

ci vo' nno

na cajina spezzata in quattro parti, ju sèllaru, na carota, na cipolletta, l'erbètta, nu chiou de caròfenu, nu pizzittu 'e noce moscata, lo sale e l'òva che trui 'endru alla cajina. Pé fa' le scrippèlle, lo po' veté alla ricètta che sta 'nnanzi a questa.

28 - i primi piatti



ju brodu 'e cajina co 'lle scrippelle

Co' 'stu brodu ci stanno bboni ji capillini fatti 'neasa tajati da brodu



'Endru a na cazzaròla bbella arda ci mitti l'acqua. Quando èsce a bbulli ci mitti la cajina, tutti ji senzi, l'òva e lo sale. Quando rrèsce a bbulli, abbassi la fiamma e co' ju cucchiari schiumi lo rassu. Ta bbulli pé arminu tre ora. Pé regolate mèjo, ju liquidu deju brodu ta recupri de pocu la ciccìa che sta 'endru alla cazzaròla.

il brodo di gallina

Con questo brodo indicata anche la pasta all'uovo spaghetti corti da brodo

ingredienti

una gallina tagliata in 4 pezzi, il sedano, una carota, una cipollina, il prezzemolo, un chiodo di garofano, un pezzetto di noce moscata, il sale, uova che si trovano all'interno della gallina.

In una pentola alta, mettere l'acqua. Una volta che bolle, mettere la gallina con tutti gli odori, le uova e sale. Quando prende il bollore bisogna abbassare la fiamma, e schiumarlo. E' un brodo che deve bollire per almeno 3 ore. Il liquido finale del brodo, deve superare di poco il contenuto della carne.

