



LA RICETTA DELLA RINA

Polpettine sfiziose

Ingredienti:

150 gr. di pangrattato;
100 gr. di prosciutto cotto (1 fetta);
250 gr. di formaggio Emmental;
50 gr. di burro;
2 uova;
olio per friggere;
basilico e prezzemolo.

Procedimento:

grattugiamo l'Emmental dopo averlo privato della crosta e insieme al pangrattato mettiamolo in una ciotola, uniamo il burro morbido, le uova, il basilico ed il prezzemolo tritati; mischiamo bene il tutto e formiamo delle palline grandi come noci incorporando nel mezzo un dadino di prosciutto cotto.



Friggiamole a immersione in olio bollente.
Servite caldissime con spinaci al burro sono deliziose.

Rina Cannalire



Stagione

Inverno crudo,
ghiacciato, il
bosco geme sotto
il peso della neve.
Sibila il vento
freddo, contorce
i rami, spazza
le nubi.
Scricchiolano i
nostri passi
sul manto gelido.
Ci teniamo per
mano, non sentiamo
il freddo, per noi
è primavera.

Roberto Tamagnini
01/11/02

 **ecoprint.sm**

 **HEWLETT
PACKARD**

Tally

EPSON

olivetti

Canon

OKI

LEXMARK

brother



**Rigenerazione di qualità per le
cartucce ink-jet e toner esauste**

 **Apple**

Bull 

 **MINOLTA**

Tektronix

FUJITSU

IBM

 **KYOCERA**

Xerox

**La tua stampante ha esaurito l'inchiostro o il toner?
Non disarti della vecchia cartuccia, rigenerala:**



economia: risparmio dal 30% al 50% rispetto alle originali nuove



qualità e durata di stampa: pari alle nuove con un anno di garanzia



ecologia: rispetto per l'ambiente evitando di produrre rifiuti tossici



informazioni e prezzi: www.ecoprint.sm - fax: 0549906749



consegna/ritiro: Photo Flash - via O. Scarito, 36 - Borgo Maggiore

Berardi Foto Discount - via 4 Giugno, 98 - Serravalle