

LUNEDÌ 21 FEBBRAIO 2022

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Siamo tornate !!!

Ci siamo riposate, ne avevamo bisogno. Ma abbiamo anche progettato, rinnovato, ripulito, imbiancato, coltivato, raccolto, potato, letto libri, guardato serie tv, fatto le parole crociate.

Ora siamo pronte a riaprire le porte, ad accogliere e cucinare per tutti quelli che ci onoreranno della loro scelta.

Il nostro orto è un divenire di delizie, e quelle che adesso non ci sono presto spunteranno. A brevissimo inaugureremo un nuovo punto vendita e sarete i primi ad avere tutti i dettagli.

Ci manca solo una cameriera ai piani, ma la stiamo cercando. Se avete suggerimenti

**LA RICETTA DELLE
BUGIE?**

*NELLA SECONDA
PAGINA*

Nell'orto questa settimana

Barbabietola rossa
catalogna
cavolo cappuccio
cavolo verza
cavolo nero
costine
valeriana
pan di zucchero
porri
zucche



Le nostre bugie

- 400 gr di farina Manitoba
- 100 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di burro morbido
- 50 ml di grappa
- 175 gr di uova (intere, circa 3)
- 1 limone (la scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e farla riposare almeno un'ora.

Stenderla in sfoglie sottili (la mano si deve vedere in trasparenza), tagliare a rombi con una rotella dentata, e friggere in abbondante olio di semi. Cospargere di zucchero a velo.



Cena tutte le sere dal martedì al sabato

Pranzo il sabato e la domenica

Crema di cavolo nero,
chips di cavolo nero,
burro salato,
sale alle rose del Marocco



0141 935126

www.cascinapapamora.it

info@cascinapapamora.it

