SCISCILLU

Ingredienti per 4 persone:

- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 2 patate,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 rametto di maggiorana,
- 1 pizzico di origano,
- sale,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato.

In una pentola con circa 250 cl di acqua salata mettete a cuocere per una quarantina di minuti il sedano, la cipolla tagliata in quattro, la carota, le patate sbucciate e l'origano.

Filtrate il brodo eliminando i vegetali, versatelo in una pentola più piccola e apritevi le uova, facendole scivolare con delicatezza per evitare che si rompano.

Servite con crostini caldi.

Spolverate con qualche cucchiata di formaggio.

'Sciscillu' è diminutivo di 'sciscia', cosa allegra, balocco.

E' questo, infatti, un piatto tanto semplice che può essere considerato quasi un gioco fanciullesco.