀ EN BRÖT

Ingredienti:

600g di trippa "già scottata"
 1 carota, 1 cipolla,
 1 gambo di sedano
 1 mazzetto di prezzemolo
 1 spicchio di aglio, 50g di burro
 1 cucchiaio di passata di pomodoro
 2 patate medie
 3 cucchiaini di
 olio extra vergine di oliva
 1 l di brodo di carne
 sale, pepe

Preparate un soffritto con un po' di olio e burro, la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo e l'aglio finemente tritati e fate rosolare fino a che le verdure avranno preso un bel colore. Aggiungetevi ora la trippa tagliata a striscioline e fate asciugare. Incorporatevi quindi la passata di pomodoro e bagnate con il brodo; aggiustate di sale e pepe e cuocete a fuoco moderato per 2 ore aggiungendo, se necessario, altra acqua bollente.

Venti minuti prima di togliere dal fuoco unite le patate tagliate a pezzettini e mescolate bene. A cottura ultimata condite con abbondante formaggio grana grattugiato e un pezzo di burro fresco.

LÖMÀGHE A LA BRESANÀ

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di lumache
 800g di spinaci
 4 cucchiaini di
 olio extravergine di oliva
 50g di burro, 1 spicchio di aglio
 1 uovo, 1 cipolla media
 1 mazzetto di prezzemolo
 30g di formaggio grana
 grattugiato
 sale, pepe

Lessate precedentemente le lumache. A parte preparate un trito finissimo di cipolla che metterete ad imbiondire con l'olio extravergine di oliva e il burro. Quando la cipolla avrà assunto un bel colore dorato, aggiungete le lumache e lasciate insaporire; fate rosolare per bene quindi unite gli spinaci tagliati. Salate, pepate e a metà cottura (circa 20 minuti dopo), unite il prezzemolo e lo spicchio d'aglio tritati. Fate ultimare la cottura lasciando asciugare, se necessario. Togliete dal fuoco e mescolatevi energicamente l'uovo sbattuto a parte con il formaggio grana grattugiato. Servite il piatto ben caldo.

TÛRTÀ DÈ PÈÈR E PÒM COL PÀ TRIDÀT

Ingredienti per 6 persone:

300g di pangrattato
 270g di zucchero
 30g di zucchero vanigliato
 200g di burro
 1/2 kg di pere
 1/2 kg di mele

Mescolate il pangrattato con i due tipi di zucchero, lasciando da parte un cucchiaino di pangrattato e un cucchiaino di zucchero.

Tagliate a fettine le pere e le mele dopo averle sbucciate e mescolatele insieme. Imburrate una tortiera e spolverizzatela con il pangrattato. Disponete uno strato di pangrattato zuccherato, su cui spargerete pezzetti di burro, poi uno strato di frutta; quindi nuovamente pangrattato e così via. L'ultimo strato deve essere di pangrattato, sul quale metterete il burro che sarà rimasto. Spargete sopra il burro il cucchiaino di zucchero tenuto da parte, infornate per un quarto d'ora e servite caldo.

A osèl èngürt ghà s-ciapà 'l gòs
 (A uccello ingordo gli scoppia il gozzo)

Marzo

1	Mercoledì	Le Ceneri / S. Albino v.	17	Venerdì	S. Gertrude
2	Giovedì	S. Quinto	18	Sabato	S. Cirillo di G.
3	Venerdì	S. Cunegonda reg.	19	Domenica	III° di Quaresima / S. Giuseppe
4	Sabato	S. Casimiro conf.	20	Lunedì	S. Claudia
5	Domenica	I° di Quaresima	21	Martedì	S. Nicola di Flue
6	Lunedì	S. Colletta	22	Mercoledì	S. Lea
7	Martedì	Ss. Perpetua v. e Felicità	23	Giovedì	S. Turibio de M.
8	Mercoledì	S. Giovanni di Dio	24	Venerdì	S. Caterina di Svezia
9	Giovedì	S. Francesca Romana	25	Sabato	Annunciazione del Signore
10	Venerdì	S. Macario	26	Domenica	IV° di Quaresima
11	Sabato	S. Costantino conf.	27	Lunedì	S. Ruperto
12	Domenica	II° di Quaresima	28	Martedì	S. Gontrano
13	Lunedì	S. Patrizia	29	Mercoledì	S. Secondo martire
14	Martedì	S. Matilde reg.	30	Giovedì	B. Amedeo di S.
15	Mercoledì	S. Luisa vedova	31	Venerdì	S. Beniamino
16	Giovedì	S. Agapito			

