

CUCINA CARNICA

In Carnia, in questi ultimi anni, si è assistito a una rivalutazione della cucina "**povera**" andando alla ricerca delle antiche ricette, tramandate per generazioni, cercando di rivalutare le peculiarità tipiche di ogni paese. I **piatti** proposti variano a seconda delle stagioni:

- in inverno il **frico** (tradizionale tortino a base di formaggio, sempre accompagnato dalla polenta), i **cjarsons** alle erbe selvatiche, **brovade** e **muset** (il cotechino con le rape rosse), la crostata di marmellata di fagioli, la torta alle noci;
- in primavera i ravioli alle erbe spontanee, il capretto al forno; in estate gli gnocchi con la ricotta affumicata di malga, il manzo alla birra di Sauris, la torta di mirtili; in autunno **blecs** (pasta grossa fatta in casa) al ragù di fagioli, coniglio affumicato, funghi con formaggio di malga e polenta e l'immane strudel di mele.

Prodotti tipici della zona sono i **fagioli borlotti di Carnia**, pregiati per i metodi di coltivazione impiegati e la sgusciatura che avviene a mano. E' ottimo nei minestrone e viene conservato in grossi sacchi di iuta in locali asciutti. Tra i formaggi, molto apprezzati, troviamo il **Çuç**, tipico della produzione di malga e la ricotta fresca o affumicata, il **formadi frant** (risultato della mescolanza di diversi formaggi lattaia sminuzzati a fettine e poi impastati con sale, pepe e latte) e il **formadi salat** (formaggio salato) ottimo con le patate lesse.

Ognuna di queste ricette trova le sue origini nell'ingegnosa cucina delle donne carniche di un tempo che, facendo di necessità virtù, riuscivano con amore e fantasia ad inventare numerose pietanze nonostante la scarsa varietà degli ingredienti di base.

ANTIPASTI

🍷 *TOC' DI VÒRES* (intingolo del contadino)

Ingredienti:

- 400 g polenta tenera
- 300 g ricotta affumicata
- 1 dl panna
- 1 dl latte
- 50 g burro
- pepe in grani q.b.

Come fare:

Preparate una polenta piuttosto tenera. A parte, in una casseruola, fate fondere a fuoco basso il burro, la ricotta grattugiata, la panna ed il latte mescolando delicatamente fino ad ottenere una salsa piuttosto densa e cremosa. Versate la salsa sulla polenta tenera, spolverate con il pepe pestato grossolanamente e servite ben caldo.

Cosa bere: Collio Pinot Bianco

🍷 *SALÀM TAL ASET* (salame all'aceto)

Ingredienti:

- 300 g salame fresco tagliato a fette
- ½ cipolla
- 30 g burro
- 1 dl aceto di vino
- 1 mestolino di brodo



Cosa fare:

Affettate finemente la cipolla, rosolatela nel burro ed aggiungete quindi il salame tagliato a fette non troppo sottili. Lasciate cuocere rigirando il salame di frequente da ambo le parti per alcuni minuti, quindi versatevi sopra l'aceto; dopo un paio di minuti allungate con un mestolino di brodo e servite ben caldo accompagnato da polenta arrostita.

Cosa bere: Refosco C.O.F.

PRIMI

🍷 *GNOCS DI CAVOCIA* (gnocchi di zucca)

Ingredienti:

- 500 g zucca gialla senza scorza
- 200 g farina 00
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- 100 g burro
- 100 g ricotta affumicata
- 5 foglie salvia

Cosa fare:

Cuocere la zucca privata della scorza a vapore o con poca acqua, passare al setaccio e lasciare raffreddare; unire l'uovo e la farina mescolando con energia con l'aiuto di una frusta finché si formeranno delle bollicine nell'impasto. In una pentola fare bollire abbondante acqua salata, quindi con l'aiuto di un cucchiaino formare dei piccoli gnocchi ed immergerli nell'acqua bollente; dopo aver fatto circa dieci gnocchi aspettare che vengano a galla, raccogliarli con un mestolo forato e metterli subito in acqua fredda: continuare fino alla fine dell'impasto. Per servirli, rimetterli in acqua bollente, salare per 2 o 3 minuti, scolateli e poneteli nei piatti, condirli con il burro fuso, con la salvia e cospargerli con ricotta grattugiata.

