

ci vo'nno

la ciccia rassa e magra deju
 porcu, j'allòru, la spichetta, j'aju,
 la scorza 'e nu portogallu, lo
 pepe macinatu, ju diaulittu e
 lo sale



la vindricina

'Na 'ote spezzatu ju porcu, triti la ciccia, 'nzieme alla scorza 'e portogallu, j'allòru, la spighetta e j'aju. Piji la ciccia macinata, la mitti sopra alla spianatora, l'accungi co' llo pepe, ju diaulittu e lo sale e ammassi. Fatta 'st'operazzio' la mitti sopra a nu piattu e lassi sta pé tre-quattro jorni. A 'stu pundu se repune 'endru all'assogna de porcu e s'appicca pé falla assugà. E' bbona sparmata sopra alle fèlle 'e pa', dopu tre-quattro mesi.

la ventricina

ingredienti

**carne grassa e magra
 di maiale, buccia di arancia,
 l'alloro, l'aglio, il rosmarino,
 il pepe macinato,
 il peperoncino,
 il sale.**

Una volta spezzato il maiale, mettere dentro al tritacarne, la carne, la buccia d'arancia, l'aglio e l'alloro. Si prende la carne macinata, si condisce con il pepe, il peperoncino un po' abbondante, il sale e si amalgama.

A questo punto, si mette il composto sopra un piatto e si fa riposare per tre, quattro giorni. Trascorso tale periodo, si ripone nell'omento del maiale, formando una "palla" che si legherà con uno spago e si appenderà affinché maturi. La ventricina si consuma spalmata sulle fette di pane dopo circa tre, quattro mesi.