

Da ricordare

15 - Santa Maria Assunta
24 - San Bartolomeo

Agosto



"A San Bartolomeo
attacca la lucerna ai travi."



Corona di san Bartolomeo

Ricetta di Miria Onesta [2 Amiche in cucina](#)

Ingredienti:

- 350 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di latte
- 10 g di lievito per dolci
- La buccia grattugiata di un limone
- 1 uovo + 1 tuorlo

per decorare:

- 1 uovo
- Caramelle
- Confettini di zucchero colorati

Preparazione:

1. Fate fondere il burro con il latte e tenete da parte.
2. Setacciate la farina su un piano da lavoro, unite lo zucchero e il lievito. Formate la fontana ed unite al centro la buccia del limone, uovo e tuorlo e il burro fuso, impastate velocemente.
3. Preriscaldate il forno a 190 gradi.
4. Staccate due parti d'impasto e formate dei medaglioni con forma e decorazione a piacere. Con il restante impasto formate circa 20 palline.
5. Mettete i biscotti in teglie foderate di carta forno. Spennellate i medaglioni con l'uovo e cospargete con i confettini e infornate per circa 15 minuti.
6. Sfornate fate raffreddare leggermente, e bucate i biscotti con un grosso ago.
7. Quando i biscotti saranno freddi, infilate, aiutandovi con un grosso ago i biscotti, alternandoli alle caramelle, infilate anche il medaglione che deve essere al centro della corona.

San Bartolomeo

San Bartolomeo è festeggiato il giorno 24 Agosto; il suo emblema è il coltello ed è patrono della diocesi di Campobasso. Nasce come Natanaele a Cana di Galilea; viene poi presentato a Gesù da Filippo apostolo e successivamente aggregato ai dodici, in seguito alla richiesta del Signore di seguirlo. Dopo l'ascensione, si racconta che venne chiamato a predicare il Vangelo in India, dove fu poi brutalmente martirizzato

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](#)