Aprile

1	Sabato	S. Ugo	17	Lunedì	Dell'Angelo
2	Domenica	V° di Quaresima	18	Martedì	S. Galdino
3	Lunedì	S. Riccardo	19	Mercoledì	S. Emma Dig.
4	Martedì	S. Isidoro	20	Giovedì	S. Agnese di M.
5	Mercoledì	S. Vincenzo	21	Venerdì	S. Anselmo
6	Giovedì	S. Giuliana Dec.	22	Sabato	S. Leonida
7	Venerdì	S. Giov. Batt. de la Salle	23	Domenica	S. Adalberto
8	Sabato	S. Dionigi	24	Lunedì	S. Fedele
9	Domenica	Le Palme	25	Martedì	S. Marco Evang.
10	Lunedì	S. Terenzio martire	26	Mercoledì	S. Marcellino martire
11	Martedì	S. Stanislao	27	Giovedì	S. Zita
12	Mercoledì	S. Zeno	28	Venerdì	S. Pietro C.
13	Giovedì	S. Ermenegildo	29	Sabato	S. Caterina da Siena
14	Venerdì	S. Liduina	30	Domenica	S. Pio V papa
15	Sabato	S. Anastasia			
16	Domenica	Pasqua di Resurrezione			



RĪSÒT COI LOERTÌS

Ingredienti:

500g di riso
300g di "loertis"
40g di burro
1 cipolla piccola
1 l di brodo di carne
50g di formaggio grana grattugiato
sale, pepe

Lavate con cura i loertis, scolateli e tritateli. Mettete in un tegame la metà del burro e la cipolla anch'essa tritata finemente e fate rosolare. Quando la cipolla avrà assunto un bel colore dorato, unite i loertis e fate insaporire per 5 minuti circa. Salate, pepate e, mescolando sempre con il cucchiaio di legno perché il tutto non attacchi, versate il riso; lasciatelo rosolare per pochi attimi e poi aggiungete, poco alla volta, il brodo bollente. Continuate a bagnare col brodo a mano a mano che il riso si asciuga fino a cottura ultimata, come un normale risotto.

Quando il risotto sarà pronto controllate il sale, aggiungete il resto del burro, unite il formaggio grana grattugiato, mescolate e, dopo aver spento il fuoco, coprite il tegame con un coperchio per pochi attimi.

Servite bollente in piatti caldi.

STÖAT

Ingredienti:

1 kg di polpa di manzo,
1 cipolla
50g di burro,
2 pezzi di cannella
1/2 l di vino rosso,
patate a piacere
4 chiodi di garofano, sale q.b.
1 cucchiaino di salsa di pomodoro

Rosolate la carne con cipolla e burro; salate, unite il vino, la salsa di pomodoro e gli aromi; coprite fino a metà la carne con acqua calda e lasciate cuocere lentamente. A fine cottura, a piacere, si possono unire patate a cubetti, cuocendole lentamente per 15/20 minuti nell'ingolo.

TÛRTÀ DEL PARADÌS

Ingredienti:

200g di zucchero
4 uova
succo di 1/2 limone
100g di fecola di patate
zucchero a velo q.b.

In una terrina mettete 4 tuorli d'uovo, lo zucchero e il succo di limone. Mescolate a lungo, finché i tuorli saranno ben montati. Versate la fecola di patate e per ultimo, delicatamente, i 4 albumi montati a neve.

Imburrate e infarinate una tortiera e versateci il composto; ponete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa. Sfornate la torta, mettetela a raffreddare su una gratella e spolverizzatela di zucchero a velo prima di servire.

