

VOLUME III° - Tomo I

Mondo della Gastronomia

.....

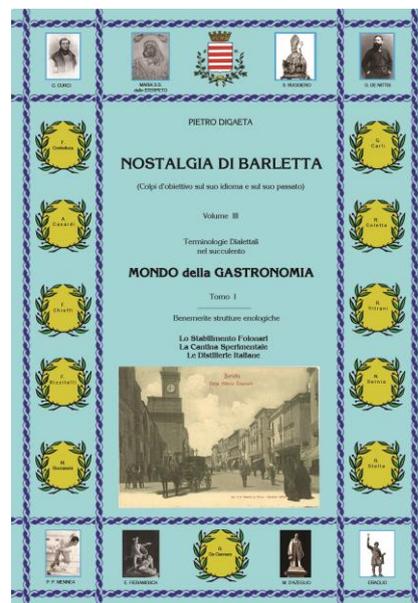
LA PASTA CORTA

26) *'A Pest* - (*'a Pèsta cart* o *'a Pèsta m-nòut*) Pasta. Pasta corta. Pasta minuta.
Pasta alimentare di pezzatura piccola e di vario formato.

27) *'A Pèsta sp-zzēt* - (o *'a Sp-zzatòr*) Pasta spezzata. "Spezzatura".

Tritume o minutaglia di pasta. Era il rimasuglio delle casse dei vari tipi di pasta che il negoziante, anzichè buttarlo via, vendeva a minor prezzo a chi (per lo più ai meno abbienti), per motivi economici, voleva spender meno pur sottoponendosi poi a selezionare quei rimasugli a casa.

La si gustava a brodo o mischiata coi legumi (ceci, fagioli, cicerchie, lenticchie, ecc.), condita col noto olio di oliva locale; oppure, mischiata con ortaggi tipo: patate o melanzane tagliuzzate a dadini.



28) *L'An-llétt lisc̄* - Anellini lisci.

29) ---*L'An-llétt rizz* - Anellini rigati.

30) *I Cannaròun lisc̄* - (o *Cannarùzz*, dal lat. "canna") Canneroni. Fischietti.

Pasta grossa di forma simile alla canna dell'esofago. Si presenta sotto forma di grossi tubetti.

31) --- *I Cannaròun rizz* - (*i R-gatòun* o *i SCkaffòun rizz*) Canneroni rigati. Rigatoni.

.....