

## ci vo'nno

la schina 'eju porcu, ju zambittu 'eju porcu, le recchie 'eju porcu, ju sèllaru, la carota, la cipolla, na pummadora sana.

## ju brodu de porcu

Co' 'stu brodu ci stanno bbone le scrippelle



'Endru a na cazzaròla bbella arda ci mitti l'acqua e fa' bbulli. Quando che bbolle ci mitti la schina 'eju porcu tajata a pizzitti, ju zambittu, le recchie tajate a pizzitti, ju sèllaru, la carota, la pummadora e fa' bbulli pé arminu tre ore, schiumènno semble lo rassu.

## ingredienti

la schiena del maiale, il piede di maiale, l'orecchio di maiale, il sedano, la carota, la cipolla, un pomodorino intero.

## il brodo di maiale

Con questo brodo sono indicate la crespelle.

In una pentola capiente, mettere lo schienale di maiale spezzato, il piede spezzato l'orecchio tagliato, il sedano, la carota, e il pomodoro. Far bollire per almeno 3 ore togliendo sempre la schiuma che si forma in superficie.

**CARAUTO** dei F.lli Caruso s.n.c.  
Vendita e Assistenza



via Pratola Superiore - Raiano (AQ) - Tel. 0864 726502 - fax 0864 726605



**MAX QUALITÀ**  
MINIMO COSTO

**DC&P**  
STAMPA EISACROMATICA  
**Graphics**

**Guglielmo Marfuggi**  
e-MAIL: guly1979@hotmail.it  
**Avezzano (AQ)**  
Cell. 349/3765370 - Cell. 333/2643690

Insegne Luminose - Studio del logo  
Manifesti (70x100 - 100x150) - Locandine  
6x3 - Volantini - Poster - Vetrotante  
Personalizzazione - Abbigliamento  
Biglietti da Visita - Stampa Foto da  
Negativo, CD e Compact Flash  
Foto Cuscini - Foto Puzzle  
Decorazione Automezzi e Autocarri

buono sconto del 20% da spendere  
presso il nostro punto vendita

