



~ **Carn' e p'paur** ~

Ricetta di Masserie Masella

Ingredienti: una testa di maiale intera • 4 Papaccelle sott'aceto • 1 piccola cipolla
• olio extravergine di oliva • 1 dl di vino bianco • 2 foglie di alloro • sale e pepe

Disossiamo la testa del maiale ricavando guance, zigomi, attaccatura del capocollo, vari ritagli facendo attenzione a eliminare parti magre molli e ghiandole. Tagliamo il tutto a cubetti di 3 cm e passiamoli in casseruola coperta a fuoco basso. Quando la carne ha emesso i suoi umori, scoliamola, facciamola rosolare bene con olio, aggiungiamo la cipolla a fettine sottili e sfumiamo con il vino. Quando è evaporato saliamo, pepiamo, uniamo l'alloro e copriamo d'acqua cuocendo a fuoco basso finché la carne non è tenera. Verso fine cottura uniamo le Papaccelle private dei semi e del picciolo, sciacquate e tagliate a listerelle.