Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Zuppa gallurese (o suppa cuata)

Pane
Per utilizzare il pane e il brodo di carne avanzati
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/zuppa-gallurese

Ingredienti per 6 persone:

Per il brodo:

- 1,5 kg di carne da brodo mista (manzo e montone castrato) o solo manzo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- sale

- 3 pani tipici galluresi di grano duro locale (pani a mela)
- 700 g di peretta (pasta filata di vacca con 20 giorni di stagionatura) o di “pischedda”(formaggio fresco di vacca non salato fatto leggermente inacidire per 2-3 giorni in acqua)
- 250 g di formaggio di vacca grattugiato (o pecorino non stagionato)
- 6 foglie di prezzemolo
- 5 foglie di menta
- 20 g di lardo (o burro)
- sale

Preparazione:

Ungere con il lardo o con il burro il fondo e le pareti di una teglia alta quindici centimetri. Tagliare il “tricu ruju” raffermo (pani a mela, di semola di grano duro locale) in fettine spesse mezzo centimetro circa. Affettare la “peretta” (formaggio di vaccino a pasta filante) in fette sottilissime. Tritare finemente il prezzemolo e unirlo al formaggio grattugiato.

Preparare il brodo di carne con gli usuali aromi dell’orto. Disporre le fette di pane in un unico strato, ricoprirle con uno strato di fette di “peretta”. Spolverare le fette con il formaggio grattugiato misto al prezzemolo e spargere alcuni pezzetti di foglie di menta. Ripetere l’operazione sino a ottenere almeno quattro strati. Chiudere l’ultimo strato con le fettine di “peretta”, spolverate di formaggio grattugiato.

Versare nella teglia, molto lentamente, il brodo bollente, facendo si che venga assorbito dal pane in modo uniforme. Aiutare l’assorbimento del brodo aprendo leggermente la massa con uno spiedino di metallo o con le

punte di un forchettone. Sospendere quando il brodo non viene più assorbito.

Infornare a 180 °C per quaranta minuti circa, sino a indorare la crosta. Sfornare e servire subito a tavola.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora e 10 minuti, più il tempo per preparare il brodo