



## ci vo'nno

le fèlle 'e pa' che s'hanno  
nu pocu 'ndostate, j'aju,  
l'aju d'uliva, la spichetta,  
l'acqua e lo sale.

## lo pa' gallucciu

'Endru a na tegama ci mitti l'aju, la spichetta, tre quattro spicchi d'aju e fa' frie. Quandu che j'aju s'ha sbiunditu, ci mitti l'acqua, lo sale e fa' bbuli pe 3/4 minuti. A 'stu puntu, 'endru a nu piattu pianu ci mitti le fèlle 'e pa' e le 'nzuppi co' 'stu sughittu.



## ingredienti

fette di pane un pò duretto,  
l' aglio, l'olio extravergine  
d'oliva, il rosmarino,  
l' acqua, il sale.

## il pane gallucciu

In una pentola, mettere l'olio, il rosmarino, 3-4 spicchi d'aglio e far soffriggere. Una volta che l'aglio ha preso colore, aggiungere l'acqua, il sale e far bollire per 3-4 minuti. In un piatto piano, mettere le fette di pane e bagnarle con il sughetto.