Cosa bere: Collio pinot bianco

🍷 *SÒPE O 'SUF DI CAVOCE* (zuppa di zucca)

Ingredienti:

- 400 g zucca
- 50 g farina di mais
- 50 g farina 00
- 5 dl latte
- 5 dl acqua
- 1 cipolla
- sale
- 50 g burro
- 2 dl panna fresca



Come fare:

Mondare la zucca dalla scorza e dai semi, lavarla bene e cuocerla al forno a 150° per 30 minuti. Passarla al setaccio, quindi unirla in una casseruola al soffritto che avrete preparato con burro e cipolla tritata; aggiungere il latte, l'acqua e salate. A parte mischiare le 2 farine, versarle a pioggia nella zuppa mescolando energicamente con la frusta per non formare grumi, cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Servire la zuppa bollente con a parte una ciotola di latte e panna freddi.

Cosa bere: Collio Pinot Bianco

🍷 *PANÀDE* (zuppa di pane)

Un tempo questa minestra veniva consumata quotidianamente dai bambini, malati e anziani

Ingredienti:

- 500 g pane raffermo
- 5 dl acqua
- 1 bicchiere di latte
- 50 g burro
- 100 g formaggio latteria vecchio
- 1 pizzico di sale
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 uova
- 1 foglio di alloro



Come fare:

Tagliare a dadetti il pane, metterlo in una casseruola con l'acqua e farlo cuocere a fuoco basso per un'ora finché sarà ridotto in poltiglia. Aggiungere ora il latte, il burro e le foglie di lauro, mescolare e lasciare cuocere ancora per pochi minuti. Servire la panade in piatti fondi con al centro un tuorlo d'uovo, condire con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e cospargere di formaggio grattugiato.

Cosa bere: Pinot Bianco C.O.F.

🍷 *SÒPE DI SALÀM* (zuppa di salame)

Ingredienti:

- 300 g salame affumicato
- 50 g farina 00
- 8 dl brodo di carne
- 8 fette di pane raffermo

- 50 g burro
- sale q.b.

Come fare:

Tagliare il salame a fette di medio spessore, rosolarle bene da ambo le parti nel burro, aggiungere la farina e rosolare ancora per 5 minuti. Quando tutto è ben dorato aggiungere il brodo a poco a poco mescolando delicatamente. Lasciare cuocere per 10-15 minuti aggiustare di sale e servire la zuppa bollente in piatti fondi con le fette di pane che avrete precedentemente rosolato nel burro.

Cosa bere: Merlot giovane

🍷 *CJALSÒNS CU LA CANELA DI DAVAR* (agnolotti con la cannella di Ovaro)

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di burro fuso
- 10 patate
- farina di frumento q.b.
- 100 g formaggio grattugiato
- 100 g pane
- 100 g uva sultanina
- sale q.b.
- 2 uova
- cannella q.b.
- 200 g biscotti
- 30 g cacao
- 1 bicchierino di rhum

Cosa fare:

Si prepara la pasta con la farina di frumento, patate lessate setacciate, sale e uova. Si confezionano poi dischetti di pasta di circa quattro centimetri di diametro che vengono riempiti con il *pastùm*, composto da formaggio grattugiato, pane, uva sultanina, sale, buona dose di cannella, biscotti, cacao, rhum. Si cuociono in acqua bollente e si condiscono con burro fuso, formaggio grattugiato e cannella.

🌀 *CJARSÒNS DI GUART*

Ingredienti:

- 2 kg farina bianca
- 1 uova
- sale
- 30 g burro
- 300 g prezzemolo
- 100 g ricotta fresca
- 100 g uva sultanina
- 30 g formaggio grattugiato
- 20 g pane grattugiato
- 20 g biscotti secchi
- 2 cucchiaini di rhum
- 1 cucchiaio di cacao
- cannella
- zucchero



Come fare:

Per preparare la pasta sciogliete un cucchiaino di burro nell'acqua tiepida salata, versate la farina e lavorate l'impasto per qualche minuto; stendetelo quindi con il matterello su una spianatoia infarinata, fino a ridurlo ad una sfoglia sottile e ricavatene dei dischi di circa 7-8 cm di diametro. Disponete ora al centro di ogni disco un cucchiaino d'impasto con gli ingredienti di cui sopra, piegate in due chiudendo bene i bordi dopo averli spennellati con l'uovo sbattuto. Versate così i cjarsons in acqua bollente salata nella quale avrete aggiunto un cucchiaino d'olio e rimostateli delicatamente con un cucchiaio di legno. Venuti a galla lasciateli cuocere ancora per due minuti. Raccoglieteli ora con un mestolo forato, adagiateli in una pirofila e cospargeteli di ricotta grattugiata e cannella in polvere; infine versateli sopra il burro e servite caldi.

