

Ricetes Furlanes

Classis 2B e 2D

Scuele Secondarie "G.B. Tiepolo" I.C. Pagnacco

PROFESORESSE CRISTINA STRAPPAZZON

Bruade &...

Ingredients:

- 1kg di bruade
- 1 cevole
- 100gr di pansete affumicate o di ardiel
- vueli
- brût
- 1 fuê d'orâr



Procediment:

- Disfridi le cevole afetade e le pansete tritade tal vueli;
- Unì le bruade e l'orâr;
- Cui a fûc bas par amancul 2 oris, slunghândulu di tant in tant cun cualchi mestul di brût fin quant che le bruade (che e va mantignude simpri morbide) assum un colôr marroncin;
- Tal moment di servì nol'à di sei né mase brodose né disfate.

...Muset



Procediment:

- **Becâ il muset cul piron in mût che no si rompi durant le coture;**
- **Inmergi in bondante aghe frede;**
- **Sbuliâ a fûc medio par qualcji ore cun qualcji fuê d'orâr, eventualmenti cambiant le prime aghe che e bol se e divente mase onte.**

Frico cu lis patatis

400g di patatis farinosis, 200g di formadi di chel di latarie o Montâs (misclicât, un pôc fresc e un pôc plui vecjo), al so puest si po doprâ un altri formadi di malghe di preference di chei a paste cuete, o meti "lis strissulis" come che e disarès la ricete origjinarie. La robe di tignî di cont e je che il formadi nol fasedi il fil cuant che al si disfe (la mozarele, il emmenthaler o pareli no van ben, ma ad esempi o podês meti un pôc di formadi vecjo o parmigjan) un fil di vueli di ulive extravergine. Peladis lis patatis si lis taie a fetutis finis (plui finis a son e mancûl timp staran a cuei). Si fasin rustî te fersorie intun fil di vueli, cence cjariâ parcè che il formadi al è za gras di so. Dôs peraulis su la fersorie: larès benon la vecje padiele di fiâr, ma une buine che e no tache larà ben compagn, ancjemò miôr se fos tignude e doprade nome par chel, di fat al sarès miôr no lavâle ma netâle passantle cun cjarte che supe.

Cuant che lis patatis a son ben rustidis, si scomence a zontâ aghe taponantlis cuasi dal dut, si va indenant a cuei, messedant di tant in tant e zontant aghe se al covente. Lis patatis a àn di disfâsi fruçantsi (i volarà une orute). Infratant si prepare il formadi taiantlu a dadui e cuant che lis patatis a son cuetis lu si zonte a la preparazion. Si messede cuntune sedon di len fintant che nol si disfe e duncje si lasse cjapâ, spacant la fersorie par no lassâlu tacâ sul font. Daspò un quart di ore, de bande sot al sarà ben rustît crustulint: si à cumò di voltâlu sot sore (tant che la fertaie), judantsi cuntun plat, miôr se prin al è stât scjaldât parcè che no tachi. Si va indenant a cuei di chê altre bande par altris dîs minûts simpri spacotant la fersorie.

INGREDIENTS PAR 4 PERSONIS

- 250 g di patatis
- 40 g di sponghe
- 1 dl di sbrume frescje
- 1 ūf
- 40 g di zucar semolat
- 50 g di ue calabrie
- 40 g di pinoli
- canele in polvar
- nole moschade
- sucar a vèl
- sâl
- sponghe par i stampins

DIFICULTÂT: Medie

PREPARAZION: 25 minûts

CUETE: 1 ora e 15 minûts

Budìn di patatis

PROCEDIMENT:

Metêit a muelâ la ue calabrie in aghe clipe. Lavait lis patatis, metilis in bondant aghe frêt salâte e lessassilis par cirche 30 minûts dal moment de bulidure, fin che risultaran tenaris. Scolâlis, lassâlis inclipî, dopo sbocjâlis e passâlis tal frachepatatis, fasint colà il rigjavâ diretemetri in une caçarole. Unîte la sponghe, la sbrume, la farine e une prese di sâl, quartâti su fûc bas e cusinât pâr cualchi minût, messedait bene pâr amalgamâ li ingredients. Sgosâte l'ûf e separait il ros dal ūf dal blanc.

Gjavait la caçarole dal fûc e unîte al zucar semolat, une prese di canele, nole moschade gratade e il ros dal ūf. Montait a nêf il blanc dal ūf e incorporilu al compost di patate, messedânt un delicatece dal bas viers l'alt pâr evitâ che si smonti. Zontait ancje l'ue calabrie, disgotade e ben stricade, e i pignûi.

spalmâit di spongje quatri stampins slis, versait in ognun una toc di compost e nivelait el plan cun tune piçule spatule. Passaiu tal fôr a 170 °C par cirche 40 minûs. Servît i budins cjals, spolverâs di sucar a vèl.

Urtiçons

Di no sbaliâsi cun l'urtiçon salvadi (tamaro) la plante nostrane plui benvolude dai amants de fertaie e je sigûr l'urtiçon, che si pues bielzà lâ a cjapâ sù ator par fossai. L'urtiçon no dome e je la salvece dai fruts che a van ator masse oris, par no fâsi dî di dut cuant che a tornin, ma e je une plante une vore preseade, in cusine. Par talian, e varès di jessi il LUPPOLO, ven a stâi propit chel che si dopre par fâ la bire, ancje se par magjâju a bisugne cjapâju sù cuant che a zon une vore zovins e tenars.



