



26 - i primi piatti

ju timballu de scrippelle

Na 'ote che sci preparatu ju combustu pé lle scrippèlle, sopra aju gasse ci mitti la padella che panugni co' nu pizzittu 'e lardu. Co' nu cuppinu de quiji zicaréji, piji la pastella liquida e la mitti alla padella coprènno tuttu ju funnu, dopu quacche secondu reggiri la scrippèlla co' lle mani e la fa' còce pure all'atra parti, la livi e la mitti sopra a nu piattu. Cundinui a fa' 'stu lauru finché non scurta ju 'mbastu. Pé ju sugu, mitti 'endru a na tegama l'aju d'uliva, na mezza cipolla addo' prima sci 'nzaccati ju chiu de caròfenu, ju sèllaru, la carota, la ciccia de vetèlla, la ciccia de pollastru, j'ossu de manzu, lo sale e fa' frie pianu pianu, mucinènno co' nu cucchiaru de legnu, dopu pocu ci mitti nu picchieru de vinu e fa' retirà. Na vote che s'ha retiratu, ci mitti la pummadora, l'erbetta e fa' bbulli a focu lendu pé arminu ddu'-tre ore. Quando ju sugu è prundu piji tutta la ciccia e la sfilacci co' lle mani. N'tramendi che se fa ju sugu, 'endru a na turrina ci mitti la ciccia macinata, lo sale, ju rusciu d'ovu, lo pepe, la noce moscata, lo parmiggianu, e ji 'a na bbella mucinata. A 'stu puntu te sciacqui le mani co' llo vinu e cumingi a fa' le purbittine. Na 'ote che sci finitu, le mitti a frie 'endru all'aju bbollende; le cacci e le mitti sopra alla cartassuga. Dopu che sci fatta 'st'operazzio' le mitti endru a na tegamella co' ju sugu che sci preparatu e le fa' bbulli pé cingue-sei minuti. 'Endru a n'atra cazzaròla ci mitti l'aju d'uliva, la cipolla, l'acqua, ji piseji, lo sale e fa' bbulli pé circa nu quartu 'e ora. Ji carciofini ji passi alla farina e po' ji fa' frie 'endru l'aju abbondande; ji cacci e ji fa' scolà sopra alla cartassuga. Na 'ote che sci preparatu tuttu, piji na tegama da furnu, la panugni co' llo burru, ci mitti nu bbeju stratu de scrippèlle sopra aju funnu e 'ndurnu 'ndurnu e dapu' rrimbi co' tuttu quello che sci preparatu, co' ll'aggiunda de pocu sugu de pummadora, lo parmiggianu, la scamorza tajata a cubbitti e l'òva sbattute. Refà ji strati de scrippèlle e de combustu finu a che non te scurta la rrobba. All'urdimu chiui solu co' lle scrippèlle e quattro-cingue noci de burru. Mitti aju furnu e fa' còce pé pocu cchiù de n'ora e mezza.

l'ova, la farina, l'acqua, la ciccia de manzu macinata, ju spezzatinu de vetèlla, n'ossu de manzu, la pummadora, la cipolla, l'aju d'uliva, ji carciofini fritti, la scamorza, ju sèllaru, ju chiu de caròfenu, la noce moscata, lo burru, lo parmiggianu, ji piseji, lo vinu biangu, la ciccia de pollastru, la carota, l'erbetta e lo sale. Pé fa' le scrippèlle: piji na tegama e ci mitti n'ovu pé ogni cucchiaru de farina, mezza cocchia d'ovu piena d'acqua e lo sale. Sbatti finu a che tte vè nu combustu liquidu. Ta tené presende che pé fa' nu timballu pé cingue-sei perzo' ta sbatte arminu na ddiicina de òva. Pé lle purbittine ci vònno ddu'-tre etti de ciccia macinata de vetèlla, lo parmiggianu rattatu, nu paru de òva (solu ju rusciu), lo sale, lo pepe e la noce moscata.