Cosa da bere: Most di Peruz

🌀 *CJARSÒNS DI PESARIIS* (Agnolotti di Pesariis)

Ingredienti:

- per la pasta:
 - 1 litro acqua tiepida
 - 100 g farina
 - sale

- 3-4 patate lesse schiacciate
- per il ripieno:
 - 4 uova intere
 - 150 g zucchero
 - ½ bicchierino di slivowitz
 - 100 g uva passa
 - scorza di limone
 - 200 g pane bianco
 - 200 g pan di sòrc (farina di granoturco e segala)
 - 100 g formaggio vecchio
 - 100 g ricotta affumicata
 - burro
 - prezzemolo
 - basilico
 - erba cipollina
- per il condimento:
 - formaggio
 - ricotta

Cosa Fare:

La pasta da tagliatelle, che deve riuscire piuttosto tenera, si prepara con acqua tiepida, farina, sale e con l'aggiunta di qualche patata schiacciata. Il ripieno si fa con uova intere, zucchero, rhum, uva passa, scorza di limone, pane bianco e pan di sòrc, formaggio vecchio, ricotta affumicata, il tutto viene grattugiato e bene mescolato insieme. Si rosolano nel burro, ben tritate, prezzemolo, basilico e *sutil*. Si stende la pasta, si tagliano i tondini, nel mezzo dei quali si mette un cucchiaino di ripieno, e si chiudono a cappello di carabiniere. Si cuociono nell'acqua e si condiscono con formaggio e ricotta.

🌀 *RISÒT E CARÒTES DI RAVIÉJ* (risotto e carote di Raveo)

Ingredienti:

- 400 g riso
- 4 carote di media grandezza
- 50 g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 lt brodo di carne
- ½ bicchiere di Friulano
- 100 g formaggio latteria vecchio grattugiato

- 1 gambo di porro

Come fare:

In una casseruola soffriggete il porro sottilmente tagliato con una parte di burro, aggiungete quindi le carote tagliate a rondelle e fatele rosolare; bagnate il tutto con il vino, fate evaporare, aggiungete il riso e sempre mescolando continuate la cottura versando il brodo un po' alla volta. A cottura ultimata mantecate con il burro rimanente ed il formaggio grattugiato. A piacere spolverizzate con grani di pepe pestati grossolanamente nel mortaio ed aggiungete un ciuffetto di prezzemolo tritato.

Cosa bere: Collio Tocai Friulano

🍷 *SÙF DA VAL DI GUART* (zuppa di zucca della valle di Gorto)

Ingredienti:

- 500 g zucca gialla
- 5 dl acqua
- 5 dl latte
- 200 g farina di mais
- 100 g burro
- sale q.b.

Come fare:

Mondate la zucca dalla scorza e dai semi, tagliatela a pezzi e lessatela in acqua salata, a cottura ultimata passatela nel passaverdura insieme alla sua acqua di cottura, aggiungete il latte e, sempre mescolando, la farina di mais cercando di non formare grumi. Fate bollire per 20 minuti continuando a mescolare fino ad ottenere una crema che servirete ben calda in piatti fondi con a parte una ciotola di latte freddo da gustare insieme.

Cosa bere: Friulano

🍷 *BLÈCS DI CJANAL* (maltagliati della Val Pesarina)

Ingredienti:

- 150 g farina grano saraceno
- 150 g farina di frumento
- 50 g farina di mais
- 150 g burro
- 3 uova
- 50 g formaggio latteria vecchio

- sale q.b.

Come fare:

Mischiate le farine ed amalgamatele con le uova, l'acqua, il burro ed il sale. Tirate la pasta il più sottile possibile su una spianatoia infarinata, quindi tagliatela a triangolino di 5 cm di lato circa, cuocetela in acqua bollente salata per soli 3 minuti. In un tegame rosolate la farina di mais nel burro per 8 minuti, quando sarà dorata unitevi la pasta e fate saltare velocemente (se risultasse troppo asciutta unite qualche cucchiaio di acqua di cottura). Servite spolverando con il formaggio grattugiato.

