

ci vo' nno

la farina, l'acqua e lo sale.
Pé preparà ji facioli ci vònno: ji
facioli sicchi, lo lardu de porcu
battutu, la coteca de porcu, ju
prisuttu, l'oju d'uliva, ju sellaru
tajatu a pizzitti, j'aju, lo pepe, lo
sale e la maggiorana.



ingredienti

farina, acqua, sale. Ingredienti per
i facioli: fagioli borlotti secchi,
lardo di maiale battuto con il col-
tello, cotenna, prosciutto con l'os-
so, olio extravergine d'oliva, seda-
no a pezzetti, l'aglio, il pepe, il
sale, la maggiorana.

24 - i primi piatti

tajulini e facioli



Ji facioli ji ta mette a bagnu 'endru all'acqua arminu dodici ore prima de metteji a còce. Ji mitti 'endru a na tigama bbella arda co' tand'acqua; ci mitti ju sellaru, la maggiorana, l'oju d'uliva e mitti a bbullì pé nu paru d'ore. Se l'acqua se tenesse ritirà troppi ce lla ta remétti, ma attenzio', la ta fa' prima bbullì. Ci mitti ju bbattutu de lardu, j'aju tritatu e lo pepe. La coteca e ju prisuttu tanna bbulli a parti. Quando è tuttu prondu, sbùiti tuttu 'endru addo' stanno ji facioli e fa' bbulli ancora pé na vindina de minuti. Ji tajulini che sci cotti da parti, ji sculi, ji mmischi co' ji facioli e fa' sta' ancora pé n'atre quattro-cingue minuti. Vè nu piattu abbastanza sapuritu.

i tagliolini con i fagioli

I fagioli vengono messi a bagno con l'acqua almeno 12 ore prima della cottura. Dopodichè vengono messi dentro una pentola capiente con molta acqua e con il sedano, la maggiorana, l'olio extravergine d'oliva e si fanno bollire per almeno 2 ore. Se è necessario si aggiunge acqua che deve essere rigorosamente bollente. Appena prende il bollore, si aggiunge il battuto di lardo con l'aglio ed il pepe. La cotenna come il prosciutto devono bollire a parte, affinché venga eliminato il sale in eccesso. Quando tutto è pronto, si uniscono tutti gli ingredienti nella pentola dei fagioli e si fa bollire per ancora una ventina di minuti. I tagliolini, una volta scolati dalla cottura, vengono messi insieme ai fagioli e si fanno insaporire per almeno 5 minuti. Il sapore di questo piatto deve essere leggermente saporito.

