

Festeggiamenti in onore del SS. Sacramento
6/7/8 Giugno 2013
Festa di Monte Castello

Ente **Montecastello**

Anno della Fede
357esima edizione 1656 - 2013



I Piatti tipici della Festa

I “Festeggiamenti in onore del SS. Sacramento” rappresentano l’occasione d’incontro tra le famiglie cavesi, e non solo, sui terrazzi, balconi e cortili delle abitazioni, per consumare le specialità tipiche in attesa dello spettacolo pirotecnico dal Castello. Scopriamo insieme le ricette per preparare la milza cotta nel vino ed aceto, le zucchine alla scapece e la pastiera di maccheroni, sia dolce che rustica. Pietanze che non possono mancare nel periodo della Festa sulla tavola di ogni buon cavese, unitamente a soppressata, provolone piccante, melanzane al cioccolato, ciliegie e buon vino. Buon appetito!

MILZA

Ingredienti: Milza di vitello, olio, aceto di vino, vino, menta, prezzemolo, aglio, peperoncino, sale.

Procedimento: Fare un trito di menta, aglio, prezzemolo e peperoncino con il quale farcire la milza precedentemente pulita. Soffriggere quest’ultima in abbondante olio e, quando sarà ben dorata, aggiungere in parti uguali aceto e vino. In seguito far cuocere la milza prima a fuoco vivo, poi a fuoco lento. Farla raffreddare, tagliare a fettine e servire.

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Ingredienti: Zucchine, aceto, olio, menta, sale, aglio.

Procedimento: Tagliare le zucchine in forma rotonda, a fettine non troppo sottili, e poi lasciarle un po’ al sole affinché si asciughino. Friggerle, quindi, in olio abbondante e toglierle dal fuoco prima che prendano troppo colore. In seguito, passarle in un’insalatiera e guarnirle con foglie di menta e fettine d’aglio. Ciò fatto, irrorare generosamente con aceto e lasciar riposare per almeno un paio d’ore. Mescolare prima di servire.

Festeggiamenti in onore del SS. Sacramento
6/7/8 Giugno 2013
Festa di Monte Castello

Ente **M**ontercastello

Anno della Fede
357esima edizione 1656 - 2013



PASTIERA DOLCE

Ingredienti: Spaghetti, uova, latte, zucchero, cannella.

Procedimento: Scaldare gli spaghetti. Nel frattempo mettere in una terrina uova, latte, zucchero, cannella e poi mescolare. Quando gli spaghetti saranno cotti, amalgamarli con tutti gli ingredienti, versarli in olio bollente e far dorare da ambo le parti.

PASTIERA RUSTICA

Ingredienti: Spaghetti, uova, formaggio, salame, pepe, sale.

Procedimento: Scaldare gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo in una terrina battere le uova, il sale, il pepe, il formaggio ed il salame. Quando gli spaghetti saranno cotti, amalgamarli con tutti gli ingredienti, versarli in olio bollente e far dorare da ambo le parti.