



Unioni de is Comunas de su Partiola e de su Campidanu de Bàsciu

Progetu "Sa Lingua Sarda 2", Avisu TuLIS - Annualidadi 2023



Comunu de Barrabi



Comunu de Partiola/Sici



Comunu de Donori



Comunu de Serdiana



Comunu de Sètimu



Comunu de Solèminis



Regioni Autònoma de Sardigna - Lei 482/99 e L.R. 22/2018



Comunu de Donori

CONILLU A SUCHITU

ITA TOTU SERBIT:

- unu conillu de 1,2 – 1,6 chilus
- binu biancu
- ollu ermanu de Partiola
- perdusèmini
- allu
- sali
- tàpara
- olia



COMENTI SI FAIT:

Tocat a segai a tancheddus su conillu e a ddu ponni in una casserola bàscia, paris cun s'ollu ermanu, su perdusèmini, allu e sali. Duncas si fait sufirgi custa cassola de cunillu a fogu lèbiu po una ora e candu est a mesu cotura, tocat a ddu arrusciai cun su binu biancu. Unu quartu de ora prus o mancu de s'acabu de sa cotura, tocat a aciungi s'olia e sa tàpara. Est de importu mannu chiustus duus ingredientis no fetzant sa cotura intrea.