

ZUPPE E MINESTRE

Li pan'a fitti

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Preparete in pezzi da boccone della buona spianata o meglio, lo zichi nonorvese, passatela in brodo bollente (di pecora, di manzo, di dado) curando di non eccedere nella cottura per non farle perdere la callosità.

A parte avrete preparato un buon ragù al pomodoro con il quale condirete, assieme a pecorino grattugiato e pezzi di formaggio filante (anche una buona mozzarella può sostituire quello sardo) il pane appena scolato.