

Da ricordare

10 - Domenica delle Palme
17 - Pasqua
25 - San Marco

Aprile

"San Marco Evangelista,
Maggio alla vista"



Risi e bisi

Ricetta di Simona Milani www.pensieriepasticci.it

Ingredienti:

- 300 g riso Vialone nano o Arborio
- 700 g piselli tenerissimi
- 1 litro brodo vegetale
- 20 g burro
- 30 g olio d'oliva
- 40 g pancetta di maiale
- 30 g prezzemolo
- 40 g parmigiano grattugiato
- 1 cipolla bianca
- q.b sale e pepe

Preparazione:

1. Sgranare i piselli, fare un fondo di cottura con la cipolla finemente tritata, l'olio e la pancetta, facendo rosolare un po'; incorporare i piselli e cuocere alcuni minuti, aggiungendo un po' di brodo.
2. Unire ancora il rimanente brodo, e poi aggiungere il riso, mescolando sino a fine cottura, unendo sale e pepe a piacere; la consistenza dovrà essere quella di una minestrina né troppo liquida né troppo densa.
3. Unire il parmigiano, il burro e mantecare a fuoco spento per qualche minuto; servire caldissimo spolverizzando con abbondante prezzemolo tritato.

San Marco

San Marco Evangelista, prima accompagnò San Paolo nel suo apostolato, successivamente seguì la strada di San Pietro, che lo amò chiamandolo "figlio".

Si tramanda che a Roma abbia raccolto, nel Vangelo da lui scritto, la catechesi dell'Apostolo, fondando poi la Chiesa di Alessandria d'Egitto, dove morì.

Successivamente le sue reliquie vennero portate a Venezia, città della quale divenne patrono.

San Marco è patrono dei notai, degli scrivani, dei vetrai, dei pittori su vetro, degli ottici; la sua festa è il 25 aprile, giorno della sua morte, ed il suo emblema è il Leone.

2022

D	L	M	M	G	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Da fare

Note



Alla mensa coi Santi

Miria - Monica - Simona