

Le Ricette della tradizione



Tagliatelle



Le nonne fanno ancora la pasta in casa usando
brina, uova, un po' d'acqua e il sale. Impastano tutti
gli ingredienti e tirano una sfoglia sottile.
Poi si fanno le tagliatelle.

Pizza



Mamma fa la pizza a sera. Li mette
il pomodoro sopra e poi la cuoce nel
forno a legna che sta a casa di
nonna. Poi la mangiamo tutti insieme

Pane a legna



Nonna ancora fa il pane in casa con la farina e il
"criscito". La pasta la mette un po' dentro la "matraca" e poi
lo cuoce nel forno a legna.

Fagioli al Pignato



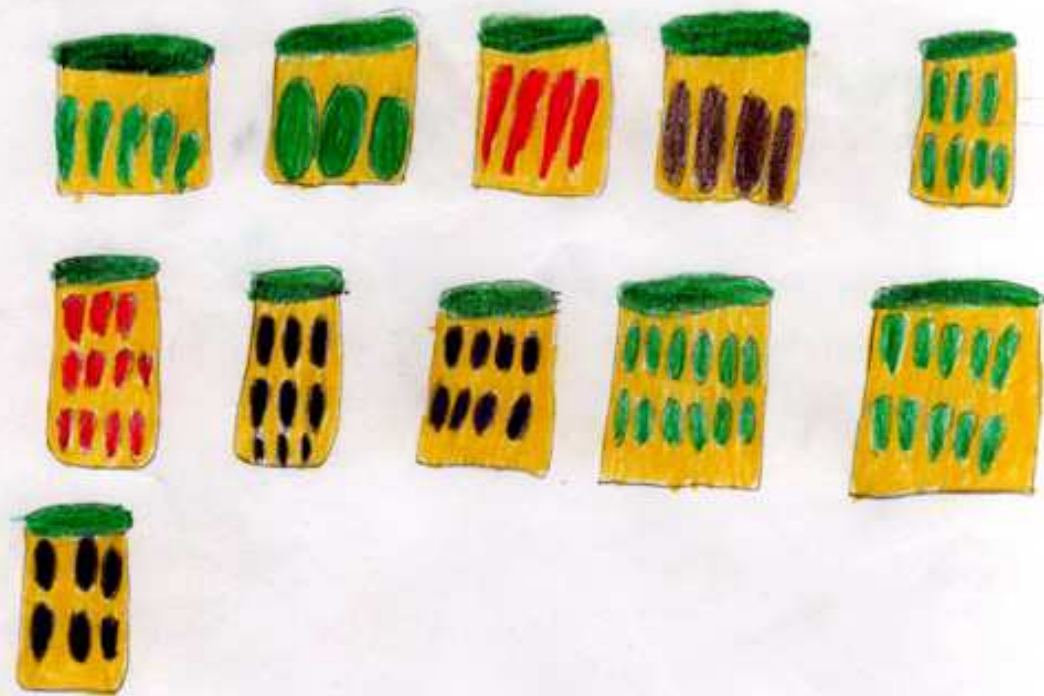
Chi ha il camino a casa cucina i fagioli nel "pignato" che è una specie di pentola di terracotta che si mette vicino al fuoco. La mia nonna in inverno li cuoce spesso.

Cecì al Pignato



La mia mamma cucina
i ceci sul fuoco e li
gira con un cucchiaino
di legno. Quando sono cotti ci
mette l'olio sopra.

verdure
sott'olio



Nonna conserva tutte le cose dell'orto
sott'olio.
Fa le melanzane, le zucchine, i peperoni
e la zucca.
Mette tutto nei vasetti di vetro che poi
vende alla sua bancarella per la strada

Bottiglie di pomodoro



In estate in quasi tutte le case si fanno i pommodori.
Nonno li macina e la conserva si mette nella bottiglia che
prima mamma ha lavato sotto il fontanino.
Poi tutte le bottiglie nonno le mette dentro un liscione e
accende il fuoco.

Olíve all'acqua



A casa mia si usa mettere le olive
grandi nelle damigiane con acqua e
sale.

Prima nonna pesa le olive e poi si
mette il sale che si scioglie nell'acqua