La polentà la contentà, la minestrà la contrastà, la papà la fa menà la lèpà

(La polenta ti accontenta, la minestra sazia si e no, la pappa fa andare la lingua)

Maggio

1	Lunedì	18	17	Mercoledì	
	<i>S. Giuseppe Art.</i>			<i>S. Pasquale Baylon</i>	
2	Martedì		18	Giovedì	
	<i>S. Atanasio vescovo</i>			<i>S. Leonardo M.</i>	
3	Mercoledì		19	Venerdì	
	<i>Ss. Filippo e Giacomo</i>			<i>S. Celestino V.</i>	
4	Giovedì		20	Sabato	
	<i>Ss. Ciriaco e Porfirio</i>			<i>S. Bernardino da S.</i>	
5	Venerdì		21	Domenica	
	<i>S. Irene</i>			<i>S. Giulia</i>	
6	Sabato		22	Lunedì	21
	<i>S. Domenico</i>			<i>S. Rita</i>	
7	Domenica		23	Martedì	
	<i>S. Flavia vergine</i>			<i>S. Desiderio v.</i>	
8	Lunedì	19	24	Mercoledì	
	<i>N. S. di Pompei</i>			<i>Maria Ausiliatrice</i>	
9	Martedì		25	Giovedì	
	<i>S. Pacomio</i>			<i>S. Beda Confessore</i>	
10	Mercoledì		26	Venerdì	
	<i>S. Antonino vescovo</i>			<i>S. Filippo Neri</i>	
11	Giovedì		27	Sabato	
	<i>S. Fabio martire</i>			<i>S. Agostino di C.</i>	
12	Venerdì		28	Domenica	
	<i>S. Nereo m.</i>			<i>Ascensione del Signore</i>	
13	Sabato		29	Lunedì	22
	<i>N. S. di Fatima</i>			<i>S. Massimo</i>	
14	Domenica		30	Martedì	
	<i>S. Mattia Apostolo</i>			<i>S. Giovanna d'Arco</i>	
15	Lunedì	20	31	Mercoledì	
	<i>S. Torquato</i>			<i>Visitaz. della S. Vergine</i>	
16	Martedì				
	<i>S. Ubaldo vescovo</i>				

Giugno

1	Giovedì		17	Sabato	
	<i>S. Giustino</i>			<i>S. Imerio</i>	
2	Venerdì		18	Domenica	
	<i>Festa della Repubblica</i>			<i>Corpus Domini</i>	
3	Sabato		19	Lunedì	25
	<i>S. Carlo</i>			<i>S. Romualdo abate</i>	
4	Domenica		20	Martedì	
	<i>Pentecoste</i>			<i>S. Silverio</i>	
5	Lunedì	23	21	Mercoledì	
	<i>S. Bonifacio vescovo</i>			<i>S. Luigi Gonzaga</i>	
6	Martedì		22	Giovedì	
	<i>S. Norberto</i>			<i>S. Paolino</i>	
7	Mercoledì		23	Venerdì	
	<i>S. Antonio M.</i>			<i>S. Lanfranco vescovo</i>	
8	Giovedì		24	Sabato	
	<i>S. Medardo v.</i>			<i>Nat. S. Giovanni B.</i>	
9	Venerdì		25	Domenica	
	<i>Ss. Efre e Primo</i>			<i>S. Massimo di Torino</i>	
10	Sabato		26	Lunedì	26
	<i>S. Maurino</i>			<i>S. Vigilio</i>	
11	Domenica		27	Martedì	
	<i>Ss. Trinità</i>			<i>S. Cirillo d'Alessandria</i>	
12	Lunedì	24	28	Mercoledì	
	<i>S. Onofrio</i>			<i>Ss. Ireneo e Attilio</i>	
13	Martedì		29	Giovedì	
	<i>S. Antonio da Padova</i>			<i>Ss. Pietro e Paolo</i>	
14	Mercoledì		30	Venerdì	
	<i>S. Eliseo profeta</i>			<i>Ss. Primi Martiri</i>	
15	Giovedì				
	<i>S. Vito</i>				
16	Venerdì				
	<i>S. Aureliano v.</i>				



MINÈSTRÀ DE SÖCÀ

Ingredienti:

1/2 kg di zucca, 1 carota,
1 patata
1 o 2 grosse noci di burro
2 piccoli dadi vegetali
1 l e 1/4 di acqua, 1 dl di panna
1 cucchiaino di fecola
sale, pepe, rosmarino
crostini di pane dorato

Tagliate a dadini la zucca, la carota e la patata e fate rosolare nel burro; insaporitele con il sale e il pepe; aggiungete l'acqua, fate cuocere a fuoco lento e passate le verdure. Diluite la fecola nella panna e aggiungetela alla crema di verdure mescolando il tutto. Aggiustate il sapore unendo un rametto di rosmarino, che alla fine toglierete, e cuocete ancora per qualche minuto. Disponete nei piatti i crostini e versatevi sopra la minestra di zucca.

