

## ci vo'nnu

la farina de grandurco, l'acqua,  
lo sale e ju lévitu.



## lo pa' de grandureu

Piji la farina, la mitti sopra alla spianatora a fondanèlla e 'mmezzu ci mitti l'acqua, ju lévitu e lo sale. 'Mbasti finu a che ju combustu non è troppi tostu e lassi lività pé nu paru d'ore. Na 'ote che ha livitàu piji ju combustu, ju mitti 'endru aju maniéru e ju reùtichi sopra aju pianu deju furnu a legna. Fa' còce pé n'orétta e mezza e è prundu.

## il pane di granturco

## ingredienti

farina di granoturco, acqua,  
sale, lievito.

Disporre la farina a forma di fontana su una spianatoia e porvi al centro il lievito, l'acqua e il sale.

Si forma un composto non molto duro e si lascia lievitare per circa un ora e mezza.

Una volta lievitato, con un mestolo di rame a forma di coppa, si prende e si versa sul piano di cottura all'interno del forno a legna.



**RENAULT**  
CREATORI DI AUTOMOBILI

organizzata F.lli BIANCHI  
vendita - assistenza - ricambi  
Cappelle Dei Marsi - Avezzano  
tel. 0863.413761



**MAX Jeans** - La tua Moda da Sempre!

**PIT STOP** **SOBING** **EVERLAST** **ROSE O KATA**

**navigare** **MISS SIXTY** **Champion**

**DENNY ROSE** **COCONUDA** **PUMA**

**IMPERIAL** **Meltin'Pot** **ENERGIE** **NOHAVE** **ONSDALE**

Via IV Novembre, 30 - Pratola Peligna (AQ)  
V.le della Repubblica - c/o Centro Acquisti "Il Borgo" - Sulmona (AQ)