

**ci vo' nno**

39 - i secondi



ji zambitti 'e porcu tajati a pizzitti, le recchie 'eju porcu, le coteche de porcu, ju mucchu 'eju porcu, la coa 'eju porcu, j'alloru, j'aju, quacche vago de pepe, nu pocu 'e scorza 'e portogallu e lo sale.

## la 'ndocca 'ndocca

*Nu proverbiu legatu aju porcu:  
"Poera'cciu quiju corpu addo' non cala nu pilu 'e porcu"*



Mitti 'endru a na cazzaròla l'acqua e mitti a bbuli. Quandu bbolle ci mitti ji senzi, tutta la ciccìa e lo sale. Quandu ju brodu bbolle e comenza a fa' la schiuma, la livi co' lla schiumaròla. Ta bbuli pé arminu ddu'-tre ore e se ta schiumà cundinuamende. Se ci revò l'acqua ce lla remitti, semble bbulita. Quandu spigni ju gasse pecché la ciccìa è cotta, l'acqua non ta superà ju livellu 'ella ciccìa. Pé magnàttela ta aspettà arminu sett'ott'ore.

## la 'ndocca 'ndocca

*un proverbio legato al maiale:  
"Povero quello stomaco in cui non va un pelo di maiale"*

## ingredienti

piede di maiale tagliato a pezzetti, l'orecchio di maiale, la cotenna di maiale, il muso di maiale, l'alloro, l'aglio, il pepe a chicchi, un pò di buccia di arancia, il sale.

In una pentola alta mettere l'acqua, quando bolle mettere tutti gli odori, la carne di maiale ed il sale. Quando il brodo bolle e comincia a fare la schiuma, con una paletta bisogna toglierla. 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 essere gustato, almeno 7-8 ore dopo la cottura.



**RUBEI** ARREDI

**ARREDAMENTI PER UFFICIO**

RAPPRESENTANZA E VENDITA  
20 ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE  
VIA GARIBALDI, 34 67100 L'AQUILA

Consulenza progettazione trasporto e montaggio  
Tel. 0862.410472 Fax 0862.412234 Cell. 348.3809044  
<http://www.rubeiarredi.it> - e-mail: [info@rubeiarredi.it](mailto:info@rubeiarredi.it)



Service Partner



**Soprano D. & Figli s.r.l.**

[www.sopranoauto.it](http://www.sopranoauto.it)

S.S.17 - Km 98+300 - SULMONA (AQ)  
Tel.0864.212236 - Fax 0864.212237