CONÉCC A LA BRESÀNÀ

Ingredienti:

1 coniglio di circa 1 kg
80 g di burro
2 cucchiaini di
olio extravergine di oliva
1 pizzico di noce moscata
2 chiodini di garofano
3 foglie di alloro
qualche foglia di salvia
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio,
1 dado, sale, pepe
qualche scorzetta di limone
1 bicchiere di vino bianco secco

Lavate sotto un getto di acqua fredda corrente il coniglio. Tagliatelo a pezzetti e asciugatelo. In un tegame capiente, che potrà andare anche in forno, mettete a dorare in olio extravergine d'oliva e burro lo spicchio d'aglio, la salvia ed il rosmarino. Fate rosolare ed aggiungete i pezzi di coniglio che farete soffriggere da entrambi i lati. Unite le foglie di alloro, che poi toglierete, un pizzico di sale e pepe, la noce moscata, i chiodi di garofano, le scorzette di limone e il dado sbriciolato. Lasciate di nuovo insaporire, quindi versate il vino e fate evaporare. Coprite ora il tegame e mettetelo nel forno già caldo a 180 per circa 2 ore bagnando, se necessario, con un po' di acqua calda e dado. Lasciate cuocere l'ultima mezz'ora a tegame scoperto e quando la carne di coniglio sarà ben rosolata, servite con una soffice purea di patate o con una bella polenta fumante.

ŠABAIÙ

Ingredienti per 4 persone:

Suova
140 g di zucchero semolato fine
8 cucchiaini di marsala secco
8 cucchiaini di vino bianco secco

Mettete in una pentola i tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta a mano per almeno 5 minuti, mescolando sempre nello stesso verso finché saranno chiari e spumosi. Unite il marsala e il vino bianco versando un cucchiaino alla volta e continuando a mescolare in senso orario per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Mettete la pentola a bagnomaria, facendo in modo che il fondo non tocchi l'acqua che dev'essere in ebollizione. Cuocete lo zabaione su fiamma bassa per 5 minuti, mescolate in continuazione con la frusta facendo movimenti rapidi e leggeri dal basso verso l'alto. Levate subito la pentola dal fuoco e versate lo zabaione in una ciotola di vetro; lasciatelo intiepidire per 5-6 minuti, sbattendolo ogni tanto con la frusta. Servitelo a piacere.

La minèstrà l'è la biàà de l'òm

(La minestra è la biada dell'uomo)

Luglio

1	Sabato	S. Aronne	17	Lunedì	S. Alessio confessore	29
2	Domenica	S. Ottone	18	Martedì	S. Arnolfo	
3	Lunedì	S. Tommaso Apostolo	19	Mercoledì	S. Macrina	27
4	Martedì	S. Elisabetta di Portogallo	20	Giovedì	S. Elia Profeta	
5	Mercoledì	S. Antonio M. Zaccaria	21	Venerdì	S. Prassede	
6	Giovedì	S. Maria Goretti	22	Sabato	S. Maria Maddalena	
7	Venerdì	S. Ampelio	23	Domenica	S. Brigida vedova	
8	Sabato	S. Priscilla vedova	24	Lunedì	S. Cristina vergine	30
9	Domenica	S. Veronica vergine	25	Martedì	S. Giacomo Apostolo	
10	Lunedì	Ss. Rufina e Seconda	26	Mercoledì	Ss. Anna e Gioacchino	28
11	Martedì	S. Benedetto Abate	27	Giovedì	S. Natalia	
12	Mercoledì	S. Giovanni Gualberto	28	Venerdì	Ss. Nazario e Celso	
13	Giovedì	S. Enrico	29	Sabato	S. Marta vergine	
14	Venerdì	S. Camillo de Lellis	30	Domenica	S. Pietro Crisologo	
15	Sabato	S. Bonaventura	31	Lunedì	S. Ignazio	31
16	Domenica	N. S. del Carmelo				

