

## ci vo' nno

7 - i sughi



mezzu chilu 'e panzetta de porcu, non tantu rassa, tajata a cubbitti, oju 'stravergine d'uliva, sale, mezza cipolla tritata, nu picchiéru de vinu biangu, nu diaulittu e na bbuttiya e mezza de pummadora.

## ju sugu co lla' panzetta

Queste so' le dosi pe' quattro perzo':

Mitti 'endru a nu tegame l'aju, la cipolla, la panzetta, ju diaulittu e lo sale. Fa' frie a focu bbassu, girénno co' nu cucchiaru de legnu. Na 'òte che la panzetta s'ha arrosolata, ci mitti lo vinu e fa' retirà. Fa' frie pé ddu'-tre minuti, girénno sembre co' ju cucchiaru de legnu. A 'stu puntu ci mitti la pummadora. Come rrèse a bbulli, abbassi la fiamma e fa' sta' ancora pé n'oretta.



## ingredienti

mezzo kg di panzetta di maiale non molto grassa tagliata a dadini, olio extravergine d'oliva, sale, mezza cipolla tritata, un bicchiere di vino bianco, un peperoncino piccante, una bottiglia e mezza di pomodoro.

## il sugo con la panzetta

preparazione:

In una pentola mettere l'olio, la cipolla, la panzetta, il peperoncino e il sale. Far soffriggere a fuoco lento e girare continuamente con il cucchiaio di legno. Una volta che la panzetta è colorita, aggiungere il vino bianco e far ritirare. Far soffriggere per 2-3 minuti, girando sempre con il cucchiaio. A questo punto aggiungere il pomodoro. Appena prende il bollore, abbassare la fiamma e far bollire per circa un'ora.

FORNITURE PER:  
BAR, PIZZERIE, RISTORANTI,  
ALBERGHI E COMUNITA'

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Agenzia di Vendita e Assistenza:  
**ABRUZZO GRANDI IMPIANTI** di Terrenzio Donato & C. sas  
S.S. 17 n° 24 - 67039 **SULMONA** (AQ)  
Tel. 0864.50010 - Fax 0864.210031  
abruzzo.gi@zanussinet.it

**GASOLIO:**  
RISCALDAMENTO AGRICOLO  
AUTOTRAZIONE

**LUBRIFICANTI**

**CARFAGNA PETROLI s.r.l.**  
sede e deposito:  
Via Tibertina Valena, 33 - **POPOLI** (PE)  
Tel./Fax 085.989448 - e.mail: carfin99@yahoo.it

GRUPPO CARFAGNA