

Cappone magro alla bagòssa

Pane e formaggio gratugiati, uova, sale, prezzemolo, olio, burro, brodo.

Preparre il ripieno lavorando il pane con il formaggio (bagòs) le uova, il sale. A parte dorare un poco di olio e burro e aggiungerli al composto. A piacere aggiungere un pò di prezzemolo (se il ripieno risultasse troppo denso unire del latte). Quando il ripieno è pronto si avvolge in una foglia di verza, si lega insieme con dello spaghetto e si mette a cuocere nel brodo.