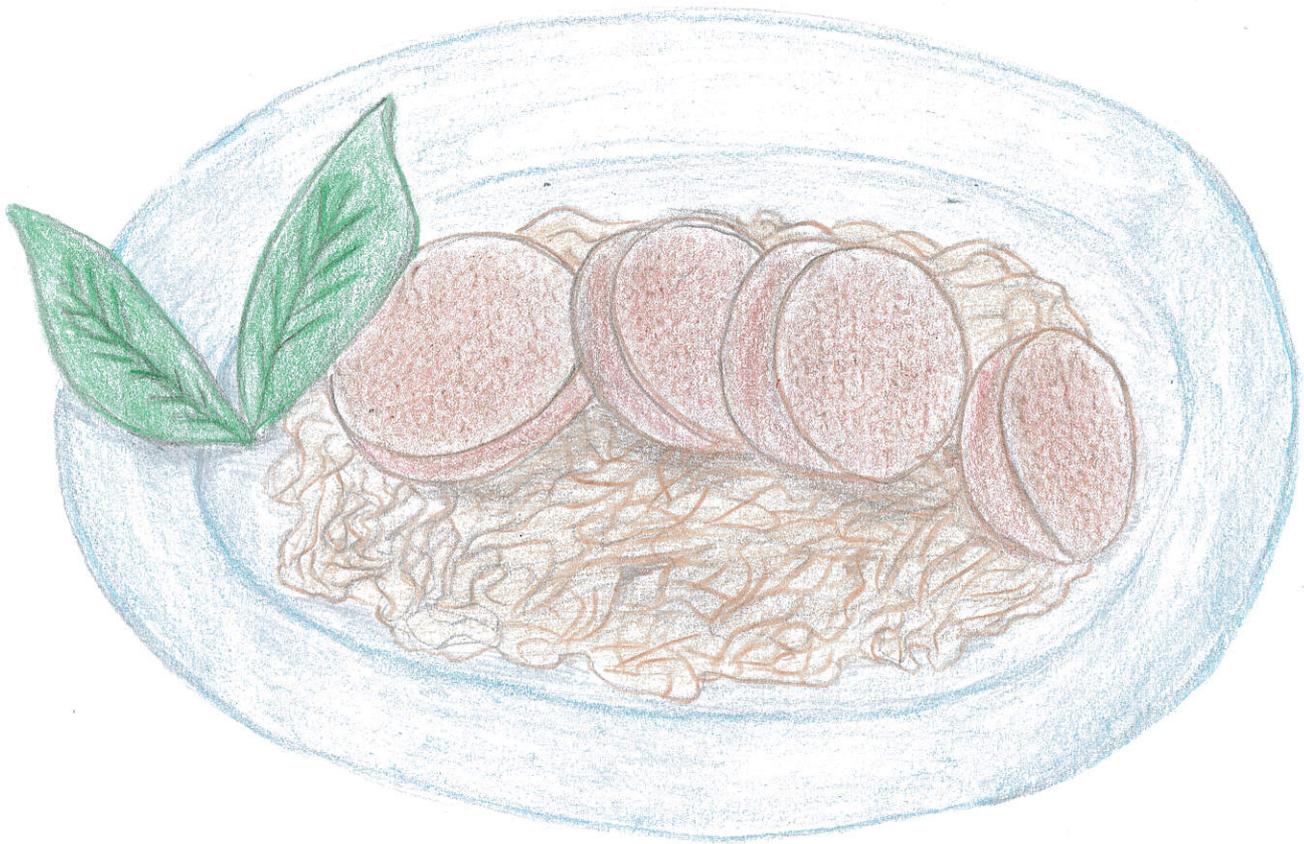


SCUOLA SECONDARIA DI
GONARS
CLASSE 3B
ALUNNE ASIA MINOIA E
VERONICA BERGAGNA
A.S. 2015 - 2016

I PLATS TIPICS
FURLANS

Muset



Bruade

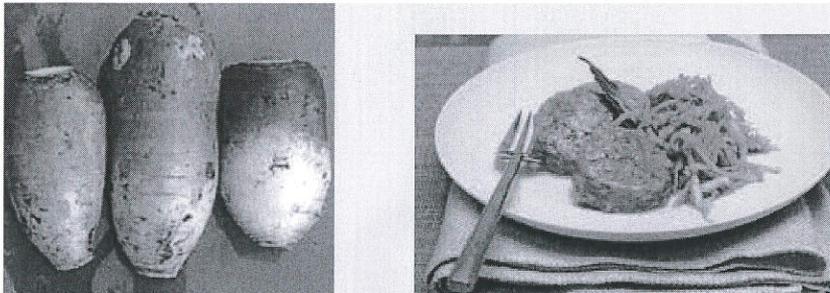
Brovada

La brovada è una radice bianca con sfumature viola. Si raccoglie a settembre, ma si mangia in inverno. Piatto tipico friulano è strettamente legato ai tempi della vinificazione. La sua trasformazione avviene tramite macerazione e fermentazione in vinaccia di uva nera. Così anche il sapore: pungente e acido. La cottura tipica è lunga e a fuoco lento, in olio e alloro. Nella tradizione culinaria la brovada viene accompagnata dalle carni di maiale, tipicamente il muset.

Bruade

Le bruade a je une lidrie blancje e un pel viole. Si cjape su in setembar, ma se mangje d' unvier. Al è un tipic plat furlan, al è peat ai timps di quanche si fas al vin. Le so trasformazion e ven fur par masarament e bulidure in trape di ue nere, ancje il savor al divente becant e garb.

