

Ricette Tipiche di Andali:

Alici di Trebisacce:

Lavate e sgocciolate le acciughe e lasciatele intere ad asciugare. In un vaso di creta componete uno strato di sale fino, uno di peperoncino rosso piccante e uno di acciughe, fino a porre il disco di legno, e, per peso, il sasso circolare. Dopo la stagionatura, versate un dito di olio d'oliva e riponete in un luogo fresco e asciutto.

Traduzione:

A ugat e Trebisa ës

Lani dhe shkulloni a ugat, lëni gjithë të thatë. Në një enë balte kompozoni një shtrëse e kripë e imët, një djegës djegësë, një nga a ugat për të vënë disk prej druri dhe, për të bërë peshë, një gur rrethore. Pas staxhionimin, derdhni një gisht vaj ulliri dhe mbani të një vend të freskët dhe të thatë.

Anitra ripiena alla calabrese

Pulite bene l'anitra, macinate bene il fegato e il cuore con fegatini di pollo, cipolla, aglio, carne tritata, lardo, prezzemolo e funghi di bosco, salate e pepate e amalgamate con un rosso d'uovo. Introducete questa farcia nell'anitra e cucite. Preparate un fondo di carote tritate, sedano, cipolla, alloro, peperoncino e sale e rosolate l'anitra, sfumate con il vino, salate, aggiungete il concentrato di pomodoro e cuocete. Servite con un contorno di melanzane.

Traduzione: Rosë në mënyrë kalabrese

Lani mirë rosat, bluani mël i dhe zemri me jobesimtare pule, qepë, hudhër, mish i grirë, proshutë, majdanoz dhe kërpurdha, shtoni kripë dhe amalgamoni me një verdhë vezë. Futni mbushje në rosat, qepni, bëni një fund karrota copëtuar, selino, qepë, dafinë, piper i kuq dhe kripë. Skuqni rosat, derdhni verë, vëni kripë, shtoni paste domate dhe zieni. Shtroni me një rreth patëllxhan.

Aringhe alla calabrese

Pulite e riducete a filetti le aringhe, mettete in un tegame olio, aglio tritato, e peperoncino sminuzzato, aggiungete i filetti e condite i filetti, cuocete fino a sfaldarle. Spalmate il composto sul pane e servire come aperitivo.

Traduzione: Harenga në mënyrë kalabrese

Lani dhe bëni harengat filetat, vëni në një tigan vaj, hudhër dhe një piper i kuq, shtoni filetat, ndërtoni me kripë dhe zieni deri shpetëzoni. Lyeni kompostit në bukë dhe shtroni si një aperitiv.

Cavolfiore dorato

Lavate il cavolfiore, cuocete in acqua e latte in una pentola a pressione per qualche minuto, disponete il tutto in una pirofila a riducete a pezzetti, cospargete con besciamella e grana. Infornate a 170° per 15 minuti e servire caldo.

Traduzione: Lulelakër artë

Lani një lulelakër, zieni më uji dhe qumështi të një tenxhere me presion për disa minuta, vëni lulelakrat në një tavë dhe mbuloni me beshamel dhe dhjathë i renduar. Piqeni në 170 gradë, dhe shtroni i ngrohtë.

Mandorle Pralinate

Sgusciate le mandorle e lasciatele intere, ponete tutto in una padella a fuoco bassissimo e mescolate spesso in modo che le mandorle siano ricoperte di zucchero. Versate le mandorle in un vassoio e lasciate raffreddare.

Traduzione: Bajame të pyekura

Qëroni bajamet dhe lëni të gjithë, vëni në një tigan dhe zieni me sheqer deri nuk janë të gjitha të mbuluara. Hedni në një tabaka dhe lëni fthoni.

Ravioli alla catanzarese

Preparate l'impasto della pasta, amalgamate uova sode, provola, soppressata, formaggio grattugiato, sale, pepe e un uovo crudo. Rosolate aglio e cipolla e unite la carne e tostate. Aggiungete quindi il pomodoro e gli aromi, condite la pasta con il sugo e servite con grana grattugiato.

Traduzione: Makarona në mënyrë katancarisë

Përgatitni brumin për makarona, amalgamoni vezë të ziera, dhjathë i renduar, supstat, kripë, piper dhe një vezë. Skuqni hudhër dhe qepë, shtoni mishin dhe thekni. Shtoni domate dhe erëza. Ndërtoni makaronat me salcë dhe shtroni me dhjathë i renduar.

Crespelle con alici:

Versate la farina in un recipiente, quindi aggiungete il lievito sciolto in acqua calda e un pizzico di sale. Iniziate a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta molto morbida. Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciate riposare per 5 ore. Poi prendete le alici e toglietegli le lisce, quindi sciacquate e pulitele bene. Poi scaldate la padella con olio e con le mani ben oliate prendete un cucchiaino di pastella, inserite un pezzo di acciuga e mettete a cuocere. Una volta cotte, fate asciugare nella carta assorbente e servite ben calde.

Traduzione: Krespelat me a ugat

Hidhni miell në një enë, shtoni maja tretur në uji të ngrohtë dhe pak kripë. Punojni përbërësit deri bëhet një brumë i bute. Mbuloni me një leckë dhe lëni për pesë orë. Merrni a ugat, largoni halet peshku dhe lani mirë. Ngrohni vaj në një tigan dhe vëni në një grimë e brumës një cik a ugat dhe vëni të zieni. Terni me letërthithëse dhe shtroni i ngrohtë.

Cuzzupa di Pasqua

Mettete le uova con lo zucchero in una ciotola e mescolate, poi aggiungete le scorze grattugiate di due limoni, il latte, le uova, l'olio e mescolate rapidamente ed unite la farina e il lievito. Create le cuzzupe inserendo uova sode e facendo forme diverse, poi mettete il tutto in una teglia e con la carta forno, spennellate la superficie con zucchero e uovo e poi infornate per 35 minuti a 180°.

Traduzione: Kucupa Pashkëve

Vëni vezë dhe sheqer në një tas dhe trazoni, shtoni lëkura e limonit, qumësht dhe vaj, trazoni miell dhe maja. Vëni në kucupat një vezë e zier dhe bëni format të ndryshme, pastaj vëni në një tavë, lyeni me fur ë dhe zieni në furrë për 35 minuta.