Agosto

1	Martedì	S. Alfonso de Liguori	17	Giovedì	S. Giacinto confessore	
2	Mercoledì	S. Eusebio di Vercelli	18	Venerdì	S. Elena imperatrice	
3	Giovedì	S. Lidia di Filippi	19	Sabato	S. Giovanni Eudes	
4	Venerdì	S. Giovanni M. Vianney	20	Domenica	S. Bernardo abate	
5	Sabato	S. Emidio vescovo	21	Lunedì	S. Pio X Papa	34
6	Domenica	Trasfigurazione di Gesù	22	Martedì	S. Maria Regina	
7	Lunedì	S. Gaetano da Thiene	23	Mercoledì	S. Rosa da Lima	32
8	Martedì	S. Domenico confessore	24	Giovedì	S. Bartolomeo Apostolo	
9	Mercoledì	Ss. Fermo e Rustico	25	Venerdì	S. Ludovico	
10	Giovedì	S. Lorenzo martire	26	Sabato	S. Zefirino	
11	Venerdì	S. Chiara vergine	27	Domenica	S. Monica vedova	
12	Sabato	S. Ercolano	28	Lunedì	S. Agostino v.	35
13	Domenica	Ss. Ponziano e Ippolito	29	Martedì	Martirio S. Giovanni Batt.	
14	Lunedì	S. Massimiliano	30	Mercoledì	S. Felice	33
15	Martedì	Assunzione di Maria Vergine	31	Giovedì	S. Aristide m.	
16	Mercoledì	S. Rocco				



PASTÀ E FAŠÖI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 cucchiari di olio, 30 g di burro
- 1 cipolla, 4 patate
- 4 bicchieri di fagioli lessati
- 1 bicchiere di vino rosso
- 2 dadi vegetali
- 100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- parmigiano q.b.
- prezzemolo, basilico, rosmarino
- 200 g di pasta fresca tagliuzzata

Fate rosolare la cipolla affettata in olio e burro, unite i fagioli, coprite con il vino rosso, aggiungete le patate a pezzetti, i dadi, le erbe aromatiche e cuocete unendo acqua calda per circa mezz'ora. Passate al setaccio le patate e metà dei fagioli.

Togliete le erbe; al brodo col passato di verdure, unite i fagioli e l'acqua quanto basta per fare la minestra per sei persone. Quando il brodo bolle, gettate la pasta fresca a pezzi e alla fine unite i dadini di prosciutto cotto, il parmigiano e l'olio crudo.

La minestra deve risultare densa.

POLÀSTER COI CIODÈI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo ruspante
- 1/2 kg di funghi chiodini
- cipolla, burro, brodo
- vino bianco, sale e pepe

Tagliate il pollo a pezzi, rosolatelo con la cipolla e il burro e spruzzatelo con il vino bianco finchè non evapora. Aggiungete i funghi, salate e pepate e portate a cottura unendo il brodo poco alla volta.

PATUNÀ

Ingredienti:

- 350 g di farina di castagne
- 100 g di uvetta saltarina
- 100 g di pinoli
- un cucchiaino di zucchero al velo
- olio, sale

Lasciate a bagno l'uvetta in poca acqua tiepida, mettete in una terrina la farina di castagne con un pizzico di sale e lo zucchero al velo, incorporatevi, poco a poco, 4 dl di acqua; infine unite i pinoli e l'uvetta sgocciolata. Ungete abbondantemente di olio una teglia e versatevi il composto pareggiandolo bene. Irrorate con un po' d'olio e fate cuocere la "patuna" nel forno a 190°, lasciandola finchè avrà preso un bel colore scuro e si staccherà dai bordi della teglia.

Del puli, mangen puchi

(Non mangiare troppo tacchino)

Settembre

1	Venerdì	S. Egidio Abate	17	Domenica	S. Roberto Bellarmino
2	Sabato	S. Elpidio vescovo	18	Lunedì	S. Eustorgio
3	Domenica	S. Gregorio Magno	19	Martedì	S. Gennaro vescovo
4	Lunedì	S. Rosalia vergine	20	Mercoledì	S. Candida
5	Martedì	B. Teresa di Calcutta	21	Giovedì	S. Matteo Apostolo
6	Mercoledì	S. Zaccaria	22	Venerdì	S. Maurizio martire
7	Giovedì	S. Grato d'Aosta	23	Sabato	S. Pio da Pietralcina
8	Venerdì	Nat. di M. Vergine	24	Domenica	S. Pacifico confessore
9	Sabato	S. Pietro Claver	25	Lunedì	S. Cleofa
10	Domenica	S. Pulcheria vergine	26	Martedì	Ss. Cosma e Damiano
11	Lunedì	S. Proto e Giacinto	27	Mercoledì	S. Vincenzo de' Paoli
12	Martedì	S. Nome di Maria	28	Giovedì	S. Venceslao martire
13	Mercoledì	S. Giovanni Crisostomo	29	Venerdì	Ss. Michele, Gabriele, Raffaele
14	Giovedì	Esalt. della S. Croce	30	Sabato	S. Girolamo dottore
15	Venerdì	B.V. Addolorata			
16	Sabato	Ss. Cornelio e Cipriano			

