



LA RICETTA DELLA RINA

Riso Imbottito

Ingredienti:

250 gr. di riso;
1 litro di latte; 50 gr. di burro;
50 gr. di parmigiano; 2 carciofi;
2 uova; 200 gr. di pisellini;
2 cucchiaini di pangrattato;
1 carota; 2 zucchini; olio e sale q.b.

Procedimento:

Cuocere il riso nel latte con il sale, toglierlo dal fuoco e unirvi il burro e la grana, mischiare ed aggiungere a sua volta le verdure tagliate a dadini e saltate in padella con l'olio e la cipollina tritata.

Unirvi anche i tuorli già sbattuti precedentemente e gli albumi montati a neve, poi amalgamare dolcemente il tutto e versare in una teglia imburata, spolverizzare la superficie con la grana ed il pane grattugiato.

Infornare a 180° per 20 minuti.

Servire ben caldo e "Buona Deliziata" da

Rina Cannalire



EDICOLA CARTOLERIA

"FANTASIA"

Via del Passetto 17
47897 FIORENTINO
Repubblica di San Marino



Lembi di tempo raccolti per strada

I "Lembi di tempo", come l'Autore titola questa serie di scritti, si riferiscono ad esperienze reali, personalmente vissute diversi anni or sono, durante i suoi lunghi viaggi di lavoro. Sono emozioni, messaggi intuitivi, sensazioni tristi o gioiose che percepiva forti e penetranti quando arrivava in luoghi in cui la bellezza della natura era dominante e quando persone e cose erano sensibilmente diverse dall'abituale quotidiano.



LA MALATTIA MENTALE

Sembri felice nella tua beata pazzia,
ma non è vero perché il tuo cuore
è senza emozioni e i tuoi occhi
non distinguono i colori,
ma soprattutto perché non puoi donare
ad altri il vuoto che dimora perenne
nell'anima tua.

Guido Berti

Aspromonte – Maggio 1991



di Berti Davide

**CINOFILIA - ZOOTECCNIA
APICOLTURA - AGRICOLTURA**

Alimenti - Integratori - Attrezzature

**Ti puoi fidare dei professionisti che
Tutta Natura mette a tua disposizione**
consulenza anche telefonica

Via Tre Settembre 122 - 47891 Dogana
Repubblica di San Marino
Telefono 0549 905661 - 905492