



Frittata de pisurci a sa casteddaia - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Lo so che è una ricetta banale, forse per questo nessuna l'ha postata....ora lo faccio io!  
Essa è un must della cucina cagliaritana, celebrata anche in alcune poesie in limba, perchè fa parte del pranzo che preparavano i pellegrini che si recavano nelle "cumbessias" (capanne costruite intorno alle chiese campestri per ospitare i partecipanti alle sagre) durante le feste religiose primaverili.

Ora, con l'avvento dei surgelati si prepara tutto l'anno.

La particolarità è che insieme ai piselli e alla cipolla, si mette a rosolare a metà cottura anche il "cuppettone" o insalata iceberg.

Questa è fatta con 1/2 kg di piselli, mezza cipolla, mezzo cespo di insalata (messi a rosolare e insaporiti con un dado), formaggio pecorino, un po' di pane grattugiato. L'ho cotta al forno....ma andrebbe fritta



[Vai alla discussione sul forum](#)