

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



AGNELLO CU L'ÓVO (*Tèllina*)

Taja' a pezzetti la spalla e 'l collo de l'agnello e fa rosolà ta 'n tegame l'ojo co' l'ajo e 'na zecca de rosmarino. Mette' tal tegame i pezzetti de agnello e fagni pijà colore a fòco vivo; spruzzà co' 'n bicchiere de vino bianco e fallo svaporà. Aggiugne i pumidori a pezzi, 'n bel pizzico de sale e pepe e portà a cottura agiungendo, si serve, qualche cucchiara d'acqua calda. Quando la ciccia sarà cotta, rompe due o tre òvi sopra lu spezzatino e maneggià forte 'n modo che se rassodono 'n po' e servì subito 'n tavola.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



ARVÙLTICHI (*Cecilia Moretti*)

Intride' la farina cu' 'n po' d'acqua e 'n po' de sale fino a formà 'na pastella molto lenta che se versa ta l'olio bollente de la padella, fino a che arcòpre tutto 'l fondo e pia la forma tonda. Quando è cotto e cioè doppo qualche minuto, s'argira l'arvùltico e se còce da quel'altra parte. Se acompagna bène co' l'erba cotta (soprattutto i rapi), ma anche co' 'l prusciutto e altri afettati e 'n genere se pòle adoprà al posto del pane, quando questo 'n c'è.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



BACCALÀ 'N AGRODOLCE

(*Armida del Colle*)

Doppo avè comprato 'l baccalà méttelo a mollo ta l'acqua almeno du' giorni prima, cambiandola due o tre volte. Quando se sarà ammorbidito e avrà perso 'l sale, tagliallo a pezzi e méttelo ta 'na pastella preparata cu' la farina, l'acqua e apéna 'n pizzichino de sale. Scaldà l'ojo ta' 'na padella de ferro e frigge i pezzi de baccalà; falli scolà ta la carta paja e doppo mettelì ta 'n vassoio spolverandoli co' 'l zucchero e 'na lagrima de limone.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



BRUSTÉNGO (*Armida del Colle*)

Intride la farina de granturco cu' l'acqua fredda, 'l rosmarino e 'l sale fino e formà 'n impasto abbastanza lento. Scaldà 'n bel goccio d'olio tu 'na padella e stendici sopra l'impasto aiutandose cu' 'n cucchiaro 'n modo che diventi alto 'n dito. Fagni fa la crostina e argirallo ajutandose cu' 'n piatto o cu' 'n cuperchio, girandolo due o tre volte 'n modo che se formi la crosta da tutte due le parti. 'L Brusténgo caldo è bóno anche da lu'.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



FIORI DE ZUCCA

(*Armida del Colle*)

Coglie' i fiori de zucca la matina presto, prima che se chiudono col sole e lasciandogni 'n pezzo de gambo. Levagni 'l dentro e riempilli cu' 'n pezzetto d'alice e 'na scaglia de pecurino fresco; archiude 'l fiore dândogni 'na giratina 'n cima. Preparà 'na pastella cu' l'acqua, la farina e 'l sale, falla riposà e doppo antignice i fiori de zucca. Scaldà l'olio o lu strutto ta 'na padella e friggici le frittelle, facendole scolà bene prima de serville. Si i fiori èn pochi, aggiugne anche 'n po' de fette de zucchine, sempre doppo avelle 'npastellate.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



L'AMBRECCIATA (*Armida del Colle*)

Se preparàa soprattutto pe' la scartocciatura de le spighe de granturco e se magnàa, al lume de luna, tal bôn de la notte. Se facèon bulli ta l'acqua salata gli acini de grano e quelli freschi de granturco de le spighe che nn' eróno ancora mature e ci s'aggiungéono le castagne. I fagioli se cocéono a parte e doppo avelli fatti scolà s'aggiungéono tal grano, 'l granturco e le castagne e se cuntinuàa la cottura, aggiugendo, prima de servilli, 'n po' d'olio a crudo.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



MACCHERONCELLI CU' L'OJO E 'L BACCALÀ (*Armida del Colle*)

