

ORSO MAX PRESENTA



ORSO ricetta nr 16

"Fritoe de primavera"



## ORSO FRITELLE

Questa ricetta è stata derivata dalla nr. 8 con qualche variante creativa grazie alla fantasia di Berty per la primavera del 2005

- Togliere lo zucchero
- Aggiungere del sale, un cucchiaino colmo dovrebbe bastare.
- Parthenium Aureum \* quanto basta

\* Se questo nome non vi dice nulla allora guardate in fondo alla ricetta.....





## ORSO FRITELLE

Seguite la ricetta nr. 8 delle fritelle togliendo lo zucchero, aggiungendo il sale e l'aromatica "erba maresina" sminuzzata. Per facilitare la lievitazione conviene aggiungere il sale all'impasto per ultimo, come nella ricetta nr. 7 della pizza.

Se volete un tocco extra potete usare un po' di birra per impastare..... insomma se è una ricetta creativa fate voi....

Se potete andar per campi non sarà difficile trovarla, ma a volte si trova anche in vaso. Chi è nato/a nel secolo scorso (sic) si ricorderà di averla sentita nominare più di qualche volta dagli anziani....





## ORSO FRITELLE

A primavera piove alla sera, ma qualche volta pure alla mattina, e nei prati cresce rigogliosa l'erba maresina.



Orso poeta ignoto





## ORSO FRITELLE

Pianta del genere TANACETUM la cui varietà PARTHENIUM "AUREUM" è nota come erba maresina.



Non tutte le erbe sono buone come questa anche se qualcuna le assomiglia. Se la conoscete bene, altrimenti chiedete consiglio piuttosto che rischiare d'intossicarvi !

