

1 kg di rape acide

(fuori dal Friuli, quando si è fortunati, si trovano nei barattoli della Zuccato) – altrimenti sono confezionati in sacchetti di plastica

3 o 4 musetti

6 spicchi di aglio (in cottura si spappolano e nessuno li vede)

8 foglie di alloro

2 dadi da cucina (se li fate voi è meglio)

sale e pepe

- Portare a ebollizione nell'acqua fredda i musetti, dopo averli punzecchiati con uno stecchetto da cucina (non con i rebbi della forchetta perché sono troppo grossi e si rischia di rompere la pelle).

Appena l'acqua prende il bollore, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire almeno, per 1 ora e mezza o poco più.

- In un tegame soffriggere con burro sufficiente gli spicchi di aglio tritati finemente con le foglie di alloro.

Quando l'aglio inizia a imbiondire, versare la brovada con il suo liquido di governo e, appena prende il bollore aggiungere i dadi, mescolare mettere il coperchio al tegame e cuocere a fuoco basso.

Mescolare di tanto in tanto senza mai aggiungere altra acqua per due ore.

- Dopo circa un'ora e mezza di cottura, salare, pepare e spolverare con un poco di farina bianca per addensare il sughetto, mescolare bene e unire i Musetti che dovranno raggiungere insieme la cottura.

Se il sughetto si addensa troppo, aggiungere un mestolo di acqua di cottura dei Muset.