

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa gallurese

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **300 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La zuppa gallurese è un piatto unico o anche primo piatto tipico della Sardegna. Nella sola Gallura, zona che dà i natali a questo piatto, ne esistono diverse versioni e la rivalità tra queste è piuttosto accesa! Non si sa qual è la più buona, ma certamente il concetto stesso di questa zuppa è qualcosa di estremamente buono. Buono perchè è un piatto antico, rustico, saporito, che usa tutti gli ingredienti della vita quotidiana in campagna. Il pane, il formaggio, il brodo di carni miste lo rendono nutriente, sfizioso e unico nel suo genere. La zuppa gallurese si ama o si odia, noi vi proponiamo questa

versione confidando che vi sorprenda!

## INGREDIENTI

BRODO DI CARNE misto -  
PANE 1 kg  
PECORINO grattugiato - 300 gr  
CACIOTTA 500 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
MENTA  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate un buon brodo misto di manzo, pollo e agnello: ponete sul fuoco una pentola d'acqua con una carota del sedano e una cipolla, unite quindi la carne quando l'acqua è ancora fredda, salate e accendete il fuoco.



- 2 Lasciate cuocere il brodo per 3-4 ore schiumando se necessario.

Nel frattempo tritate un bel ciuffo di prezzemolo con un paio di rametti di menta ed affettate del pane del giorno prima o comunque leggermente raffermo.



- 3** A questo punto il brodo sarà pronto, filtratene una parte facendolo passare attraverso un colino a maglie fitte facendolo ricadere in una ciotola.



- 4 Prendete una pirofila ed adagiatevi sul fondo le fette di pane cercando di non lasciare nessuno spazio libero.



- 5 Distribuite abbondante pecorino sullo strato di pane quasi a formare uno strato, aromatizzate, quindi con il trito aromatico preparato in precedenza.





- 6 Irrorate il tutto con il brodo che dovrà essere assorbito completamente dal pane.



- 7 Procedete con un altro strato di pane, altro pecorino e trito aromatico.





8 A questo punto affettate della caciotta fresca e distribuitela in uno strato.



9 Infornate il tutto a 180°C per circa 30-40 minuti o fino a gratinatura.



10 Lasciate riposare la zuppa per 10-15 minuti prima di servirla.

NOTE