



SEGGIO DEL POPOLO
LOCANDA



VERMICELLI CO LE POMMODORE.



Piglia rotoli 4 (700 gr ca.) de pomodoro, li tagli in croce, li levi la semenza e quella acquiccia, li fai bollire, e quando si sono squagliati li passi al setaccio, e quel sugo lo fai restringere sopra al fuoco, mettendoci un terzo di sugna, ossia strutto di maiale. Quando quella salsa si è stretta giusta bollirai 2 rotoli (350 gr ca.) di vermicelli verdi verdi (cotti al dente) e scolati bene, li metterai in quella salsa, col sale e il pepe, tenendoli al calore del fuoco, così s'asciuttano un poco. Ogni tanto gli darai rivoltata, e quando son ben conditi li servirai.