Prepara' la pasta ta la spianatóra cu' la farina, l'acqua tiepida e 'na presina de bicarbonato; stende la sfoja lasciandola abbastanza alta e taglia' i maccheroncelli larghi guasi 'n dito. Pe' 'l sughino sufrigge ta l'ojo, l'ajo, l'erbetta e i pumidori a pezzetti (oppure 'n po' de conserva alungata cu l'acqua). Acapà 'l pezzo mejo de la pitturina de baccalà e doppo avella spezzettata mettelà tal sughino e lascia cóce tutto piano piano pe 'na mezz'ora bóna. Cundi i maccheroncelli col sughino e i pezzetti de baccalà.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



MACCHERONI CU' LE NOCI (*Carolina de Semonella*)

I maccheroni co' le noci se preparòno pe' la Festa dei Santi e dei Morti e 'l giorno de la vigilia de Natale. Se fa n'impasto solo co l'acqua e la farina, se stende ta la spianatóra e se taglia larga 'n dito. Mentre s'asciuga se aprono e se tritono le noci e se mischióno co 'lu zucchero, 'l pan grattato e 'na spolverata de cannella. Se cóce la pasta, se scóla e se mette ta 'n piatto a strati co' l'intriso, se ricopre co n'altro po' de zucchero e de noci e se magnà quand'è freddo.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



MIJACCIO (*Carolina Bernacchi, 1895*)

Mescola' due litri di sangue di maiale con 'n litro de brodo de muscolo, pinoli, candito, noce moscata, cannella, pinocate tritate, mandole, du' etti di pane grattato, 'n cucchiaro de farina, 'n misurino di latte, du' etti de zucchero, 'n pizzico de sale e 'na grattatina de limone. Mette 'l cirijo tritato in padella, caldellando finché pia colore e aggiunge 'l composto liquido per l'altezza de 'n dito; lascia còce a foco basso coprendo la padella cun 'n panaro rovente, 'n modo che se còce anche sopra. Gira' cu' 'n cuperchio e quando s' è formata 'na crusicina servì caldo su un piatto da portata, spolverando col zucchero.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



SCANNATURA D'ÓCA

Giovannino Duranti

Arcoje 'l sangue de l'oca ta 'n tegamino 'n modo che raffreddandose forma 'na ruzzoletta alta meno de 'n dito. Mette' 'n po' d'acqua ta 'n tegame e quando questa bolle mettici 'l sangue adensato finché diventa saldo. Levàllo dal fuoco, fallo scola' e doppo tagliàllo a tocchetti. Scaldà l'olio ta 'na padella e facci suffrigge 'na mezza cipolla tritata, aggiungendo 'n po' de pumidoro, i tocchetti de la scannatura e sale e pepe per ansapurilla.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



TAJULINI CU' I FAGIOLI E L'OSSO DE PRUSCIUTTO (*Armida del Colle*)

Fa' bullì l'osso de prosciutto, cambiando l'acqua almeno du' volte e continua' la cottura finché la carne se stacca da l'osso. Prepara' i tajulini cu' la pasta senza ovi. Lessa' i fagioli messi a mollo la sera prima e fa' suffrigge 'n battuto de lardo cu' l'ajo, la cipolla e la magiurana. Caldella' col pumidoro a pezzetti o la conserva e aggiunge i fagioli scolati. Alunga' 'l sughino cu' 'n po' de l'ultima acqua de cottura de l'osso e i pezzetti de prosciutto, facendo còce 'l tutto pe' 'na mezz'oretta: buttà i tajulini tal tegame e, quand'en cotti, servire tiepidi.

MAGNÀ A LA FRATTEGIANA



TORTA MISCHIA (*Nina de Semonella*)

Mescolà 2/3 de farina bianca e 1/3 de farina de granturco e intride 'l tutto cu' l'acqua bullita e 'n pizzico de sale fino a ottenè 'n impasto che se stenderà sopra 'na piadinetta. Apoggiàcci sopra 'l panaro bollente fino a quando se formerà la crusicina. Armette' 'l panaro tal fóco e doppo 'n po' facci scivolà la torta perché se còcia anche da quel'altra parte formando la crusicina anche sotto. La torta mischia è bôna pe' le arabbiate, ma anche pe' le salsicce cu' l'erba.