

CUCINA

Abblít	Bollito
Abbuldr(pl.abboldra)	Involtino di budella d'abbacchio con animelle, arrostito sulla brace.
Accasala	Zuppa di fave con pane tostato.
Baccalà arracanat	Baccalà cotto sotto la coppa. Condito con mollica di pane, peperoni e sottaceti.
C-céll e patan	Cicerchie e patate con lardo e cipolla.
Ciammarúk	Lumache al sugo.
Cíc abbrscklít	Ceci abbrustoliti con olio o senza.
Frascatill	Polenta
Gnugna	Intestino grasso del maiale aperto, condito e messo ad essiccare alla pertica insieme ad altri salami.
Hiatón	Rustico al formaggio.
Cascéova	Polpette con impasto di uova, cacio e prezzemolo.
Cavatill	Gnocchi cavati a mano.
Knboscta	Salsicce e costate essiccate, poi sfritte e conservate sotto sugna.
Macciukk	Cacio preso dal caldaio prima di fare la ricotta.
Mbaníccia	Verza frammista a pizza di granturco.
Mscísccka	Ovino adulto cotto intero al forno.
Ncciata	Fave fresche fritte con la pancetta.
Níkk e patan	Lenticchie e patate.
Pancutt	Pancotto
Panóna	Pane e olio.
Patan a la vrónza ?????	????????????????
Patan abblat	Patate cotte sotto cenere e brace.
Pízza ngh l cékra	Pizza di farina di grano o granturco con ciccioli di grasso di maiale sfritti.
Pízza manghlèvta	Pizza azzima (senza lievito).

Pízza 'ndrmappa	Pizza fatta con farina e crusca.
Pízzagrandígn	Pizza di farina di granturco.
Psciotta	Pizza fatta prima del pane.
Sagn e fasciul ngh l cúdk	Sagne e fagioli con le cotiche.
Sagn lard e cpólla	Sagne condite con lardo e cipolla sfinite.
Sagn trik-trik	Sagne fatte con acqua e farina .
Salamora	Succo dello sfitto di costate e salicce conservate nella sugna.
Sffrít	Carne di capocollo del maiale con cipolla e sottaceti.
Scannatúra	Sangue di maiale fritto.
Scattón	Pasta con acqua di cottura e aggiunta di vino.
Sprssata	Salame di carne di maiale scelta, essiccata e messa sotto pressa.
Takknèll	Pasta fatta in casa, tagliata a rombi irregolari.
Tsctéll	Testine di abbacchio o di capretto cotte sotto la coppa.
Jlatína	Nervetti di testa di maiale bollite e messe sotto aceto.
Žppétta	Misto di ortaggi cotte col pomodoro.
Faf abbrscklít	Fave abbrustolite con o senza olio.
Trppožza	Trippa d'agnello o capretto in bianco con aglio, olio e pepe.
Pan e pmmador	Pane e pomodori spremuti , sale, origano e olio (se ci scappava).
Frcandò	Zuppa di carne ed altri alimenti ed ingredienti.
Sckaffún a r súk	Rigatoni molto grandi al ragù.