



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

Progetu "Sa Lingua 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

GATEAU DE MÈNDULA

ITA SERBIT:

500 gr de tzùcaru
400 gr de mèndula turrada
su croxu tratau de unu limoni

COMENTI SI FAIT:

Ponni s'àcua a buddiri e ghetai sa mèndula a intru, lassendidda buddiri po unu-duus minutus. Sfrigai sa mèndula cun unu tzàpulu po ndi ddi tirai su pillu e fai isciutai beni sa mèndula asuta de su soli.

Imoi si podit ponni sa mèndula in su forru po dda turrai.

Ponni su tzùcaru a si scallai, murighendi sempri cun una cullera de linna. Est de importu mannu a no fai abruyai su tzùcaru.

Candu est pruntu aciungi sa mèndula e su limoni tratau, murighendi beni totu, tirai de su fogu e ghetai totu in unu pianu de màrmuri po no s'apicigai e strecai beni totu cun unu limoni. Candu no est prus callenti ma nimancu friu si podit segai cun su gorteddu e lassai sfridai beni.