



La festa di San Martino, Santo Patrono di Torre Boldone, è l'occasione per l'Associazione "Amici del Cuore" di passare una giornata in allegria e compagnia con la propria comunità.

Il ricavato di bancarelle, ristori e spuntini è in buona parte devoluto alla parrocchia di Torre Boldone con cui l'Associazione "Amici del Cuore" collabora anche per la buona riuscita di pranzo e cena (con la preparazione del famoso e richiestissimo 'foiolo').

[Festa San Martino 2011](#) - Notiziario Novembre 2011 del Comune di Torre Boldone

Foiolo

Ingredienti per 4 persone

1 Kg di foiolo, 1 cipolla, 300 gr di fagioli, 3 carote, 4 patate, 1 dado, pepe, sale, olio d'oliva, margarina, 1 scatola di pelati

Preparazione

Rosolare la cipolla con un pò d'olio d'oliva e margarina, aggiungere i pelati, il foiolo, i fagioli, le carote, le patate, il dado, sale e pepe e fate cuocere per almeno un paio d'ore. A fine cottura scolare, mettete il tutto in una teglia da forno spolverando con formaggio grattugiato e lasciate gratinare per una decina di minuti circa.

