

## LE TAGLIATELLE COL PROSCIUTTO

Care amiche, cari amici, le scuole chiudono i battenti.

Questo è l'ultimo articolo per questo anno scolastico, noi vi salutiamo, speriamo che quest'anno il Q.B. sia stato di Vostro gradimento.

Ci "rivedremo" a settembre con l'apertura delle scuole .

Ci lasciamo con uno scritto di Olindo Guerrini, una piacevole ricetta di tagliatelle col prosciutto.

Grazie per averci seguito. Buona estate a Voi tutti.



Fate una pasta d'ova e di farina  
e riducete rimenando il tutto  
in una sfoglia, ma non troppo fina,  
uguale, soda e , sul taglier pulito,  
fatene tagliatelle larghe un dito  
che farete bollire allegramente  
in molt'acqua salata, avendo cura  
che, come si suol dir, restino al dente,  
poiché s epassa il punto di cottura  
diventan pappa molle, porcheria,  
insomma roba da buttare via.

Dall'altra parte, in un tegame basso

Mettete alcune fette di prosciutto,  
tagliato a dadi, misto magro e grasso,  
indi col burro rosolate il tutto.

Scolate la minestra e poi conditela  
con questo intinti (*sugo*) e forma, indi servitela.

Questa minestra che onora Bologna,  
detta la grassa non inutilmente,  
carezza l'uomo dove gli bisogna,  
dà molta forza ai muscoli e alla mente,  
fa prender tutto con filosofia,  
piace, nutre, consola e così sia.

