

Zuppa gallurese



La **zuppa gallurese** è la tipica “lasagna” della Gallura, zona nord-orientale della Sardegna. Viene chiamata anche “**supa cuata**” che in sardo significa zuppa nascosta, proprio perché nasconde più strati di formaggio profumato. Piatto principe delle tavole dei galluresi, sia per le classi agiate che per le classi meno abbienti, viene considerata il primo per antonomasia dei **pranzi nuziali**.

Durante questi eventi, noti con il termine di “li coi”, venivano convocate cuoche di grande esperienza perché il piatto doveva essere ottimo e propiziare la buona sorte degli sposi. Questa specialità di origine povera, preparata con pane rappreso e formaggio tenero, si è conquistata oggi un **posto di tutto rilievo** nei menu tipici.

LA RICETTA DI ASSAGGIA

INGREDIENTI

- Brodo con bollito di carne (la tradizione chiede che sia carne di pecora)
- Formaggio filante sardo (preferibilmente la classica “peretta”)
- Pane rafferma
- Mentuccia, basilico e prezzemolo
- GRANANGLONA (formaggio da tavola a pasta cotta prodotto con latte intero di pecora e coagulato con caglio di vitello. Chiamato anche “Grana sardo”, nasce ad Anglona in provincia di Sassari alla fine degli anni novanta)

PROCEDIMENTO

Preparate uno strato di pane sottile e bagnatelo con il brodo. Appoggiatevi sopra il formaggio filante tagliato a fette sottili e il grana grattugiato, precedentemente mescolato con gli odori (mentuccia, basilico e prezzemolo). Ripetete gli strati fino a formare un timballo consistente. Sbattete un uovo e spennellate l'ultimo strato. Mettete in forno per circa 1 ora fino a che non vedrete formarsi la tipica crosta dorata e croccante. Lasciate riposare alcuni minuti e poi servite.