Ottobre

1	Domenica	S. Teresa del G.B.	17	Martedì	S. Ignazio d'Ant.
2	Lunedì	Ss. Angeli Custodi	18	Mercoledì	S. Luca Evangelista
3	Martedì	S. Edmondo	19	Giovedì	S. Paolo della Croce
4	Mercoledì	S. Francesco d'Assisi	20	Venerdì	S. M. Bertilla
5	Giovedì	S. Placido martire	21	Sabato	S. Orsola vergine
6	Venerdì	S. Bruno Abate	22	Domenica	S. Donato vescovo
7	Sabato	N.S. del Rosario	23	Lunedì	S. Giovanni da Capestrano
8	Domenica	S. Pelagia penitente	24	Martedì	S. Antonio Maria Claret
9	Lunedì	Ss. Dionigi e Compagni	25	Mercoledì	S. Miniato
10	Martedì	S. Daniele martire	26	Giovedì	S. Evaristo papa
11	Mercoledì	S. Firmino vescovo	27	Venerdì	S. Frumenzio
12	Giovedì	S. Serafino cappuccino	28	Sabato	Ss. Simone e Giuda
13	Venerdì	S. Romolo	29	Domenica	S. Ermelinda vergine
14	Sabato	S. Callisto I papa	30	Lunedì	S. Alfonso
15	Domenica	S. Teresa d'Avila	31	Martedì	S. Quintino
16	Lunedì	S. Edvige vedova			



CASONSEI DE SÖCÀ

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 400g di farina

4 uova, 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

1 zucca gialla da 1,5 kg circa

100g di amaretti

100g di pangrattato

uva passa

100g di grana padano

grattugiato

2 uova

1 pizzico di spezie

sale q.b.

1/2 cucchiaino di noce moscata

Per il condimento: 60g di burro

60g di grana padano grattugiato

Lavate la zucca, asciugatela e tagliatela a grosse fette lasciando la buccia, toglie i filamenti e infornatela per circa 1 ora. Tolta dal forno, sbucciatela, tagliatela a pezzetti e tritatela con il passaverdura. Versate il passato in una terrina e, mescolando con un cucchiaino di legno, unite gli amaretti sbriciolati, l'uva passa, le uova, la noce moscata, le spezie, il pangrattato, il grana padano e il sale.

Amalgamate bene gli ingredienti e lasciate riposare per 3 ore. Nel frattempo, su una spianatoia, lavorate la farina con le uova e un pizzico di sale. Stendete una sfoglia di medio spessore, quindi dividetela in due parti uguali.

Distribuite su una delle sfoglie, delle palline di ripieno distanti circa 6 cm, con l'altra sfoglia coprite, chiudete bene i bordi con le dita e ritagliate i tortelli nella forma desiderata. Fate bollire dell'acqua salata, versate i tortelli, mescolateli e lasciateli cuocere per 6-7 minuti.

Scolateli e metteteli in una zuppiera a strati alterni con il burro fuso e il grana padano, terminando con il formaggio.

CAPÙ

Ingredienti:

1 cappone ruspante

50g di burro, 1 uovo,

1/2 cipolla

50g di grana padano grattugiato

100g di pangrattato

1 spicchio di aglio,

1 carota, 1 cipolla

1 costa di sedano

prezzemolo e sale q.b.

Preparate in un pentolino un soffritto di burro e cipolla, che terrete da parte. In una ciotola mescolate il grana padano grattugiato con il pangrattato, un pizzico di sale e uno di pepe, una battuta di aglio e prezzemolo, aggiungete il soffritto e un po' di acqua calda per amalgamare il tutto.

Quando l'impasto risulta ben amalgamato e morbido aggiungete l'uovo e mescolate bene. Inserite il composto nel cappone pulito e cucite bene l'apertura.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata con le verdure, immergetevi il cappone e fate cuocere a fuoco moderato per circa 3 ore.

