



Lorighittas al Sugo di Pomodorini e Crumble di Cialde di Pecorino Sarda

Ricette per la Fiera 2024 • Ricette per la Fiera
Associazione Cuochi Provincia Cagliari Sud Sardegna

Porzioni: 4 | **Tempo di prep.:** 10 min | **Cottura:** 15 min

Ingredienti

300 g di Lorighittas

200 g di Pomodorini

½ cipolla

2 Cucchiai di olio extravergine di oliva della Sardegna

Prezzemolo

Qualche foglia di basilico

sale

N°2 Cialde di pecorino

Preparazione

1. Rosolare a fuoco lento in olio extravergine di oliva ½ cipolla tagliato a piccoli pezzi, con ½ cipolla ed un pizzico di sale.
2. Aggiungere i pomodorini dopo averli tagliati a tocchetti.
3. Far cuocere fino ad ultimare la cottura. Quindi insaporire con il prezzemolo tritato, qualche foglia di basilico e un filo di olio extravergine d'oliva crudo.
4. Cuocere le Lorighittas in acqua salata per circa 8-10 minuti, scolare e condire con sugo e crumble di cialde di pecorino

Note

Cialde di pecorino

Riscaldate bene una padella antiaderente a fuoco medio con un filo di olio extravergine di oliva e versateci dentro 2 cucchiai di pecorino grattugiato. Cominciate subito a distribuirlo su tutta la superficie della padella schiacciandolo un po', ma cercate di essere veloci perché il formaggio inizierà prestissimo a fondersi. Una volta cotta sul retro, girate delicatamente la cialda di formaggio con l'aiuto di una spatola e terminate la cottura anche dall'altro lato.