TERRANOVA®
SPIRITO ITALIANO

Abbigliamento Uomo - Donna

Via S. Cataldi, 60 - Avezzano - Tel/Fax 0863.20128

TELETECNICA
da sempre...
... qualcosa in più !!!

vodafone
Tutto intorno a te

S.S.17 Km.96 c/o C.Comm. Ovidio - Sulmona
Tel./Fax 0864.251336 - teletecnica2@katamall.com

ONE

ci vo' nno

27 - i primi piatti

il timballo di scrippelle



uova, farina, acqua, carne macinata di manzo, spezzato di vitello, un osso di manzo, pomodoro, cipolla, olio extravergine d'oliva, carciofini fritti, mozzarella, sedano, chiodi di garofano, noce moscata, burro, parmigiano, piselli, vino bianco, carne di pollo, carota, prezzemolo, sale, un pezzo di lardo di maiale. Per fare le crespelle dentro ad un recipiente bisogna mettere per ogni uovo, un cucchiaino di farina, mezzo guscio d'uovo pieno d'acqua e il sale. Sbattere fino ad avere un composto liquido. La quantità del composto dipende da quanto si vuole farlo grande; per 5-6 persone bisogna sbattere almeno 10-11 uova.



Una volta realizzato il composto per le crespelle, mettere sopra il fuoco una pentola con il manico di legno ed ungerla con il pezzo di lardo. Con un mestolo piccolo, mettere il composto liquido e coprire tutto il fondo di cottura girando la pentola con un movimento rotatorio delle mani; trascorsi alcuni secondi, prendere la crespella con le mani e girarla dall'altro lato facendola cuocere per alcuni secondi. Metterla sopra ad un piatto e continuare la cottura fino ad esaurimento del composto.

Per il sugo mettere dentro ad una pentola: l'olio extravergine d'oliva, mezza cipolla conficcata con chiodi di garofano, il sedano, la carota, la carne di vitello, l'osso di manzo, il sale e far soffriggere lentamente girando sempre con il cucchiaino di legno; aggiungere dopo un pò un bicchiere di vino bianco e far ritirare. Aggiungere il pomodoro, il prezzemolo e far bollire per almeno 2-3 ore. Quando il sugo è cotto, spezzare la carne con le mani perchè verrà poi utilizzata per il riempimento del timballo.

Mentre il sugo si sta cuocendo, in una terrina, mettere la carne macinata, il sale, il rosso dell'uovo, il pepe, il parmigiano macinato, noce moscata macinata ed amalgamare tutto. Bagnarsi le mani con il vino e fare le polpettine. Una volta finito, metterle a soffriggere nell'olio bollente; tirarle fuori e adagiarle sopra la carta assorbente. Metterle in un tegamino con un pò di sugo che abbiamo preparato, e farle bollire per 5-6 minuti.

In un'altra pentola mettere l'olio extravergine d'oliva, la cipolla, l'acqua, i piselli, il sale e far bollire per 15 minuti. I carciofini vengono infarinati e soffritti in olio abbondante; una volta cotti, si mettono sulla carta assorbente ad asciugare. Una volta che abbiamo preparato tutto, prendiamo una pentola da forno, la unghiamo con il burro, copriamo il fondo e i bordi della pentola con le crespelle, riempiendo con tutto quello che abbiamo preparato, aggiungendo poco pomodoro, parmigiano, mozzarella tagliata a cubetti e qualche cucchiaino di uovo sbattuto. Continuiamo con questi strati fino a riempimento della pentola. Alla fine chiudiamo con le crespelle mettendoci 4-5 fiocchi di burro. Mettiamo a cuocere in forno per circa un'ora e mezza.

ROBERTO
TAPPEZZIERE AUTO-MOTO

Via G. Galilei, 72
67051 Avezzano
tel. 0863 50 94 95
www.tappezziereroberto.it
info@tappezziereroberto.it

Sellerie Personalizzazioni

SOGEST di Tarantini E. & c. snc

- Servizi di pulizia
- Giardinaggio
- Assistenza alla Persona

PREVENTIVI GRATUITI

RAIANO (AQ) - Via Michelangelo, 23 - Tel./Fax 0864.726842-726484
338.7301480 - 333.8672726