



ci vo' nno

la farina de grandurcu,
l'acqua e lo sale.



la crescetta

Piji la farina de grandurcu e fa' nu bbeju 'mbastu co' ll'acqua e lo sale; finitu de ammassà ju stinni sopra alla spianatora finu che arria all'ardezza de quattro-cingue cindimitri. Pulizzi bbonu ju pianu 'eju caminu, ce lla pusi sopra, la recupri coju coppu e assopre ci mitti la bracia. Dopu n'oretta è pronda. 'Stu tipu de pa' s'accombagnea bonu alle sardèlle, alle sargicce e alla verza.

la crescetta

Si prende la farina e si amalgama con l'acqua e il sale. Ottenuto un impasto un po' consistente, si stende fino ad un'altezza di circa 4-5 cm. Con un pennacchio pulire bene la base del camino, stendere il composto, coprirlo con uno stagno con il manico e coprirlo con la brace. Dopo circa un'ora la cottura è ultimata.

Questo tipo di pane era indicato per le salsicce, le sarde fritte, la verza.

ingredienti

farina di granoturco,
acqua calda, sale.



IDEE IN FERRO

di Rocco Geremia

GAATE ANTISCASSO
INFERRIATE - BASCULANTI
ARREDI IN FERRO BATTUTO
MANUTENZIONE E MONTAGGI

Avezzano (Aq) - Via Nicolò Paganini, 69
Tel e fax 0863.444268 - cell 349.4291475

Centro Estetico
di Vilma Giffi

Centre d'Etudes Cosmétiques

- Estetica completa viso, corpo e trucco
- Specialista in depilazione definitiva e ricostruzione unghie in acrilico

Avezzano (AQ) Via A. Infante, 30 cell. 339.7414263