Cosa bere: Collio Sauvignon

SECONDI

🍷 *FRICO CU' LIS FRIZZIS* (frico croccante con ciccioli di lardo)

Ingredienti:

- 50 g lardo
- 200 g formaggio fresco
- 200 g formaggio vecchio

Come fare:

In una padella di ferro soffriggete il lardo tagliato a pezzetti finchè otterrete dei ciccioli ben dorati (frizzis). Affettate o grattugiate i formaggi, amalgamateli, quindi versateli nella padella lasciandoli sciogliere, piano piano, a fuoco moderato. Schiacciate i formaggi con l'aiuto di una spatola e procedete con questa operazione finchè il frico comincia a farsi consistente. Giratelo e lavoratelo a fuoco molto lento in modo che diventi ben dorato e croccante. Servite con polenta calda.

Cosa bere: merlot C.O.F.

🍷 *FRICO CU LAS CARTÙFULAS* (frico con le patate)

Ingredienti:

- 300 g formaggio Montasio fresco
- 4 patate grandi
- 100 g burro
- 1 cipolla
- 150 g pancetta affumicata
- sale q.b.

Cosa fare:

Rosolate in una casseruola la pancetta tagliata a dadini con la cipolla affettata sottile. Aggiungete le patate a pezzetti, il sale, il pepe ed un mestolo d'acqua; coprite e cuocete per 30 minuti. A cottura ultimata incorporate lentamente il formaggio tagliato a fettine e formate un impasto; passatelo quindi in un tegame antiaderente di 20 cm di diametro cercando di eliminare il grasso. Rosolate bene il frico da ambo le parti fino a formare una crosticina dorata. Tagliate in 4 e servite.

Cosa Bere: Pinot Nero

🍷 *BROVÀDE e MUSÈT* (rape rosse e cotechino)

Ingredienti:

- 1 kg *brovada*
- 2 *musèt*
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di alloro
- ½ dl olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di farina 00
- sale e pepe q.b.

Come fare:

In una pentola mettete a cuocere per 2 ore la *brovada*, ricoperta di acqua con le foglie d'alloro. A parte cuocete a fuoco lento il cotechino in 2 litri di acqua fredda, per 3 ore senza bucarlo. In un tegame fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata e l'aglio che toglierete appena dorato; quando la cipolla è appassita aggiungete la farina e fate rosolare bene: ora versate il composto nella *brovada* cotta sempre mescolando, salate e pepate. Servite la *brovada* con due fette di *musèt*, tutto ben caldo.

Cosa bere: Refosco dal Peduncolo Rosso

🍷 *FRITTATA ALLE ERBE*

Ingredienti:

- sale
- 6 uova
- pepe
- olio d'oliva
- bietole
- spinaci
- porri
- cipolla
- basilico
- salvia



Cosa fare:

Mondare e lavare tutte le verdure, poi lessarle (escluso il basilico e la salvia). A cottura ultimata scolarle, strizzarle molto affinché rimangano ben asciutte e tagliuzzarle. Porre sul fuoco la padella dei fritti con un poco di olio e quando sarà ben caldo mettervi le verdure, unire foglie di basilico e di salvia; mescolare e lasciare insaporire a fuoco moderato. Sbattere in una terrina le uova, salarle, peparle e amalgamarvi le verdure rosolate. Porre di nuovo sul fuoco la padella dei fritti con poco olio, quando sarà bollente versarvi il composto e cuocerlo bene nella parte sottostante; servendosi di un largo piatto rivoltare la frittata e cuocerla anche dall'altra parte. Poi servire sia calda che fredda.

VERDURE

🍷 *FRITE DI PRAT* (erbe di campo)

Ingredienti:

- 1 kg erbe spontanee assortite
- 1 cucchiaio bicarbonato
- 50 g pancetta
- 30 g burro
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe q.b.
- 1 pugno di uvetta e pinoli

Come fare:

Fate bollire tutte le erbe per pochi minuti in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un pizzico di bicarbonato. Scolatele e ponetele in una bacinella con l'acqua e ghiaccio perché mantengano un bel colore verde. In un tegame rosolate la pancetta tritata, il burro e l'aglio che toglierete salate, pepate e cuocete per 10 minuti. A piacere aggiungete l'uvetta ed i pinoli. Servite ben caldo.

