



Ingredienti:

"Pzzell" (pasta fatta a mano come le tagliatelle corte 3 o 4 cm.) oppure orecchiette fatte a mano oppure c'catill', verdure miste: Ciu'curion', ciu'curiell', foss'tell', ijet', acc'till', ca'lcatric , pid d nigl', ucch' d' nuzzl, sprain', vurrain', sckarol', cardill', mustazz' d' crap', fu'nucchiett', spaccacess', olio e sale.

Procedimento:

Fare bollire in acqua salata le verdure miste: "fogl a misch". Portarle a cottura e unire le "pzzell" o le orecchiette o i c'catill'. Fare bollire per circa 5 minuti, sgocciolare e condire o con olio e sale, oppure con pomodoro fresco saltato in padella.