

Mazza frissa



La **mazza frissa** è un piatto antichissimo originario della Gallura e dell'entroterra sardo. Pietanza povera legata alla vita contadina, veniva preparata soprattutto in campagna negli "stazzi" le tipiche abitazioni dei pastori. Nata per riutilizzare la panna che si formava durante la bollitura del latte, in origine veniva preparata con la panna liquida del latte di pecora e fatta cuocere in un recipiente di terracotta. Il liquido grasso di colore giallo rilasciato durante la cottura, chiamato "ociu casgiu" ossia una sorta di olio di formaggio, veniva raccolto e conservato in vasi di terracotta e usato al posto del burro e dello strutto. "Sa mazza frissa" è tradizionalmente utilizzata come piatto unico, si accompagna con pietanze salate, si usa come condimento della pasta oppure viene servita come dolce a fine pasto, con l'aggiunta di un po' di miele.

LA RICETTA DI ASSAGGIA

INGREDIENTI

- Panna di latte fresco
- Semola
- Sale
- Una noce di burro

PROCEDIMENTO

Mettete in un tegame la panna con l'aggiunta di un po' d'acqua e portate a ebollizione, mescolando con un cucchiaino di legno. Quando il composto inizia a bollire buttate a pioggia la semola in quantità sufficiente a formare una massa consistente, sempre girando per evitare che si attacchi. Per ultima cosa aggiungete il sale e una noce di burro. La mazza frissa sarà pronta quando vedrete l'impasto (la cui consistenza sarà simile a quella della crema pasticcera) staccarsi dalle pareti del tegame rilasciando il liquido oleoso. Servite calda con crostini di pane dorato.