Lo sclopit

Lo sclopit (silene vulgaris) al è une jerbe che cres intai prâts pustos. Lis sos fueutis a son un grum buinis, sei dome lessadis, sei ancjemò di plui, passadis inte frissorie cun spongje, cevole e messedadis cui ûfs par fant fertaiis. Tocjant lis rosutis a forme di balonut, e scliçantlis cui dêts (al jere un zûc un grum preseat dai fruts di une volte) a si sint un piçul sclop... Ve parcè che cheste jerbe si clame cussì.



I cjarsons

Lis ricetis a son tantis, ve ca une. Si prepare une paste penze, metinle adun cun patatis bulidis, speladis, strucadis e disfedadis. L'impast al à di polsâ un pôc, par dopo distirâlu cul mescul e taiant dai blecs taronts di uns cinc/dîs centimetros. In bande si met dongje il riplen. Par cuatri personis: spinaze lesse, scuete fumade e gratade, un ros di ûf, un blanc montât, pan gratât, un cucjarin di cacau amâr, un di zucar, ue passe, sâl e canele. Lavorâ a man la misture che deventi omogjenee il plui pussibil. Poiait un cucjarin di riplen intune metât dal blec di paste. Pleiaitlu, sierât i ôrs metintiju dongje esigjilantju fasint une pleute tal ôr. Butait i cjarsons te cite di aghe bulint. Cuiuçâ cun ont (spongje cuete), scuete fumade gratade, zucar e canele.



Ricette delle nonne/1

MESTE

- 2 l. di aghe, une prese di sal, farine di sorc (tant ca baste)
- Cuanche a bol l'aghe, meti la farine plan plan e dopo cul sufar mesedâ fin quanche aè cuete (cirche ½ ore). Da mangjâ cul lat.

MESTE CUINÇADE

- Procediment come la meste, ma quanche aè cuete gjavale cu la sedon, metile in ta tirine cun un strât di scuete, un di meste e quanche aè finide a si rustis la spongje e a se la met parsore

TOCJ DI BRAIDE

- Cuanche a si fas la polente, prime ca vegni dure, gjavâ un tic di "brut", giontâ scuete scuete gratade e spongje rustide. Da tacjâ cu la polente.

STERZ

- un cit di aghe salade, un kg di farine da polente, un tic di spongje
- Tal cjalderuç da polente meti un tic di ont e rusti la farine. Quanche aè rustide benon meti un tic di aghe salade (fate bolî prime) e mesedâ fint quanche a vegin groputs. Da mangjâ tal cafelat.

Ricette delle nonne/2

FARFULES

- trei quarts di lat, un quart di aghe, un tic di ont
- Meti in tum plat un poucje di farine di farment e giontâ aghe freide fint quanche a vegnin groputs (cu la man). Intant in tune pagnele meti l'aghe, l'ont e il lat e quanche a bol giontâ la farine la è vignude tipo gjocuts e mesedâ par un quart d'ore.

RISI E LAT

- trei quarts di lat, un quart d'aghe, un tic di spongje
- Meti a bolî aghe, lat e spongje insieme e quant ca bol meti il risi e lasâ boli vintg minuts. Meti une prese di sal.

PANADE

- aghe, pan, un tic di sal, un tic di meli
- Fa a tocs il pan ta l'aghe, lasâ boli par un'ore a fûc bas. Dopo a si distude, a si bat cul piron parca si disfi il pan e a si gionte un tic di meli par sore.

JOTE GLACINADE

- un pugn di fasui, farine di sorc, cavoce, aghe, lat, ont
- Cuei i fasui da bande in ta l'aghe, meti tal cjalderuç l'aghe, il lat e la spongje une bieie fete di cavoce cul suvar meti la farine e gionta i fasui. Meti dut insieme e fa finî di boli. (JOTE = cence fasui).

Ricette delle nonne/3

SOPES

- un uf, lat, pan vecjo
- Sbati uf e lat insieme tun plat e un tic di sal. Taiâ il pan a fetes e tocjalu ta cheste padele e frigi dut insieme tal vueli. Gjavâ tal plat e meti un tic di sucar.

SUF

- farine di sorc, farine di forment, aghe, lat, spongje
- Meti a boli tal cjalderuç aghe, lat e spongje; quant che a bol gionta cul suvar la parine (di sorc e forment mesedada), mesedâ ca no vegni grops fain ca le cut par vintg minuts.

MULES

- sanc dal purcit, sal, canele, garofui
- Cuanche a si copave il purcit a si toleve il sanc simpri tignut mesedat. La sere cui bugjei vanzats a si meteve denti il sanc, un tic di canele e doi garofui. Si leave e si meteve a boli in tune pigjate di aghe e a si faseve boli fint che aveve cuet il sanc a si mangjave cu las cartufules.

BRUT BRUSAT

- farine blancje, sal, aghe, spongje
- Rustî la farine blancje ta spongje e meti l'aghe, il sal; mesedâ ca no vegnino grops fin quant ca l'è cuet.

Ricette delle nonne/4

SUF DI POMULE

- pomule mature, lat, doi garofui, spongje, farine blancje, sucar, canele

- Lase la pomule ca pousi par doi dîs, striciale, meti il lat e spongje. Quanca bol, cul sufar meti la farine, doi garofui, un tic di sal, il sucar e un tic di canele e mesedâ fin quant ca l'è cuet.



I vini tipici





Fin