

PRIMI PIATTI

Semolino

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

Costole spolpate di maiale e conservate
sotto sale
semola
menta o timo

PREPARAZIONE

- 1 Immergere le costole per qualche ora in acqua tiepida.
Farle bollire in acqua dolce fino a quando la polpa rimasta è ben cotta. Nel brodo bollente insaporito da un ciuffetto di menta o di timo, versare a pioggia la semola, rimestando con un cucchiaino di legno perchè non faccia grumi.
A cottura ultimata aggiustare di sale e, se si vuole, aggiungervi un po' di pecorino grattugiato.

NOTE

Nome originale della ricetta: Su 'arre modde Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro