

Semola "fritta" *Sìmbua frita*



TEMPI DI ESECUZIONE:
50 minuti circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ:
Facile

INGREDIENTI (per 4 persone):
250 g di semola a grana grossa, 200 g di lardo fresco, due cucchiariate di olio extravergine di oliva, 1 cipolla, sale, acqua

PREPARAZIONE:
Intagliare il lardo e salarlo; lasciarlo così per qualche giorno. Prima dell'utilizzo raschiarne la superficie con il coltello per dissalarlo e tagliarlo a dadini avendo cura di lasciare la cotenna attaccata. Metterlo in una capiente pentola insieme alle due cucchiariate di olio e farlo struggere per circa dieci minuti a fuoco basso. Tagliare finemente la cipolla, aggiungerla al lardo e rosolare il tutto fino a far appassire la cipolla; dopo qualche minuto incorporare circa un litro d'acqua, preferibilmente calda, salare e portare ad ebollizione. Versare a pioggia la semola grossa, rimestare affinché non si formino i grumi e continuare a mescolare fino a quando la semola risulterà impregnata di tutto il liquido impiegato.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO.
Grano, principale coltivazione dei territori del Campidano in generale e di Villaspeciosa in particolare. Dalla sua macinazione si ricavano farina e semola, a loro volta ingredienti di base per la preparazione di pane e pasta.

NOTE/ CURIOSITÀ:
A piacere si può cospargere sa sìmbua frita di pecorino grattugiato.