

# Luglio



"La pioggia di Sant' Anna è una manna."



## Pizze fritte per Sant'Anna

Ricetta di Monica Costa [Fotocibiamo](#)

### Ingredienti:

- 500 g farina 0
- 270 g acqua
- 2 g lievito di birra disidratato
- 10 g sale

### per il sugo:

- 4-5 pomodori maturi
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- poche foglie di basilico
- sale q.b.

### per finire:

- olio di semi di arachide q.b.
- parmigiano reggiano q.b.

### Preparazione:

1. Nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete la farina e il lievito disidratato.
2. Azionate ed aggiungete poco alla volta l'acqua e il sale. Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
3. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, date forma a palla, riponete in una ciotola unta di olio, coprite con un canovaccio umido e fate lievitare fino al raddoppio.
4. Riprendete l'impasto, dividetelo in porzioni da circa 45-50 g ciascuna. Arrotondate ogni pezzetto e pirlatelo. Spolverate la spianatoia con la farina e allineate le palline distanziate tra loro, coperte con un canovaccio asciutto e fate riposare 30 minuti.

## Sant'Anna

Sant'Anna, madre della Beata Vergine Maria, si festeggia il 26 Luglio; sposa di Gioacchino, ebbe problemi di sterilità e rimase incinta in tarda età della mamma di Gesù. Il suo emblema è il libro, ed è patrona delle madri di famiglia, delle vedove e delle partorienti, è invocata nei parti difficili e contro la sterilità coniugale. E' la protettrice delle donne incinte, che a lei si rivolgono per ottenere da Dio tre grandi grazie: un parto felice, un figlio sano, e il latte per poterlo allevare.

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
31						

## Da fare




---

---

---

---

---

---

---

---

## Note

---

---

---

---

---

---

---

---



# Alla mensa coi Santi

[Miria](#) - [Monica](#) - [Simona](#)