

'A BRASCIOLE

Na fettine de carne (mègghie de cavalle) pussebbelmènde nu poche tòste,
arravugghiate cu file de chettone,
p'èsse vellute e nò pe farle arròste.

Dinde, nu poche de pecurine,
nu ciuffe de putrusine, aglje e peperungine.
Nda salza nustrane pe quatt'ore a peppejà
e u prefume dind'a casa te decève da bbundà.

Che nu poche de sughe,
ndò piattille o ndu panine
t'a putive gustà.
Ma a mègghia brasciole,
se t'a vulive magnà,
ivajì a fèste de l'"Unità".

LA BRACIOLA

Una fettina di carne (meglio di cavallo) / possibilmente un poco dura, / arrotolata con il filo di
cotone, / per essere bollita e non per farla arrosto. // Dentro, un poco di pecorino, / un ciuffo di
prezzemolo, aglio e peperoncino. / Nella salsa nostrana per quattro ore a bollire / e il profumo
nella casa ti diceva la bontà. // Con un poco di sugo, nel piattino o nel panino, / te la potevi
gustare. / Ma la migliore braciola, / se te la volevi mangiare, / dovevi andare alla festa dell'Unità.