

occe al forno ripiene.

Spende l'occe per bene pulita degli interiori
Togliere anche la lingua Togliere il Becco -
conservare il Vegeto e il cervello questi ultimi
due. Tritare con della Pancetta carne di Manzo e
di Maiale con fai un Buon mixto di Macinato
aggiungi 2 Moa - ^{Tritato} - frezemalo - 1 spico d'aglio,

Vonaggio gratificato - Come gratificato sale e pepe
impasti il tutto per bene fai un Bel Rattolone
e lo infili per il sedere dell'occe riempilo
per bene cuci il sedere con del filo, in una
Teflo o stacca addopi l'occe coprendo il petto
con una fetta di Pancetta, aghi di Babruino
foglie di Salvia e 1 spico d'aglio tagliato a
lamelle olio e Vino Bianco Ben amalfato
le cuoci al forno a (180 gradi 200) per circa
2 ore $\frac{1}{2}$ 103 con il sugo d'oroto ti condisci
un Buon fritto di Togliatelle fatte in casa.
il tutto servi con delle lattate al forno caffè
oppurme e dello Verdure al Tegame come
contorno accompagnato da un Buon Vino
Rosso dei nostri colli



Liaedipino
Brezzi 200x