

16 - i primi piatti

## ci vo'nno

mezzu chilu 'e farina, nu chilu e  
mezzu 'e patate, n'ovu  
e lo sale.

## ji surgitti



*Co' ji surgitti ci sta bbonu ju sugu 'e crastatu e lo picurinu rattatu.*



'Endru a na cazzaròla, piena de acqua, mitti a allèssà le patate; na 'ote che se so' allèssate, le spilli e le passi aju fattapposta. Sopre alla spianatora ci mitti la farina, le patate squajate, j'ovu, lo sale e ammassi. Quandu ju combustu è della justa cunzistenza, taji la massa a pizzitti e cumenzi a fa' ji rutulitti co' lle mani, lunghi e fini deju spessore de nu mignulittu; a 'stu puntu ji taji de sguingiu, ogni tre-quattro cindimitri. Na 'ote che ji sci tajati tutti, ji fa' còce 'endru a na cazzaròla piena d'acqua bollende.

## gli gnocchi

*Con questo tipo di pasta molto indicato il sugo di castrato e formaggio pecorino grattugiato.*

## ingredienti

1/2 kg di farina,  
1,5 kg di patate,  
un uovo, il sale.

In una pentola piena d'acqua, far bollire le patate; una volta cotte, bisogna spellarle e passarle allo schiacciapatate. Sopra ad una spianatoia, mettere la farina, le patate, l'uovo, il sale ed impastare la pasta. Il composto non deve essere duro, ma neanche morbido. Tagliare piccoli pezzi di pasta, fare dei rotolini lunghi dello spessore di un dito; a questo punto tagliarli con il coltello di traverso avendo una lunghezza di 3-4 cm. Una volta finita la preparazione metterli in abbondante acqua bollente e portare a cottura.

 **LIBRERIA  
MONDADORI**

Galleria Commerciale



viale della stazione, L'Aquila  
Tel. 0862/310139



Galleria Commerciale

**oviesse**

viale della stazione, L'Aquila  
Tel. 0862/318039