

pasquale), paste secche con le mandorle, i dolci pu' 'naspr' (i sospiri - rotondi o a forma di frutta).

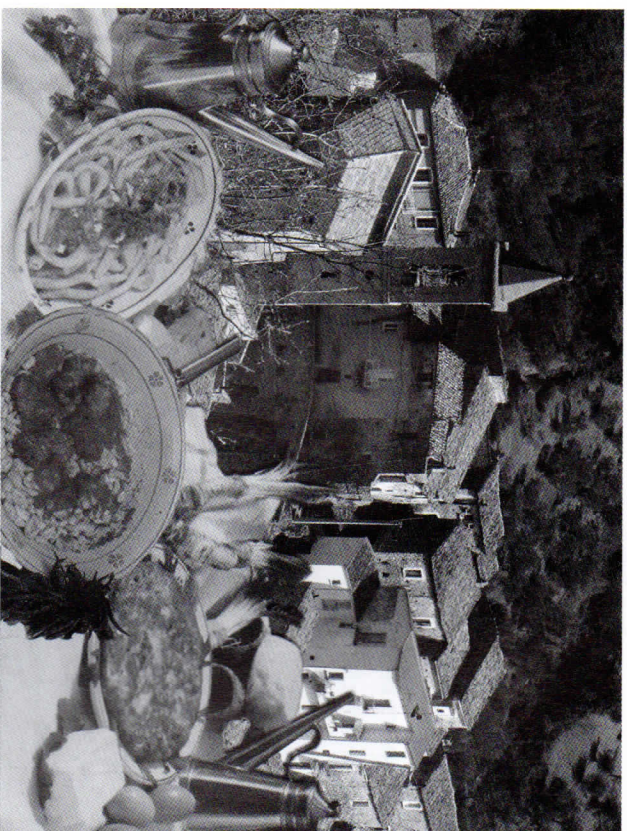
ALCUNI PIATTI TIPICI

“firricelli' p' a millic' o pu rafan'”
(ferricelli con la mollica o con il rafano)
(piatto tipico del periodo carnevalesco)

Dosi per 4 persone: per la pasta: 400 gr. di farina di grano duro, 2 uova, acqua tiepida quanto basta; per il condimento: 100 gr. di mollica di pane raffermo grattugiata, 100 gr. di olio, peperone "crushc" pestato nel mortaio, peperone in polvere, qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, sale ed eventualmente rafano grattugiato.

Preparazione: versare la farina sulla spianatoia ed impastarla con l'acqua tiepida e le uova fino a che l'impasto sarà liscio e consistente; dopo di ciò, stendere con le mani, cospargendola di farina, piccole quantità di pasta alla volta, fino a ricavarne dei cilindri dello spessore di mezzo centimetro. Tagliare alla lunghezza di circa 10 centimetri, prendere un ferretto quadrato e appoggiarlo su ogni pezzo di pasta ricavata e, sfregandolo sulla spianatoia con un movimento della mano, arrotolarlo ad esso. Sfilare il ferretto. Disporre i "ferricelli" singolarmente sulla spianatoia o su una tovaglia, e lasciarli asciugare. Scaldare l'olio in un padellino ed appena è ben caldo, versare la mollica di pane grattugiata, il pesto e la polvere di peperone, fare rosolare e tostare, amalgamando il tutto, per pochi minuti a fuoco lento. Cuocere i ferricelli in abbondante acqua salata e dopo averli scolati condirli con il pane tostato. A preferenza si può aggiungere un po' di salsa di pomodoro.

Se li preferiamo con il rafano, dopo la cottura, condirli con la salsa di pomodoro e cospargere di rafano grattugiato.



Rashcattell' p' a pmmidor' (Cavatelli al pomodoro)

Dosi per 4 persone: per la pasta: 400 gr di farina di grano duro, acqua tiepida quanto basta; per il condimento: 400 gr di salsa di pomodoro, basilico, aglio, peperone rosso fresco, olio, sale.

Preparazione: versare la farina sulla spianatoia con l'acqua tiepida e impastarla fino ad ottenere un impasto liscio e piuttosto morbido. Lavorare l'impasto fino ad ottenere dei cilindri di un centimetro di diametro, tagliare la pasta così ottenuta, in piccoli cubetti lunghi circa un centimetro e cavare usando il dito indice. Per il sugo, scaldare l'olio e fate rosolare il trito di aglio, basilico e peperone; aggiungere la salsa di pomodoro e il sale e lasciare cuocere. Scaldare la pasta in abbondante acqua salata e dopo averla scolata condire con il sugo preparato.