Bisogne cuei planc par plui timp, tal ueli e tal orar. Le bruade si mangje cun le char di purcit, di spes cul muset



Musetto

È un salume all'apparenza povero, è invece una plurisecolare creazione originale e ben equilibrata. Il musetto è un tipo di insaccato simile al cotechino. Prende il nome dai tipi di carne utilizzata per l'impasto da insaccare: infatti, a differenza del cotechino, la carne utilizzata per l'impasto del musetto deriva esclusivamente dal muso del maiale, che viene tritata e mischiata con cannella, pepe, noce moscata e altre spezie a seconda della ricetta (tra cui spesso vi è anche coriandolo e chiodi di garofano). È un tipico piatto invernale friulano che solitamente viene accompagnato con la brovada. L'impasto è fatto macinando assieme cotenna, carne del muso, sale e pepe. Esso viene insaccato in budello di dimensioni leggermente più piccole rispetto a quelli utilizzati per i salami e leggermente più grande rispetto a quello utilizzato per le salsicce. Tipicamente lo si mangia lessato, bollito nell'acqua. Durante tale cottura l'acqua viene cambiata più volte. Viene talvolta cotto nella cenere, come avviene già per il salame, o lo si può trovare cotto anche a bagnomaria oppure affumicato.

Muset

Al è un salum che al somee puar, invezit a è une creazion antighe di plui secui origjinâl e ben ecuilibrade. Il muset al è une cualitât di salum che al somee al codeghin. O çioi il non des cualitâts di cjar che a si dopre par l'impast di inçaca: di fat, a diference dal codeghin, le cjar doprade par l'impast dal muset a ven dome de muse dal purcit che a ven batude e messedade con canele, pevar, nole moscjade e altris savôrs a secont de ricete (di spes al è coriandul e brucje

Gnoces



de garoful). Al è un tipic plat invernâl furlan che di solit al ven compagnât cu le broade. L'impast al ven fat masanant adun, cjar de muse, sâl e pevar. Al ven insacât ta un budiel plui piçul di chel dal salam e plui gruec di chel des lujaniis. di solit si mangje bulît in te aghe. Intant che al bol, l'aghe si cambie plui voltis. Cualchi volte si cuei te cinise, come il salam, cuet a bagnomarie o fumigât.



Gnocchi

Gli gnocchi sono un piatto molto comune in Friuli in tutte le sue varianti con i condimenti più diversi. Le distinzioni fondamentali da tenere presenti si riferiscono quindi alla composizione della pasta dello gnocco. In regione si propongono attualmente come tradizionali:

- gnocchi normali (5/6 farina di grano 1/6 uova)
- gnocchi di patate (3/4 patate 1/4 farina di grano 1 uovo)
- gnocchi di pane (2/3 pane raffermo 1/3 farina di grano).

Sono conditi con salvia e burro fuso o con ricotta affumicata. Sono tipici delle province di Gorizia e in parte di Trieste gli gnocchi con susine che hanno la particolarità di avere all'interno di ogni singolo gnocco una susina secca ripiena di zucchero. La pasta è quella classica a base di patate e farina di gran.

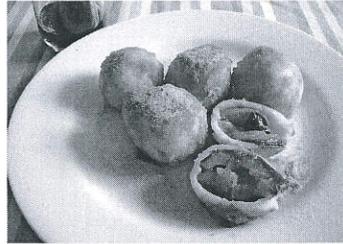
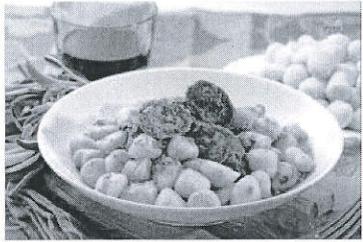
Gnocs

I gnocs son un plat comun tal Friûl in dutis lis variantis e cun diviersis cuincis. lis distinzions fundamentâls di tignî cont, a son ta la composizion da la paste dal gnoc. In regjon a son tradizionâls:

- gnocs normai (5/6 farine di vuardin, 1/6 di ûfs)
- gnocs di patatis (3/4 patatis, 1/4 farine di vuardis, 1 ûf)

- gnocs di pan (2/3 pan fer, 1/3 farine di vuardin)

A son cuinçats cun salvie e spongje fondude o cu le ricote fumigade. A son tipics de provincie di Gurize e un toc di Triest i gnocs cu le ciespe che a an le particularitât di ve dentri ogni gnoc une ciespe secje plene di zucar. la paste a è che classiche cun patatis e farine di vuardin.



FRICO



Frico

Il frico è una ricetta friulana servita come secondo piatto o piatto unico, a base di formaggio ed originaria dei monti della Carnia. È pietanza composta da patate (tagliate a dadini o grattugiate), cipolle e formaggio Montasio fuso, fatti cuocere insieme in padella. Una volta insaporiti e cotti lentamente tutti gli ingredienti, il frico viene rigirato da ambo i lati fino a raggiungere una bella doratura esterna. La ricetta originale prevede l'uso di formaggi di stagionatura, potete servire il frico con la polenta! Esistono due versioni del frico: una morbida, ed una croccante.

Frico

Al frico al è une ricete furlane come secont plat o plat unic, fate cul formadi ed originarie dei monts delle Carne. Al è un plat fat cun le patatis, le civolis e formadi Montasio fondut, cuets insieme ta la farsorie. Das pò mietus i savors, bisogne cuei planc dut. Al frico al ven voltat in une farsorie par c' al vegni color d' aur. Par fa le vere ricete covente doprà formadi vecjo. Si pol servi cun le polente! And ' è dos muds di fa al frico: une mol e une crostulin.

