

CUCINA TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA



di
Mariella
Bolacchi

E' un utile libro per chi ama la buona cucina tipica sarda e non vuole dimenticare le tradizioni dei nostri padri.

Ha riscosso un notevole successo ed è stato accolto dal pubblico come testo da tenere in cucina tra i manuali di immediata consultazione e come idea regalo sempre gradito soprattutto dalle nuove generazioni e parenti lontani. L'autrice è Mariella Bolacchi, da sempre interessata alla cucina tradizionale sarda, che in questo volume, riporta **108 ricette illustrate**, tipiche di varie zone dell'isola.

La raccolta è il risultato di un'accurata ricerca tra le persone anziane e tra quelle direttamente tramandate dalla madre.

Le FOTOGRAFIE sono di ANTONIO MELONI.

Zonza editore.

Per una facile consultazione, il volume è suddiviso in:

- **PRIMI PIATTI** che spaziano dalla pasta alle minestre più semplici, alle zuppe più ricche e tipiche; alle "*panadas*" ripiene di carne, anguille e verdure;

- **SECONDI PIATTI** a base di carne, pesce, compresi i rinomati arrostiti di maialetto, agnello con le immancabili coratelle sapientemente intrecciate.

- Seguono **LE VERDURE** nei vari abbinamenti;

- **I DOLCI** per ogni ricorrenza dell'anno:

- formagelle,
- papassinas,
- pan' 'e sapa,
- parafrittus,
- amaretti,
- bianchini, e tanti altri.

Per concludere troviamo le **RICETTE ANTICHE** che vanno dalla

- preparazione del pane semplice o
- pane arricchito con: pomodori, ciccioli, ricotta, olive,
- liquori,
- marmellate,
- preparazione della *sapa*,
- delle salsicce,
- del sanguinaccio, e tante altre ancora.