

# LE RICETTE

## “ALLA SUA MANIERA”

di Maria Vietz

### Ceixei in zemin

Ghe veu : 400 gr. de çeixei; sellao; carottua; porsemmo; çioula; 15 gr. de funzi secchi; ½ kg. de giæe; eujo; peive, sâ e tre tomate tipo pelati.

Se fâ: 12 oe primma, mette a bagno inte un recipiente i çeixei co un cuggiarin de bicarbonato. Primma de cheuxili arroxentæli ben e poi mettili in sce-o feugo lasciandoghe levâ o boggio. Regolæ a sciamma pe regolâ a cottua e poi no toccæli ciù scinn-a che no ve pagian a-o punto giusto. In ogni moddo toccæli sempre co un cuggiâ de legno.

Mentre bogge, ve prepariei o repasso con tutti i savòi tritolæ e l'azunta di funzi ch'aviei misso a mollo, e-e tre tomate.

Quande o soffrito o saiâ squaxi biondo, gh'azzunzei e giæe ch'avei lavou ben ben e poi taggiæ a strisce. Lasciæ insavoî tutto insieme che se sciurban ben o condimento, poi versæ tutto in ta pignatta di çeixei; remesciæ ben e lasciæ cheuxe a feugo lento e senza coercio, scinn-a portala a-a densità vosciua.

Servi con crostin de pan.



Camallo (facchino) da vino, della Darsena di Genova

*e parolle do gatto di elena pongiglione*

