

ci vò'nno

nu quartu 'e pollastru, nu quartu 'e papara, ddu' etti e mezzu de panzetta macinata, mezza cipolla, nu chiou de caròfenu, l'uju d'uliva, lo sale, la pummadora, ju diaulittu, lo vinu biangu, lo picurinu, la noce moscata, l'erbétta.

Pé fa' le fregnacce ci vò'nno: la farina, l'òva e lo sale.



ingredienti

1/4 di pollo, 1/4 di papera, 250g di pancetta di maiale macinata, fi cipolla, un chiodo di garofano, olio extravergine d'oliva, sale, pomodoro, peperoncino, vino bianco, pecorino, nocemoscata, prezzemolo. Ingredienti per la sfoglia: farina, uova, sale.

18 - i primi piatti

le fregnacce



Mitti 'endru a na cazzaròla l'uju, la cipolla, addo' prima sci 'nzaccati ji chioi de caròfenu, ju diaulittu, la ciccìa de pollastru e de papara, la panzetta e lo sale. A focu bbassu fa' frie girènno co' nu cucchiaru de legnu. Na 'ote che la ciccìa s'ha arrosolata, ci mitti lo vinu e fa' retirà; dapo' ci mitti nu picchièru de acqua e fa' retirà. Fa' frie n'atre ddu'-tre minuti, mucinènno semble co' ju cucchiaru de legnu, ci mitti la pummadora, la noce moscata e l'erbétta. Come rrèsce a bbulli, abbassi la fiamma e fa' siquità a bbulli pé ddu'-tre ore. (Se ju sugu s'avésse retirà troppi ci mitti n'atra poca de acqua).

Na 'òte che sci fatta la sfoja, la taji a quadratini de na ddicina de cindimitri de latu. Ji fa' bbulli endru all'acqua salata, ji cacci e ji sculi. 'Endru aju piattu ci mitti ju sugu e lo picurinu rattatu, dapo' ci pusi sopra la fregnaccia e cci rejitti assopre ju sugu e lo picurinu e la repiighi; tutte le fregnacce ccuscì preparate le mitti 'endru a na tegama, addo' sci missu sugu e picurinu sopra aju funnu, fecènno tre-quattro strati e mettènno a ogni stratu ju sugu e na 'ncaciata 'e picurinu, pure sopra aj'urdimu stratu. Fa' repusà pé na vindina 'e minuti e dapo' magni.

le fregnacce

In una pentola mettere l'olio, la cipolla conficcata dai chiodi di garofano, la carne di pollo e di papera, la pancetta e il sale. A fuoco lento far soffriggere e girare continuamente con il cucchiario di legno. Una volta che la carne è colorita, aggiungere il vino bianco e far ritirare; aggiungere un bicchiere d'acqua e far ritirare. Far soffriggere per 2-3 minuti girando sempre con il cucchiario. A questo punto aggiungere il pomodoro la noce moscata e il prezzemolo. Appena prende il bollore abbassare la fiamma e far bollire per 2-3 ore. (Se il sugo si concentra troppo aggiungere acqua). Una volta fatta la sfoglia, tagliarla a quadratini di 10cm per lato. Farla bollire in acqua salata e scolarla. In un piatto mettere il sugo e il pecorino macinato, adagiarsi la fregnaccia, cospargerla di sugo e pecorino e piegarla formando un triangolo. Prendere le fregnacce e metterle in una teglia cosparsa di sugo e pecorino. Fatto uno strato di fregnacce, cospargere con il sugo ed il pecorino e continuare fino a formare 3-4 strati. Chiudere con il sugo e lasciarle riposare per circa 20 minuti.