

ci vo' nno

nu tacchinu a pezzi,
nu zambittu 'e porcu, j'allòru,
j'aju, quacche vagu
de pepe e lo sale.



ingredienti

un tacchino tagliato a pezzi,
un piede di maiale, l'alloro, l'aglio,
il pepe a chicchi, il sale.

38 - i secondi

ju tacchinu alla canzanese

Ta mette l'acqua 'endru a na cazzaròla bbella arda sopra aju gasse. Quandu èsce a bbulli ci mitti tutti j'odori, la ciccìa de tacchinu, jì zambitti de ju tacchinu spezzati co' ju corteju, nu pizzittu de zambittu de porcu e lo sale. Quandu che 'stu brodu comenza a bbulli e a fa' la schiuma, co' lla schiumaròla la lii. Ta bbulli pé ddu'-tre ore e ta sembra schiumà. Se l'acqua se retira ce lla ta rabbocà, ma ta èsse sembra bullita. Quandu spigni ju gasse peché la ciccìa è cotta, l'acqua non ta superà ju livèllu 'ella ciccìa. Pé magnàtela ta aspettà arminu sett'ott'ore, peché se ta formà la ggelatina.

il tacchino alla canzanese

In una pentola alta mettere l'acqua, quando bolle mettere tutti gli odori la carne di tacchino, i piedi del tacchino frantumati con il coltello, un pezzettino di piede di maiale e il sale. Quando il brodo bolle e comincia a fare la schiuma con una paletta schiumarlo. Deve bollire per almeno 2-3 ore avendo premura di schiumarlo sempre. Se occorre acqua bisogna aggiungerla sempre bollente. A fine cottura, il liquido del brodo non deve superare quello della carne. E' pronto per gustarlo almeno 7-8 ore dopo la cottura. Si deve formare la gelatina.

Altro procedimento è quello di separare il tacchino dal brodo a fine cottura e di passarlo al forno per circa 40-50 minuti, dopodiché, viene rimesso in un recipiente con il suo brodo e si lascia raffreddare fino a che non si forma la gelatina.



SIMA costruzioni s.r.l.

VENDE APPARTAMENTI E VILLE
IN LOCALITÀ FONTE AUGELLI
CANSATESSA E PETTINO

Via del Ciocca, 20 - L'Aquila Tel. 0862.101477 - 336.242751
www.simacostruzioni.com

ristorante
Il Granaio
si accettano prenotazioni per
banchetti e conviviali

Via IV Novembre, 50 - TRASACCO (AQ) - Tel. 0863.931087
www.igranaio.net - cellulare 328.4842787