

PRIMI PIATTI

Suppa cuata

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spianata sarda rafferma	500 g
Formaggio fresco vaccino (scamorza)	400 g
Formaggio pecorino sardo grattugiato	200 g
Brodo di carne	150 cl
Erbe miste (prezzemolo, menta, timo)	1 manciata
Aglione	2 spicchi
Lardo (o pancetta)	1 pezzetto
Noce moscata (o spezie miste)	1 pizzico
Pepe	

Preparazione

- 1 Ungere col lardo o la pancetta sciolta a fuoco basso una casseruola (di coccio se possibile), distribuirvi uno strato di spianata a pezzi, uno di formaggio a fettine, erbe, pecorino, poco aglio, pepe, noce moscata.
- 2 Proseguire gli strati, fino a esaurimento ingredienti, finendo col formaggio. Punzecchiare la preparazione con uno spiedino, arrivando fino in fondo e allargando leggermente i fori.
- 3 Bagnate con il brodo bollente e mettete in forno già caldo a 180 gradi per circa 30 minuti. Si deve ottenere una zuppa asciutta, quasi uno sfornato, da servire caldo o tiepido.
- 4 Se piace si può aromatizzare con scorza di limone grattugiata (andrebbe usato il brodo di pecora o di agnello, in sostituzione si può usare un brodo di carni miste - maiale, manzo, gallina - o di un solo tipo, purché saporito) in alcuni casi viene arricchita con uno stufatino (u ghisatu) di carne.