

ZUPPA DELLA GALLURA

Ingredienti

- un dado da brodo
- sale
- pane casereccio (400g)
- coriandolo (2,50g)
- pomodori pelati (250g)
- prosciutto crudo (50g)
- cannella (2,50g)
- basilico
- noce moscata (2,50g)
- zenzero (2,50g)
- ricotta di pecora (400g)

Come si prepara

Tagliare il pane a fettine sottili e i pomodori in minuscola dadolata.

Rivestire un tegame da forno con le fettine di prosciutto tagliate sottilissime.

Disporvi sopra le fettine di pane, irrorarle con una miscela di spezie fatta di cannella, coriandolo, noce moscata e zenzero, aggiungere la ricotta e innaffiare con un mestolo di brodo ottenuto facendo sciogliere un dado in 500 ml di acqua bollente.

Proseguire a strati fino ad esaurimento degli ingredienti, l'ultimo strato dovrà essere fatto con i pomodori, poi salare.

Mettere in forno caldo a 160 gradi per 30 minuti.

Togliere dal forno, far intiepidire e servire.

Difficoltà: 2

Tags

occasioni speciali, cucina regionale, zuppe, minestre, Zuppa della Gallura, Gallura, cucina sarda



