

LE PACCUCCE

Le Paccucce, provengon dalle mele rosa
ad agosto son raccolte da gente laboriosa.
In acqua corrente vanno lavate
e dalle bucce poi private,
in otto spicchi tagliate,
al sole poi essiccate.
Dopo un po' si mangeran e deliziose saran.
Prima però in un barattolino
verranno immerse nel vino.
Il procedimento è molto complicato
ma alla fine avrai un gran risultato.
Per 20 minuti a bagnomaria
poi che bontà, mamma mia!

Molte ricette si possono fare
e ora le andiamo ad elencare:
marmellate, gelati, colombe, confetture
ma son più buone quando son mature.

Se poi le vuoi pure provar,
il borgo in festa devi visitar.
Le Paccucce danno allegria
e fanno ballare tutta la via,
distribuite lungo il vicioletto
renderà tutto più perfetto.
Morso dopo morso te le finirai
e farne a meno tu non potrai;
mettono sempre di buon umore
e ognuno di noi le ha nel cuore!

Classe Quinta
Scuola Primaria "E. De Amicis" Colmurano