

la locard'ra

"La cucina di Mammarocca"

~~UOVA SFRIITTELLATE~~

26 -

Occorrente per 2 persone /
:2 uova fresche.

Mezzo cucchiaino di sale.

Un cucchiaio di olio di oliva
(oppure pochi grammi di burro).

Una manciata di Pidocchi (NON HA IMPORTANZA LA LORO SPECIE).

(legli 88

adiprino)

~~88~~

24 f. local!

del popo' s'ell'ocento)

Tagliate i pidocchi a metà o scavateli per il lungo con un apposito utensile oppure con una molletta per capelli, salate e spolverate di pepe. Intanto avrete fatto friggere l'olio nel tegamino. Mettete i pidocchi in una terrina, schiacciateli grossolanamente con la forchetta. Passateli nel tegamino a fuoco lento per un paio di minuti. A questo punto aggiungete le due uova e sfrittellate il tutto di fretta con un mestolo di legno, per un altro paio di minuti. Le uova così sfrittellate sono consigliabili ai bambini e soprattutto alle persone anziane.

(da una ricetta popolare)

gioca delle
finette

stent'etto (Vucchi)

26 uova fresche

13 persone

La locandiera

“La cucina di Mammarocca”

UOVA SFRITTELLATE

Occorrente per 2 persone

2 – uova fresche

Mezzo cucchiaino di sale.

Un cucchiaio di olio di oliva

(oppure pochi grammi di burro).

Una manciata di Pidocchi (88) (NON HA IMPORTANZA LA LORO SPECIE O sottospecie) e 4 pidocchi (degli 88 a disposizione) del proprio allevamento.

Tagliate i pidocchi a metà o scavateli per il lungo con l'apposito utensile oppure con una molletta per capelli, salate e spolverate di pepe. Intanto avrete fatto friggere l'olio nel tegamino. Mettete i pidocchi in una terrina, schiacciateli grossolanamente con la forchetta. Passateli nel tegamino a fuoco lento per un paio di minuti. A questo punto aggiungete le due uova e sfrittellate il tutto di fretta con un mestolo di legno, per un paio di minuti. Le uova così sfrittellate sono consigliabili ai bambini e soprattutto alle persone anziane.

(da una ricetta popolare)

Gioco delle pinzette

Attent'atto C. Vincenti