



Il fogolar di ciasa Lantieri.

NOVÈMBAR 1997

- 1 S DUC' I SANZ
- 2 D DUC' I MUARZ
- 3 L S. Silvia
- 4 M S. Carlo
- 5 M S. Zaccaria
- 6 J S. Beatriz
- 7 V S. Nesto
- 8 S S. Gofret
- 9 D S. ORESTE
- 10 L S. Leon
- 11 M S. Martin
- 12 M S. Renato
- 13 J S. Diego
- 14 V S. Giocont
- 15 S S. Berto
- 16 D S. MARGHERITA
- 17 L S. Lisabeta
- 18 M S. Odon abat
- 19 M S. Matilde
- 20 J S. Otavi
- 21 V Madona da la Salut
- 22 S S. Cecilia
- 23 D S. CLEMENT
- 24 L S. Firmina
- 25 M S. Catarina
- 26 M S. Lenart
- 27 J S. Virgili
- 28 V S. Jacum
- 29 S S. Livia
- 30 D S. DREA

MIGNESTRA DI SÈLINO

(par 4 personis)
(Si usa fâla la vilia di Nadal)

– 3 ciafs di sèlino granduz – 3 sidòns di ueli – 5 deca di ont – zeva – pan – furmadì gratàt.

Lidi tal cunzùn la zeva e po meti dentri il sèlino tajàt a tocuz; continua a lidi.

Dopo 'zontâ doi litros e miez di aga, salâ a bolî par dos oris. Metti tai plaz una fetina di pan, butâ sù un cop di mignestra e parsora il furmadì gratàt.

PATATIS TAL LANTIAN

Meti a bolî ta l'aga salada li' patatis, dopo, spelâlis e tajâlis a tocuz. In tun lantian meti e disfrizi zeva tajada a fetînis tal ueli opur tal strut. Co ja ciapât color, butâ dentri li' patatis.

Messedâ ognî tant cu la sidòn di len e reònzi cun tun poc di brut. Lassâ che si formi sul font dal lantian un poc di crosta, che messe-dada dopo cu li' patatis gi darà bon savor.

DIZÈMBAR 1997

- 1 L S. Eligio
- 2 M S. Bianca
- 3 M S. Franzesc Saveri
- 4 J S. Barbara
- 5 V S. Dalmazi
- 6 S S. Nicolò di Bari
- 7 D S. AMBROS
- 8 L MADONA IMACOLADA
- 9 M S. Valeria
- 10 M Madona di Loreto
- 11 J S. Damas
- 12 V S. Malia
- 13 S S. Luzia
- 14 D S. POMPEO
- 15 L S. Valerian
- 16 M S. Albina
- 17 M S. Lazar
- 18 J S. Grazian
- 19 V S. Dario
- 20 S S. Macari
- 21 D S. PIERI CANISIO
- 22 L S. Remo
- 23 M S. Vitoria
- 24 M S. Irma
- 25 J NADAL DI N. SIGNOR
- 26 V S. SCJEFIN
- 27 S S. Zuan apuestul
- 28 D SS. INOZENZ
- 29 L S. Davit re
- 30 M S. Genio
- 31 M S. Silvestri



CREDITO COOPERATIVO

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