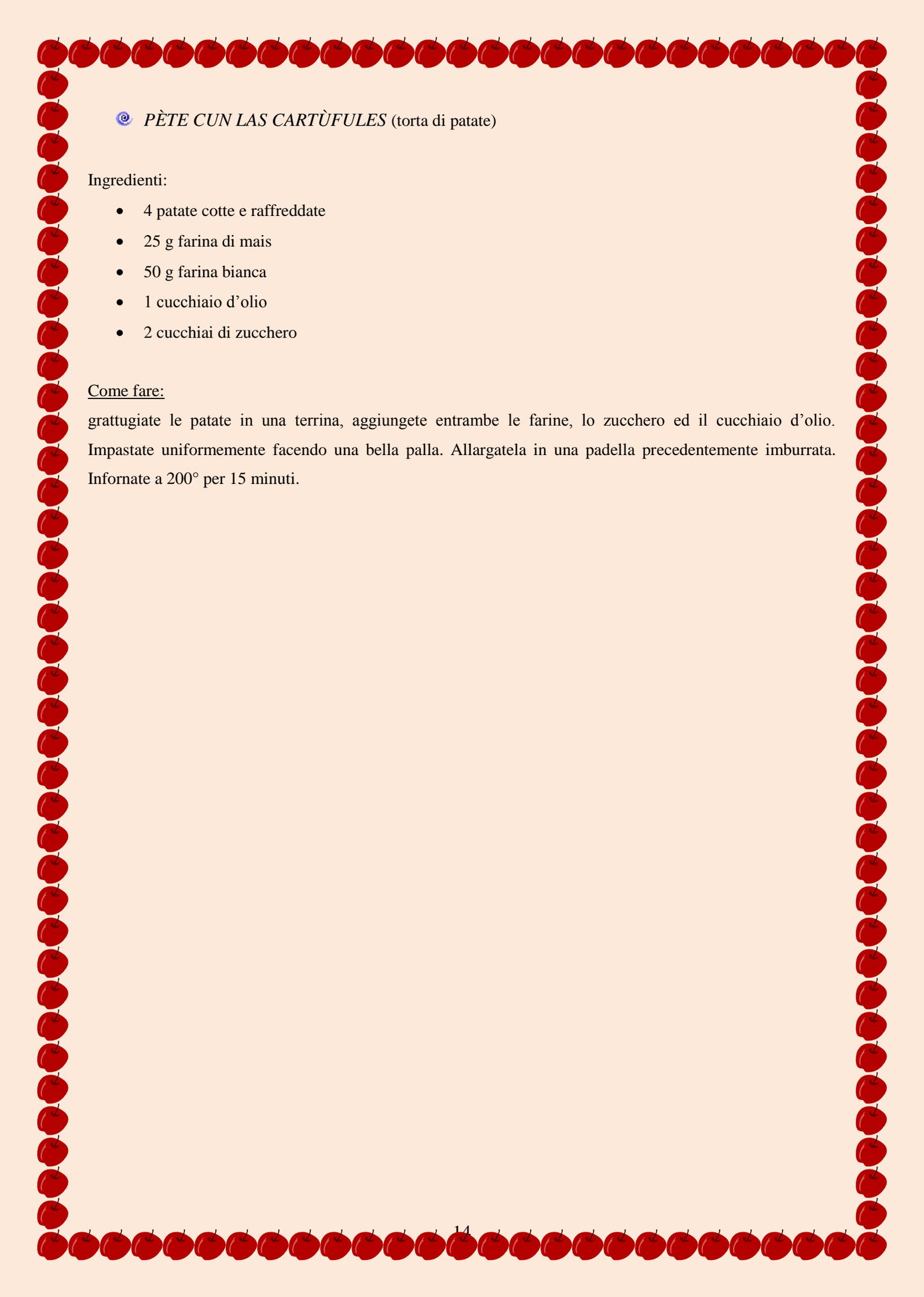
🍷 *TÀLE CUN US E FRIZZIS* (tarassaco con uova e pancetta)

Ingredienti:

- 800 g tarassaco
- 100 g lardo
- 6 cucchiari di aceto
- sale q.b.
- 8 uova

Come fare:

Mondate bene il tarassaco e lavatelo ripetutamente in abbondante acqua badando a non togliere la radice ma a pulirla con cura. Scolate ed asciugate, tagliate in quattro ogni piccolo cespo. In un tegame ponete il lardo tagliato a dadini e fatelo soffriggere lentamente a fuoco basso. A parte sodate le uova e mettere leggermente a scaldare il tarassaco in una casseruola. Quando il lardo sarà bello dorato e croccante, toglietelo dal fuoco, unitevi l'aceto e versate il tutto sopra il tarassaco: aggiustate di sale, mescolate velocemente e servite su un piatto caldo contornato dalle uova sode tagliate a spicchi.



