

## ci vo'nno

10 - i sughi



na papara muta, oju 'stravergine d'uliva, mezza cipolla, nu chiou de caròfenu, ddu' etti de panzetta de porcu, nu mazzittu d'erbétta, nu picchiéru de vinu biangu, lo sale, ddu' bbuttije de pummadora.



## ju sugu de papera

Queste so' le dosi pe' quattro perzo'

Mitti 'endru a nu tegame l'aju, la cipolla coju chiou de caròfenu 'nzaccatu, la ciccia 'ella papara, la panzetta de porcu e lo sale. Fa' arrosolà pianu pianu girènno in cundinuazzio' co' nu cucchiaru de legnu. Na 'òte che la ciccia s'ha culurita ci mitti nu picchiéru de vinu biangu e la fa' retirà; quandu s'ha retiratu lo vinu ci mitti nu picchiéru de acqua e la fa' retirà. Fa' frie ancora pé ddu', tre minuti, girènno seembre co' ju cucchiaru de legnu. A 'stu puntu ci mitti la pummadora, la noce moscata e l'erbétta. Come repija a bbuli, abbassi la fiamma e fa' bbuli pé ddu'-tre ore. (Se ju sugu se retira troppi ci mitti n'atra poca de acqua).

## il sugo di papera

ingredienti per quattro persone:

## ingredienti

Una papera muta, olio extravergine d'oliva, mezza cipolla, un chiodo di garofano, due etti di pancetta di maiale, un mazzetto di prezzemolo, un bicchiere di vino bianco, il sale, due bottiglie di pomodoro.

In una pentola mettere l'olio, la cipolla conficcata dai chiodi di garofano, la carne, la pancetta di maiale e il sale. Far soffriggere a fuoco lento e girare continuamente con il cucchiario di legno. Una volta che la carne è colorita, aggiungere il vino bianco e far ritirare; aggiungere un bicchiere d'acqua e far ritirare. Far soffriggere per 2-3 minuti girando sempre con il cucchiario. A questo punto aggiungere il pomodoro, la noce moscata e il prezzemolo. Appena prende il bollore, abbassare la fiamma e far bollire per 2-3 ore. (Se il sugo si concentra troppo, aggiungere acqua).