

## COMME SE FÂO I MMACCARUNI

*Òva sbattute, fresche de ggiornata,  
reccóte calle calle alla ruttélla,  
farina bbianca, bene setacciata,  
de rano macinato alla mulélla.*

*Tutto se mette alla spianatóra,  
s'ammassa, se reôta i ppó s'appiana,  
sta faccèna falla de bonóra  
colla carne deglio suco trénto alla chiana!*

*Quanno la pasta è bbella i raffinata,  
sí arivata aglio punto méglio!  
La fatica fatta è bbella repacàta  
a sfinà' la sfoglia co glio stennaréglio.*

*Ressutta i repiecata tutta para,  
co 'no curtéglio arotato de cocina,  
tagliala svérda comme filograna,  
spegnènno colle mani fatte a fforcina.*

*Ècco i maccaruni bbégli i ffatti,  
stisi aglio capistéro pe èsse cotti,  
sénti le vuci comme ttanti canti,  
repète a ppiù non pòzzo: «fregna quanti»!*