

Su matzamurru



TEMPI DI ESECUZIONE:

10-12 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Facile

INGREDIENTI (per 4 persone):

400 g di pane casereccio rafferma, 500 g di pomodori, olio extravergine d'oliva, mezza cipolla, 50 g di pecorino sardo grattugiato, basilico, sale

PREPARAZIONE:

Conservare il pane per circa due giorni. Spellare i pomodori, tagliarli a pezzetti e metterli in un tegame con olio extravergine d'oliva, sale e cipolla tritata; lasciar cuocere per circa dieci minuti aggiungendo a fine cottura qualche foglia di basilico. Tagliare grossolanamente il pane e aggiungerlo al sugo, mescolare bene e lasciar cuocere per non più di un minuto. Cospargerlo a piacere con del pecorino grattugiato.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:

Grano, principale coltivazione del territorio di Villaspeciosa; dalla sua macinazione si ottenevano farina e semola, utilizzate dalle massaie per preparare in casa il pane e la pasta.

NOTE:

Se non si utilizza il pane casereccio lasciar cuocere per minor tempo.