



Città di Arzignano



Vicolo Marconi, 6



# MemoLibri n°571

**Dal 10 al 23 agosto 2015**

**Buona lettura e buon divertimento a tutti!**

**Le novità che da sabato 8 agosto troverete in Biblioteca:**

PSICOLOGIA

C. BERNDT, **Il segreto della resistenza psichica**, Feltrinelli

ORIENTAMENTO

**Grande Guida Università 2015-2016**, La Repubblica

BOTANICA

**Tutto funghi. Cercarli, riconoscerli, raccogliarli**, De Vecchi

CUCINA

**L'arte dello spiedo nel Vicentino**, Terra Ferma

**L'arte del bollito nel Vicentino**, Terra Ferma

**Il maiale nella tradizione vicentina: norcini, salumi e ricette**, Terra Ferma

**Il paniere del Vicentino nel piatto**, Terra Ferma

**I doni della natura nel piatto**, Terra Ferma

**Il mais di Marano nel piatto**, Terra Ferma

**Le grappe, i distillati e i liquori vicentini**, Terra Ferma

**Sulle strade dei vini vicentini**, Terra Ferma

ARCHITETTURA

A. DI LORENZO, **Merita un monumento: seicento anni di vita all'ombra della Basilica**

**Palladiana**, Terra Ferma

SPORT

A. DI LORENZO – A. MASON, **Menti nel cuore. Specchio di Vicenza da 75 anni**, Terra Ferma

TURISMO E VIAGGI

**Terra berica. Guida allo scrigno del Veneto**, GAL Terra berica

## La ricetta della settimana

### SFOGLIA MEDITERRANEA

*Ingredienti: 4 sfoglie di pane carasau, 100g pomodori ciliegini, 8 fette di mozzarella, scorza di limone, olio evo, capperi sotto sale, basilico, sale.*



Tagliare ogni sfoglia di pane Carasau in 4 o 6 parti con l'aiuto di un coltello cercando di non sbriciolarlo in pezzi troppo piccoli. Ammorbidire i pezzi di pane Carasau così ottenuti con dell'acqua. Tagliare i pomodorini a dadini il più piccoli possibile. Condirli con olio, sale e basilico spezzettato con le mani. Dissalare i capperi sotto l'acqua corrente, asciugarli e tritarli con un coltello molto affilato. Aggiungere al trito la scorza del limone e mescolarli con i pomodori conditi. Su una placca coperta di carta da forno porre un strato di pane, un cucchiaino di condimento, e mezza Fetta alla Mozzarella, poi un altro strato di pane e così via, finendo con il formaggio. Ripetere le operazioni per quattro volte in modo da ottenere quattro porzioni di sfoglie. Cuocere in forno caldo a 180° per 20 minuti. Servire le sfoglie appena uscite dal forno.

*Le ricette e le immagini sono tratte da: [www.galbani.it](http://www.galbani.it)*

Per conoscere la programmazione del Carlie Chaplin Cinemas di Arzignano collegati a  
<http://charliechaplincinemas.blogspot.com/>

### **Biblioteca Civica "Giulio Bedeschi"**

Vicolo Marconi, 6 – Arzignano

Tel. 0444 673833, Fax. 0444 450377

E-mail: [biblioteca@comune.arzignano.vi.it](mailto:biblioteca@comune.arzignano.vi.it)

[ig@comune.arzignano.vi.it](mailto:ig@comune.arzignano.vi.it)

---

**Per consultare il catalogo della Biblioteca:** <http://opac.zetesisnet.it/zetesis/>

Se non vuoi più ricevere le nostre news clicca qui sotto e invia il messaggio scrivendo nell'oggetto e nel testo: unsubscribe a [ig@comune.arzignano.vi.it](mailto:ig@comune.arzignano.vi.it)