🍏 *PÈTE CUN LAS CARTÙFULES* (torta di patate)

Ingredienti:

- 4 patate cotte e raffreddate
- 25 g farina di mais
- 50 g farina bianca
- 1 cucchiaio d'olio
- 2 cucchiaini di zucchero

Come fare:

grattugiate le patate in una terrina, aggiungete entrambe le farine, lo zucchero ed il cucchiaio d'olio. Impastate uniformemente facendo una bella palla. Allargatela in una padella precedentemente imburrata. Infornate a 200° per 15 minuti.

SALSE

🍷 *CREN e MELUZ* (salsa di rafano e mele)

Ingredienti:

- 1 radice di rafano da 100 g
- 1 mela acidula
- 50 g zucchero
- 1 dl aceto bianco
- sale q.b.

Come fare:

Pelate la radice di rafano e grattugiatela finemente in una ciotola, versate l'aceto ed aggiungete la mela grattugiata, lo zucchero ed il sale: mescolate, amalgamate il composto, quindi versatelo in un vaso a chiusura ermetica da conservare in frigorifero. Questa salsa è ottima con il bollito, il prosciutto cotto, il lombo di cervo affumicato, il prosciutto di cinghiale e con il cotechino bollino (muset).

🍷 *SALSA CUN POMULE DI SAVUT* (salsa con bacche di sambuco)

Ingredienti:

- 300 g bacche di sambuco ben mature
- 50 g zucchero
- il succo di 1 limone

Come fare:

Lavate bene le bacche di sambuco e lasciatele bollire in una casseruola per 20 minuti a fuoco basso con lo zucchero ed il succo di limone. A cottura ultimata passate tutto al setaccio, ponete in un vaso a chiusura ermetica e conservate in frigorifero. Questa salsa è ottima accompagnata alle frittelle di fiori di sambuco o di salvia ed alle crostate.

🍷 *ASPRIN DI POMULA DI BARÀZ DI CISA* (aspretto di olivello spinoso¹)

Ingredienti:

- 500 g olivello spinoso
- 100 g zucchero
- 1 dl aceto bianco
- ½ stecca di cannella
- 4 chiodi di garofano
- la buccia di ½ di limone
- la buccia di ½ arancia
- sale e pepe q.b.

Come fare:

In una casseruola fate bollire tutti gli ingredienti tranne le bacche di olivello; lasciate cuocere fino a ridurre il liquido a metà: filtratelo, quindi unite le bacche e fate cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata passate al setaccio, mettete in vasi a chiusura ermetica e conservate in frigorifero. Ottima con bolliti e prosciutti di selvaggina.

¹ L'olivello, che si trova lungo i greti dei fiumi e le scarpate ghiaiose, è una pianta ricchissima di vitamina C, che viene utilizzata per sciroppi e marmellate. Un tempo le bacche venivano raccolte dalle donne dei paesi e vendute alle ditte farmaceutiche svizzere. Ora la produzione di sciroppo di olivello avviene a Raveo: lo si può trovare presso l'Azienda agricola Pecol.

DOLCI

🍷 *SALVIADÈ* (frittelle di salvia)

Ingredienti:

- 100 g farina 00
- 1 uovo
- 1 bicchierino di grappa visinara
- 50 g zucchero
- 1 bustina di lievito
- la buccia grattugiata di 1 limone
- 50 g di burro
- latte q.b.
- 20 foglie grandi di salvia col gambo
- sale q.b.
- strutto per friggere
- 30 g zucchero a velo

Come fare:

Unite la farina con il rosso d'uovo, lo zucchero mischiato al lievito, la grappa, la buccia del limone grattugiata e il burro fuso: mescolate con un cucchiaino di legno, aggiungete il latte fino ad ottenere una pastella cremosa ma non troppo liquida; ora versate l'albume montato a neve ferma con un pizzico di sale.

