

“IL GRUPPO”

Aperiodico di informazione e “sfottò”-n.5-

Direttore irresponsabile e Capo Redattore : Vittorio.

*Redattori : tutti i componenti del **gruppo** (!?) armati di buona volontà (ma dove sono?).*

Assistente tecnico :Gianni .

Indirizzo elettronico: vitguerra@libero.it



BUONA PASQUA!





*Nell'uovo dipinto
ho scritto convinto
una parola d'oro
che rallegra il mio tesoro.
In quell'uovo colorato
un bel bacio ti ho mandato.
Quell'uovo da pittore
regalato vien dal cuore.*



Auguri a tutti gli amici ed alle loro famiglie

Vittorio

I cartelli più belli...

- “Eliminazione totale bambini a sole 29.000” (abbigliamento di Torino).
- “Funerali a costi ridotti. Cinquantasei rate a prezzi bloccati. Affrettatevi!”(inserzione su un giornale).
- “Lasciare spazio per manovra perché sono stufo e ammacco”(garage di Roma).
- “Per ogni tagli di capelli vi faremo una lavata di capo gratis”(barbiere di Roma).
- “Questa macelleria rimane aperta la domenica solo per i polli”(macellaio di Milano).
- “Qui chiavi in cinque minuti”(ferramenta di Milano).
- “Si affitta l’abitazione al terzo piano, la signora del secondo piano la fa vedere a tutti” (portineria di Trapani).
- “Si avverte il pubblico che i giorni fissati per le morti sono il martedì e il giovedì”(Ana-grafe di Reggio Calabria)
- “Vendo tutto per esaurimento”(abbigliamento di Milano).



Parliamo, una volta tanto, degli uomini

- Come mai gli uomini sono come i parcheggi?
I migliori se li sono già presi. Quelli liberi sono per lo più scemi o troppo piccoli.
- Quanti uomini ci vogliono per svitare una lampadina?
5 ! Uno che la svita e quattro che lo stanno ad ascoltare quando si vanta di averlo fatto.
- Perché gli uomini preferiscono sposare una vergine?
Perché non gradiscono la critiche.
- Perché gli uomini non hanno crisi di mezza età?
Perché restano fermi all’adolescenza.
- Come si intitola il libro più piccolo del mondo?
“Quello che gli uomini sanno delle donne”

Per la tavola di Pasqua:

“IL CASATIELLO NAPOLETANO”

In una tazza di acqua tiepida, sciogliere due dadi di lievito di birra. Salare ed aggiungere 250 grammi di strutto .

Sulla spianatoia, impastare il tutto con 1 Kg.di farina e lavorare bene.

*Stendere la pasta a forma di rettangolo e cospargerla di “ciccioli”, o in mancanza di salamino piccante tagliato a pezzetti, di “provolone”, oppure di Emmenthal, tagliato a pezzetti, di” “salame piccante”o prosciutto cotto se non si sono usati i ciccioli. **Pepare abbondantemente.***

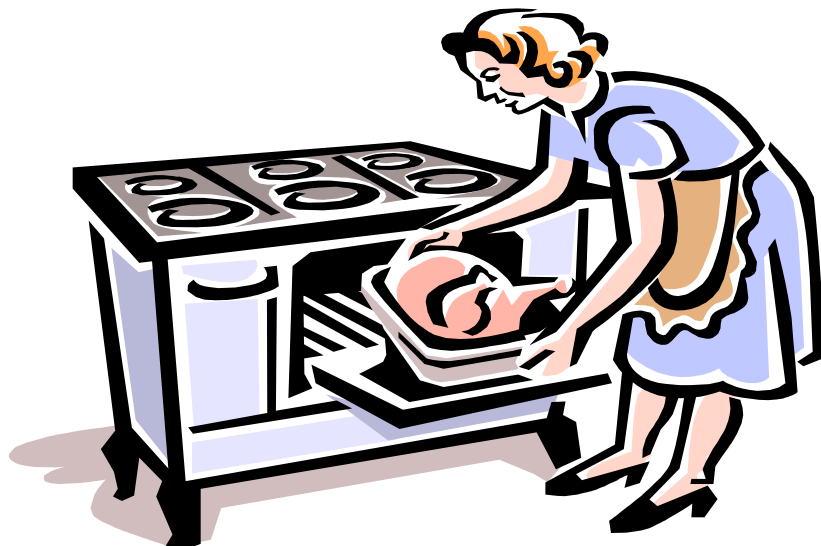
*Arrotolare quanto approntato e sistemarlo, **a ciambella**, in una teglia **ben unta di strutto.***

*Sistemare sulla ciambella **4 o 6 uova** ben lavate e fermarle con striscioline di pasta.*

Far crescere per circa 2 ore in luogo caldo riparato da correnti d’aria.

Infornare a forno caldo (180°) e far cuocere per circa 3 ore.

BUON LAVORO e,buon appetito.



*Ancora auguri a tutti e...
Fatevi una risata.*

