

I CICCICI 'e SANTA LUCIA; Diploma speciale alla Locanda La Molarata - Foto



Summonte. Isabella Preziuso, Chef della Locanda La Molarata, rinomato ristorante della tradizione, "presenta", nel Giorno di Santa Lucia, 13 Dicembre, Mercoledì. La ricetta dei Ciccici in omaggio della Protettrice della Vista. Piatto preparato secondo un'antica ricetta irpina, per la quale ha ricevuto il Diploma Speciale da parte della Associazione "Ciccici di Santa Lucia" Avellino. Alla consegna presente il Sindaco di Summonte **Ivo Capone** con **Luca Abete** volto noto di Striscia la Notizia e diversi Giornalisti di caratura.

Questa la Ricetta di Isabella:

Mettere a bagno il mais per 4 giorni, poi i ceci, i fagioli ed il grano per una notte. Fare lessare in abbondante acqua salata il mais, a metà cottura aggiungere i ceci, poi i fagioli e infine il grano. Portare a termine la cottura. In una padella far soffriggere la cipolla con olio extravergine di oliva ed aggiungere la pepacella sotto aceto. Fatela rosolare, aggiungete tutti legumi, mescolateli per bene. Aggiungete un pò di sale, un filo di olio a crudo e il piatto è pronto.

