



## Unioni de is Comunas de su Partiolia 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

## Malloreddus cun bagna de caboniscu

### ITA SERBIT:

- 1 caboniscu
- 2 kg de tamata frisca segada a tancheddus
- 1 cibudda
- 1 tìtula de allu
- una pariga de follas de lau
- afàbica
- perdusèmini
- ollu ermanu
- 500 g de malloreddus
- sali

### COMENTI SI FAIT

Segai a arrogus su caboniscu, sciacuaddu e isciutaddu.

In una pingiada manna fai arrubiai su caboniscu cun s'ollu ermanu in dònna parti sua e pustis ponni a una parti su caboniscu. In cussu ollu arrubiai allu e cibudda, aciungi sa tamata segada a toncheddus, su sali e su lau; a mesu coidura torrai a nci ponni su caboniscu puru. Ponni a coi is

malloreddus e candu funt a mesu coidura ghetaineddus in sa bagna; aciungi s'afàbica e acabbai de coi totu. Aciungi a pustis su casu tratau (parmigiano o casu de brebei) e su perdusèmini.