

Nonna Ada in cucina Mariella dalla Sardegna Pecora "sarda" bollita

Inviato da Marista Urru
domenica 23 maggio 2010

Cesto sardo piatto per fare la fregola a mano: tutta una altra cosa!

Povera pecora! Però bisogna dire che la minestrina di bollito di pecora, è una delle poche cose che mangio con piacere.

Si prende un collo di pecora giovane, tagliato a medaglioni.

Aromi:
(sedano, cipolla, prezzemolo, un pomodoro secco, una foglia di alloro)

Acqua necessaria per effettuare la cottura

(è preferibile usare la pentola a pressione, quindi regolatevi)

Sale
(attenzione il pomodoro secco è già salato di suo!)

Due -
tre patate.

Mettete tutti gli ingredienti in pentola, chiudete il tappo, all'inizio del sibilo abbassate la fiamma e considerate 40 min. controllate, se la carne è ancora dura, nel caso, chiudete per altri 5 minuti.

Dopo di che filtrate il brodo per fare la minestrina.

Aggiungete una bustina di zafferano (concedetevi il lusso dello zafferano di San Gavino Monreale).

Alla

bollitura gettate la pastina (fregula sarda oppure i grattini all'uovo), quando servite questa delicata minestra, che non ha bisogno di essere sgrassata, mettete nel piatto del formaggio fresco a tocchetti, sentirete che bontà.

Mentre

la assaporate immaginate di essere in Sardegna, avrà un altro gusto.

Buon
appetito.