

## 402. PETONCIANI IN GRATELLA

Tagliateli a metà per il lungo senza sbucciarli, fate loro delle incisioni graticolate sulla parte bianca, conditeli con sale, pepe e olio, poneteli in gratella dalla parte della buccia; poi copriteli con un coperchio o tegame di ferro e cuoceteli fra due fuochi, che così non hanno bisogno d'esser voltati; a mezza cottura date loro un'altra untatina d'olio. Saranno cotti quando la polpa è diventata morbida.