


ZENÂ 2019

Cravicòrno 22/12-20/1 

1	Martedì	Capodanno/A moæ do Segnô	
2	Mâcordì	ss. Nomme do Segnô	
3	Zéuggia		
4	Venardì		
5	Sàbbo	b. Màia Repetto	
6	Doménega	Pasquêta	
7	Lunedì		
8	Martedì		
9	Mâcordì		
10	Zéuggia		
11	Venardì		
12	Sàbbo		
13	Doménega	o Batezzo do Segnô - s. Ilâio	
14	Lunedì		
15	Martedì		
16	Mâcordì		
17	Zéuggia	s. Antögnò abòu	E bestie inta stalla parlan tra lö
18	Venardì	b. Màia Tèxo Fasce	
19	Sàbbo		
20	Doménega	s. Sebastiàn	Festa di Cantonè, Tapesè
21	Lunedì	s. Fruttòso v. e m.	
22	Martedì		
23	Mâcordì		
24	Zéuggia		
25	Venardì		
26	Sàbbo		
27	Doménega	s. Angea Merici	
28	Lunedì		
29	Martedì		
30	Mâcordì		Giorni da Merla (ciù freidi): se son frèidi, a primavèia a saiâ bella, se son câdi, a l'ariviâ tardi
31	Zéuggia	s. Gioâne Bòsco	

Lunâio Zeneize

sito di PAOLINO
paolin.altervista.org

☀ Sô a Zena:

1/1 ore 8.01 ore 16.55
15/1 ore 7.58 ore 17.09

--- INVOLTINI di CARNE ---
Tomaxêlle

Coscia di vitellone 8 fette;
Magro di vitello gr.100; Poppa di vitella gr.100; Cervella gr.50; Animelle gr.50; Schienali gr.50; Uova 3; Farina bianca; Vino bianco secco; Brodo di carne; Mollica di 1 panino; Parmigiano gratt. 1 manciata; 1 cipolla; latte; Spezie miste un pizzico; olio extravergine d'oliva; Sale.
Porre in una casseruola un po' d'olio, la cipolla tagliata a pezzi e le carni tranne gli schienali che verranno sbollentati a parte in acqua salata, per poterli spellare meglio. Far rosolare il tutto, bagnando col vino bianco e lasciandolo poi evaporare. Passare quindi al tritacarne, compresi gli schienali, e porre il ricavato in una ciotola; unire le uova, il parmigiano grattugiato, la mollica bagnata nel latte e poi strizzata, un pizzico di spezie. Salare e amalgamare bene. Assottigliare le fette di vitellone col batticarne; suddividere il composto su ognuna di esse e poi arrotolarle, formando altrettanti involtini; legarli col filo bianco, passarli nella farina e farli rosolare con un po' d'olio. Quando saranno dorati, bagnare con vino bianco; farlo evaporare e continuare la cottura, aggiungendo via via del brodo caldo.
Servire con purea di carne.