



## Unioni de is Comunas de su Partiolla e de su Campidanu de Bàsciu

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



Comunu de  
Barrabi



Comunu de  
Partiolla/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

# Faixedda cun menta

## ITA SERBIT

- 400 gr. de faixedda frisca
- 1 tìtula de allu
- 10 follas de menta
- 4 culleras de ollu ermanu
- 2 culleras de axedu
- sali

## COMENTI SI FAIT

Limpiai beni sa faa e ponni a boddiri àcua cun sali. Fai coi sa faa po unus 15-20 minutus-

In s'interis chi coint, afitai s'allu e capulai sa menta. Amesturai allu e menta cun 4 culleras de ollu e murigai totu beni.

Aciungi 2 culleras de axedu e candu sa faa est cota pigaidda de s'àcua e lassaidda sfridai pagu pagu.

Imoi murigai sa faa e s'ollu cundiu e su pratu est prantu a papai, siat friu e siat tèbidu.