

55 - i contorni

ci vo' nno

la farina, l'òva, l'acqua,
l'aju d'uliva, la cipolla, lo sale
e lo caciù picurinu rattatu.



ingredienti

Farina, uova, acqua, olio d'oliva,
la cipolla, il sale e formaggio
pecorino grattugiato

ji granitti

Na 'ote se fec'ea magna' alle fe'mmone che allatte'eno pecche' se 'ice'a che
fese'a vini tandu latte pe' ji cituli.

Piji la farina, l'òva, l'acqua e lo sale e mucinènno co' lle mani fa' tutte pallottèlle
de farina che po' triti co' ju corteju. A na cazzaroledda ci mitti l'aju, la cipolla e fa' frie.
Dopu che ha sfrittu lo reùtichi 'endru a n'atra cazzaròla addo' sci messa l'acqua.
Quando questa sta pé isci a bbulli ci jitti 'endru ji granitti e fa' bbulli finu a quando
non sò cotti. Quando che ji cacci tanna avé la cunzistenza quasci come la pulènda.
Na bbella 'ncaciata 'e picurinu e sò prondi.

i granetti

Questo piatto era particolarmente indicato per le donne che allattavano,
secondo la tradizione, infatti, questa pietanza faceva produrre più latte
utile per allattare il nascituro.

Prendere la farina, le uova, l'acqua e il sale e con un movimento rotatorio delle
mani formare delle pallottine di farina che vengono ulteriormente tagliate con il col-
tello.
In una pentola, mettere l'olio, la cipolla e far soffriggere. A questo punto prendere il
soffritto e metterlo in una pentola contenente l'acqua. Quando l'acqua sta per bolli-
re, mettere i granetti e portarli a cottura. Cospargere di formaggio pecorino.



quello che sogni  da noi lo trovi

HI FI VIDEO CENTER

L'Aquila Via Sallustio, 89/91 Tel. 0862.65060 e-mail videocenter@inwind.it

e-mail: dandrea@igioland.com www.igioland.com



*...dentro c'è un bel mondo...
...è come vivere
in un bel sogno!*

IGIOLAND S.r.l. - S.P.49 Corfiniese - Corfinio (AQ) - mobile: 339.7886037 - 347.2753094