A parte mettete lo strutto in una padella da fritto, quando sarà bollente intingete le foglie di salvia nella pastella quindi immergetele nello strutto fino a quando saranno belle dorate. Toglietele, deponetele su una carta assorbente da fritto, quindi servitele ben calde spolverate di zucchero a velo.

Cosa bere: Verduzzo

🍷 *PESTADÌCE*

Ingredienti:

- 300 g chicchi di granturco secchi
- 100 g zucchero

Come fare:

In una padella di ferro cuocete a fuoco vivo per 15/20 minuti i chicchi di granoturco mescolando continuamente; ancora bollenti, pestateli finemente in un mortaio insieme allo zucchero: ne risulterà un rustico e dolce passatempo.

🌀 *LÒPS TA SPÒNGJA* (mele al burro)

Ingredienti:

- 4 mele
- 100 g burro
- 100 g zucchero

Come fare:

Pelate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a rondelle dello spessore di circa 1/2 cm. Mettete il burro in un tegame, lasciatelo fondere, quindi aggiungete le rondelle di mele e lo zucchero: fate cuocere a fuoco vivo per 10 minuti e servite su piatto caldo.

Cosa bere: Moscato Rosa

🌀 *PETE* (torta rustica)

Ingredienti:

- 200 g farina di mais cotta
- 150 g farina di mais
- 150 g farina 00
- 1 uovo
- la scorza grattugiata di un limone
- 150 g zucchero
- 50 g pangrattato
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere di latte tiepido

Come fare:

Mettete in una terrina la farina cotta, la farina cruda, la farina fiore, l'uovo, lo zucchero, il sale, il latte tiepido e il limone grattugiato: mescolate bene il tutto fino a rendere il composto morbido e soffice. Imburrate e infarinate uno stampo per dolci, di 25 cm di diametro, versatevi il composto e cospargetelo con il pangrattato miscelato con poco zucchero. Mettete in forno per 35 minuti circa a 150 gradi.

Cosa bere: Verduzzo C.O.F.

A decorative border of red apples with green leaves surrounds the entire page. The apples are arranged in a rectangular frame, with some overlapping at the corners.

🍏 SOPAS

Ingredienti:

- 500 g pane raffermo
- 3 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- sale
- 200 g di burro fuso

Cosa fare:

Si taglia a fettine il pane, mentre in una scodella si sbattono le uova con un po' di zucchero; si inzuppano le fettine di pane. Si friggono nel burro caldo; si dispongono in un piatto e si spolverano con un po' di zucchero.

🍏 SÒPE DI CJAVAL

In Carnia questa zuppa era considerata un ottimo corroborante per i cavalli esausti. Veniva inoltre servita alle puerpere ed era tradizione consumarla tutti nel giorno della Pentecoste.

Ingredienti:

- 8 fette di pane raffermo
- 2 uova
- 50 g zucchero
- 50 g burro
- 1 dl olio extravergine di oliva
- 4 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di cannella
- 4 bucce di limone
- 6 dl vino rosso (possibilmente fragolino)

Come fare:

In una casseruola fate bollire per 10 minuti il vino con lo zucchero, i chiodi di garofano, le bucce di limone e la cannella. In una terrina sbattete le uova, immergetevi le fette di pane quindi friggetele nel burro e olio ben caldi, rigirandole finchè saranno dorate da ambo le parti. Scolatele, servitele in piatti fondi singoli, e versatele sopra il vino bollente.

🍷 *STERZ* (frugoletti per caffelatte)

Ingredienti:

- 100 g burro
- 300 g farina di mais
- 1 lt caffelatte zuccherato

Come fare:

In una casseruola soffriggete il burro finchè sarà di un bel colore nocciola; aggiungete la farina e mescolate lentamente con un cucchiaio di legno. Cuocete a fuoco vivo per 10 minuti: si formeranno dei piccoli gnocchetti irregolari. Serviteli in una scodella versandovi sopra il caffelatte caldo e zuccherato.

🍷 *POLÉNTA FRITA* (polenta frita)

Ingredienti:

- 50 g burro
- 300 g polenta fredda
- 100 g zucchero
- 1 cucchiaio di cannella in polvere

Come fare:

tagliate la polenta fredda a dadini; in un tegame rosolate il burro, aggiungete la polenta e fate cuocere per 15 minuti, quindi cospargete di zucchero e cannella. Servite caldo.