

Da ricordare

- 2 - Mercoledì delle Ceneri
- 19 - San Giuseppe
- 21 - Equinozio di primavera

Marzo

"San Giuseppe frittillusu
chi non frie fa lu musu"



Frisceu de San Gioseppe

Ricetta di Monica Costa www.fotocibiamo.com

Ingredienti:

- 150 ml latte
- 2 uova
- 50 g zucchero
- 2 g lievito di birra disidratato
- 250 g farina
- un pizzico di sale
- la buccia grattugiata di un limone
- 80 g uvetta
- marsala q.b.
- olio di semi di arachide q.b.
- zucchero semolato q.b.

Preparazione:

1. Mettete in ammollo l'uvetta nel marsala almeno mezz'oretta.
2. In una ciotola mettete le uova, il latte e lo zucchero e mescolate una frusta.
3. Aggiungete poi il lievito quindi sempre mescolando fate cadere a pioggia la farina, il sale e la buccia grattugiata del limone. Dovrete ottenere una pastella liscia e morbida.
4. Aggiungete l'uvetta scolata alla pastella e lasciate lievitare circa 2 ore.
5. Portate a temperatura un tegamino con l'olio, lasciate cadere con l'aiuto di due cucchiaini piccole porzioni di impasto e non più di tre o quattro frittelline alla volta.
6. Con una schiumarola, scolate i frisceu non appena diventano gonfi e dorati
7. Trasferiteli in un piatto con carta assorbente e rotolateli nello zucchero.
8. Serviteli caldi...ma anche freddi sono ottimi!!!

San Giuseppe

San Giuseppe è lo sposo della Beata Vergine Maria, madre di Gesù; uomo giusto ed umile, nato dalla stirpe di Davide, fu padre putativo del figlio di Dio, che gli fu comunque sottomesso come un figlio al padre. E' festeggiato il giorno 19 marzo, il suo emblema è il giglio ed è il patrono dei lavoratori, dei carpentieri, dei padri, dei moribondi, esuli e afflitti.

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](#)