

Da ricordare

2 - Santi Angeli Custodi (Festa dei nonni)
4 - San Francesco d'Assisi



Mostaccioli di San Francesco i biscotti di Frate Jacopa

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

Ingredienti:

- 250 g di mandorle tritate finemente
- 150 g di farina 00
- 125 g di miele
- 2 albumi
- 1 -2 cucchiaini di mosto
- Cannella a piacere
- Pepe a piacere

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 170 gradi. Rivestire una teglia con la carta forno.
2. In una ciotola mettere le mandorle, il miele, gli albumi, il mosto, il pepe e la cannella e iniziare a mescolare con una forchetta.
3. Unire anche la farina e impastare con le mani, spolverizzare un piano da lavoro con della farina, rovesciare l'impasto e stendetelo ad uno spessore di circa 5 mm.
4. Ritagliare dei biscotti a forma di losanga, larghi circa 4 cm.
5. Sistemare i biscotti nella teglia e infornare per circa 15 minuti.
6. Sforare e fare freddare completamente prima di servire.

San Francesco d'Assisi

Francesco d'Assisi figlio di un ricco mercante, da giovane aspirava ad entrare nella cerchia della piccola nobiltà cittadina. Dopo aver compiuto imprese militari però, si convertì e decise di servire il Signore in penitenza, solitudine e totale povertà, abbandonando tutti i beni terreni e la famiglia. Fondò l'ordine dei francescani, e predicò in strade e piazze di tutta Italia; dovunque accorrevano a lui folle numerose e discepoli che lui chiamava fratelli. I suoi emblemi sono il lupo e gli uccelli; oltre ad essere Patrono d'Italia è anche protettore degli animali. Si venera il 4 ottobre, data della sua morte avvenuta ad Assisi.

Ottobre

"Un solo raggio di sole è sufficiente per cancellare milioni di ombre"

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