

LE RICETE DELE NOSTRE NONE

Motto:MESCOLA

LE FRITOLE DE NONA ANITA

- **Ingredienti:**

- Pomi -do' chili
- Zucaro -mexo chilo
- Cacao maro-venti deca
- Ciocolata in polvere-venti deca
- Un limon grata
- Scorza e sugo de un naranso
- Un bicerin de rum
- Pignoi-diexe deca
- Farina fin che basta
- Mandole maxinade

- **Fattura:**

Spelar e gratar i pomi e meterli in un pignato con un deo de acqua, meter i altri ingredienti senza farina. Cusinar 30 minuti, meter un poco la volta la farina fina che l'impasto se staca del pignato.

Svodar sula tola che se rafredi e dopo, con le man infarinade far le balete e frizer in oio caldo. Quando le vien a gala, tirarle fora e meter sora zucaro.

Bon appetito

LE FRITOLE DE NONA ANITA



BUZOLADINI CO LA POLVERE

- Ingredienti:
- Do' ovi intieri e do' gialli
- Trenta deca de buro
- Trentasique deca de sucaro
- Scorza de limon
- Un bicerin de trapa
- Una bustina de lievito par dolci
- Una bustina de sucaro vaniglia'

- Preparazion:

Sul panariol se meti la farina, se fa una fontana e drento se meti i ovi, el sucaro, el buro, la scorza de limon, la trapa, el lievito e la vaniglia. Se misia tuto quanto ben insieme, se fa dei bigoli, e se li meti in forno per 15-20 minuti. Quando i xe fati, se meti de sora sucaro in polvere.

BUZOLADINI CO LA POLVERE



"BUZOLAI" CON LA POLVERE

Lara

LARA

PINZA ISTRIANA

- Ingredienti:

- Un chilo de farina
- Quatro deca de lievito
- Do' ovi e do' giall
- Quatro deci de late tiepido
- Un deci de pana acida
- Diexe deca de uva pasa
- Un sucaro vaniglia'
- Venti deca de sucaro
- Do' diti de sal
- Oto deca de margarina
- Mezo litro de trapa
- Un limon grata'

- Preparazion:

Con tuti sti ingredienti, se fa el paston che se lasa lievitar per ben.

Se meti le pinze in te le tece e se iforna.

Co le xe fate se ontola le pinze col giallo de ovo e se meti sucaro in polvere

PINZA ISTRIANA



I CROSTOLI DELA NONA

- Ingredienti:

- Mezo chilo de farina oo
- Cinque deca de buro
- Do' ovi
- Due cuciari de sucaro
- Scorza gratada de un limon
- Mezo bicerin de trapa
- Un pissigo de sal
- Oio per frizer
- Sucaro a velo

- Preparazion:

Se fa el paston con la farina, i ovi, el buro intenerido , el sucaro la scorza de limon, el sal e la trapa.

Se impasta ben: el paston devi eser duro. Dopo se lo bati, se lo buta sula tola e el se lasa riposar.

Dopo un oreta, se lo distira col matal, se taia a striche con la rodela per farghe le onde e se fa i fiochi.

Se frizi in oio caldo, se li scola sula carta e se ghe buta sora el sucaro a velo.

I CROSTOLI DELA NONA



PGLIUCANZI

Se ciol mezo chilo de farina, do' ovi, un poco de sal e do' cuciari de oio.

Se meti la farina sula tola de lavor e in mezo se fa un buxo dove metaremo tuti i altri ingredienti e se impasta.

Fato el paston, se ciol pici tochetini e soto i dei bisogna far pici e longhi gnocheti.

Sti' gnocheti xe i pgliucanzi che se meti cisinar in acqua salada.

Co' i xe fati, se li scola e se li condisi col sugo.

El sugo pol eser de galina, de selvagina e altro.

Questo xe el mio magnar preferido.

I PGLIUCANZI



PAN DOLZE

Se ciol un chilo de farina e se la pasa sul tamizo. In te la fontana de farina se fa un buxo e se meti el lievito, un cuciar de sucaro e se lasa lievitar.

Se ciol quatro ovi, 15 deca de grasso o struto, 25 deca de sucaro una vaniglia , un limon, un poco de rum e se misia tuto insieme. Dopo se meti el lievito alzato e se fa un paneto.

Ti lasi el paneto che el riposi per un poco e dopo ti lo meti in pirofila in forno per tre quarti de ora.

PAN DOLZE



SUPA ISTRIANA

Te cioghi un litro de vin roso, saria meio de tuto teran, pam
brustola', un poco de sal, un poco de sucaro, un poco de
pevere e un fia de oio de oliva istrian.

Se meti tuto insieme e se servi in una broca de teracota.

SUPA ISTRIANA

