



Fra i primi piatti possiamo annoverare le "p'ttolozz" (rombi di pasta fatta di farina e acqua) al sugo, anticamente realizzate con un misto di farina bianca, di cereali e farro, e la "pasta alla chitarra" abruzzese, realizzata in filamenti ottenuti con un apposito strumento, "lu maccarunar", che con la sua forma particolare dà il nome alla pasta (chitarra). I "maccarunar" sono tuttora costruiti e utilizzati a Pretoro.

Fra i secondi spicca l'agnello alla brace, di cui tipico è il sistema di preparazione: infatti la cottura dev'essere realizzata con legna mista, dall'Abete resinoso, al Faggio privo di impurità legnose, al Carpino profumato e per finire rami di Ginepro odoroso. La salatura e la profumazione devono essere effettuate con erbe aromatiche quali timo, rosmarino, menta, pepe nero, ginepro rosso e viola, eccetera. Questi sono i segreti di un'ottima preparazione dell'agnello pretorese.

Altre pietanze sono la "coratella" d'agnello e i "turcinelli", fatti con le budella del maiale e ripieni di animelle e peperoncino. Fra le verdure possiamo citare la "ciabbotta", insieme di verdure da versare su fette di pane casereccio, la "pizz' e foij", stufato di verdure servito con la sarda affumicata, e la "pizza scim", pane bianco non lievitato e senza sale.

Per chi volesse approfondire l'argomento, oggi giorno molti [ristoranti](#) a Pretoro ripropongono i piatti di una volta, realizzati con i metodi e le ricette tradizionali.