



SEGGIO DEL POPOLO  
LOCANDA



## VERMICELLI ALLO SCAMMARO:



Scaura tre rotole de vermicielle, ma teniente, teniente, li scule e li buote dinto a no tiano co tre mesurielle d'uoglio zoffritto, co miezo quarto d'alice salate, e pepe, quando l'aje mbrogliate e asciuttate, ne miette na mità dinto a la tiella e nge miette na mbottonatura d'aulive senza l'osso, de chiapparielle, d'alice salate a meza a meza, passe e pignuole, nge miette l'autommità de li vermicielle e nge farraje fa la scorza sott'e ncoppa, facennola friere co la nzogna o co l'uoglio.