TÛRTÀ SECÀ

Ingredienti:

500g di farina bianca

2 cucchiai di strutto

1/2 bicchiere di anice forte

1 bicchiere di zucchero

1 tuorlo d'uovo, un pizzico di sale

250g di arachidi

Lavorate con le dita la farina, lo zucchero, lo strutto e un pizzico di sale; aggiungete poco alla volta l'anice e il tuorlo d'uovo lavorando il composto, che dovrà mantenere una consistenza granulosa e alla fine unite le arachidi. Ungete una teglia con lo strutto e spolverizzate le pareti con la farina; riponetevi l'impasto della torta avendo cura di pressarlo.

Cuocete in forno caldo a 180° per un'ora e mezza circa.

Galine e capù, buci dè padriù

(Galline e capponi, bocconi da padroni)

Novembre

1	Mercoledì <i>Tutti i Santi</i>	17	Venerdì <i>S. Eugenio</i>
2	Giovedì <i>Commem. dei Defunti</i>	18	Sabato <i>S. Frediano</i>
3	Venerdì <i>S. Silvia vedova</i>	19	Domenica <i>S. Fausto m.</i>
4	Sabato <i>S. Carlo Borromeo</i>	20	Lunedì <i>S. Ottavio</i>
5	Domenica <i>Ss. Elisabetta e Zaccaria profeta</i>	21	Martedì <i>Pres. della B. V. M.</i>
6	Lunedì <i>S. Severo</i>	22	Mercoledì <i>S. Cecilia Vergine</i>
7	Martedì <i>S. Ernesto abate</i>	23	Giovedì <i>S. Clemente</i>
8	Mercoledì <i>S. Goffredo vescovo</i>	24	Venerdì <i>S. Flora</i>
9	Giovedì <i>S. Oreste martire</i>	25	Sabato <i>S. Caterina d'Alessandria</i>
10	Venerdì <i>S. Leone Magno</i>	26	Domenica <i>Cristo Re</i>
11	Sabato <i>S. Martino di T.</i>	27	Lunedì <i>S. Virgilio</i>
12	Domenica <i>S. Giosafat</i>	28	Martedì <i>S. Giacomo franc.</i>
13	Lunedì <i>S. Omobono</i>	29	Mercoledì <i>S. Saturnino martire</i>
14	Martedì <i>S. Giocondo v.</i>	30	Giovedì <i>S. Andrea Apostolo</i>
15	Mercoledì <i>S. Alberto Magno</i>		
16	Giovedì <i>S. Margherita</i>		

Dicembre

1	Venerdì <i>S. Eligio</i>	17	Domenica <i>III° d'Avvento</i>
2	Sabato <i>S. Viviana</i>	18	Lunedì <i>S. Graziano</i>
3	Domenica <i>I° d'Avvento</i>	19	Martedì <i>S. Anastasio</i>
4	Lunedì <i>S. Giovanni D.</i>	20	Mercoledì <i>S. Liberato</i>
5	Martedì <i>S. Dalmazio</i>	21	Giovedì <i>S. Pietro Canisio</i>
6	Mercoledì <i>S. Nicola vescovo</i>	22	Venerdì <i>S. Demetrio</i>
7	Giovedì <i>S. Ambrogio</i>	23	Sabato <i>S. Giov. da Kery</i>
8	Venerdì <i>Immacolata Concezione</i>	24	Domenica <i>IV° d'Avvento</i>
9	Sabato <i>S. Siro</i>	25	Lunedì <i>Natività del Signore</i>
10	Domenica <i>II° d'Avvento</i>	26	Martedì <i>S. Stefano protomartire</i>
11	Lunedì <i>S. Damaso</i>	27	Mercoledì <i>S. Giovanni Evangelista</i>
12	Martedì <i>S. Giov. F. di Ch.</i>	28	Giovedì <i>Ss. Innocenti Martiri</i>
13	Mercoledì <i>S. Lucia vergine</i>	29	Venerdì <i>S. Davide</i>
14	Giovedì <i>S. Giovanni della Croce</i>	30	Sabato <i>S. Savino</i>
15	Venerdì <i>S. Cristiana</i>	31	Domenica <i>S. Silvestro papa</i>
16	Sabato <i>S. Adelaide</i>		