

**Ricetta recuperata da M.R. Bonfilio**

Capitolo di riferimento: *u Panu*

Sezione: *cu Panu*

N° relativo di ricetta: **12/276**

Voci correlate di Glossario: *Arricuttatu* - Latte cagliato

*Ramu* - Ramo

*12/276. Suppa i Latte arricuttatu cu nu ramu i ficu*

Se hai la possibilità di procurarti sul momento *nu ramu i ficu*, puoi prepararti *na suppa i latte arricuttatu*.

Fai bollire *nda nu cassaruillu* coi bordi alti *u latte* intero, fresco, nella quantità desiderata.

Nel frattempo, *nda na copparella, sfraiella na frisa* o spezzetta *nu pocu i panu tuustu*, versaci *u latte* appena bollito e lascialo intiepidire.

Lava il ramo, toglie le foglie, stacca la punta e incidilo con un coltello in cinque o sei punti per facilitare l'uscita *du latte i ficu*, immergilo con la parte incisa *nda copparella e riminaci* lentamente *u latte* che man mano *s'arricottidi*.

A questo punto *a suppa* è pronta per essere gustata.