*Dalla nostra amica Franca Deiana alcune ricette che vi sorprenderanno*

# La cucina di Poltu Ridundu

***Nello scorso numero de "La Gazzetta" abbiamo pubblicato una lunga ricostruzione di come si viveva una volta a Porto Rotondo. Le piccole storie della gente del posto, memorie e tradizioni, fatti inediti o curiosi, ci sono stati narrati dalla signora Franca Deiana che ha voluto farci un gradito regalo: le ricette della vecchia Poltu Ridundu. Alcune di queste pietanze della cucina locale vi sorprenderanno, non capita infatti di gustarle nei ristoranti o negli agriturismo; altre vi saranno sicuramente note.***
***Vi consigliamo comunque di provarle tutte, sono semplici da fare e davvero squisite.***

**Fiuritti (tagliatelle) al cinghiale**

*Per otto persone:*
*1 kg di polpa di cinghiale*
*1 kg. di "fiuritti"*
*(tagliatelle fatte in casa)*

*Fate soffriggere in olio e cipolla la polpa di cinghiale a tocchetti; quando la carne è ben insaporita, a metà cottura aggiungete il sugo di pomodoro preparato precedentemente.*
*Rifinite il tutto, aggiungendo eventualmente del peperoncino; intanto lessate la pasta e scolatela al dente, saltatela in padella con il sugo di cinghiale e condite con del pecorino.*

**Risotto al limone**

*1 kg di polpa di maiale*
*1 kg di riso*
*saporita, scorza di limone*
*1 kg di pelati*

Soffriggete la polpa di maiale in olio e cipolla, bagnate con del brodo di carne e fate cuocere aggiungendo il sugo di pomodoro preparato precedentemente, peperoncino o pepe nero, un pizzico di saporita e la scorza di limone grattugiata. Lessate il riso e mantecatelo nel sugo, condite con del pecorino.

**Cordule di agnellino**

*Per 10 persone*
*3 cordule*
*finocchietto selvatico*
*olio extra-vergine*
*peperoncino*
*un bicchiere di vino bianco*

Fate bollire le cordule per dieci minuti in acqua e sale, lasciatele asciugare qualche minuto nel forno caldo; in un tegame mettete a soffriggere l'olio con il finocchietto selvatico per cinque minuti; aggiungete le cordule, spruzzate con del vino bianco, insaporite con il peperoncino e completate la cottura a fuoco vivace.

**Tordi allo spiedo**

*Tordi, pancetta,*
*foglie e rami di mirto, lardo*

Pulite i tordi, farciteli con la pancetta e le foglie di mirto, chiudeteli con uno stecchino e infilateli, tipo spiedo, nel ramo di mirto; alternare i tordi con strisce di lardo e fettine di pane. Potete cucinarli in tegame, al forno o alla griglia.

**Ravioli dolci galluresi**

*1 kg di ricotta*
*1 etto e mezzo di farina*
*1 etto di zucchero*
*mezzo chilo di miele*
*1 uovo*
*la scorza grattugiata di due limoni*
*mezzo bicchiere di liquore.*

Amalgamate la ricotta con la farina, l'uovo, lo zucchero e il liquore. L'impasto deve essere soffice; formate delle piccole palline e friggetele in abbondante olio caldo. Immergetele, una ad una, nel miele riscaldato a fuoco lento. Poi adagiate i ravioli su un letto di foglie di limone.

**Palle di neve**

*1 litro e mezzo di latte*
*2 etti di zucchero*
*6 albumi*

Montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero. Fate bollire il latte e abbassate il fuoco; formate le palline di albume e fatele bollire nel latte per circa tre minuti. Potete servire le palle di neve immerse in una crema leggera alla vainiglia, cosparse di una salsa allo zabaione o al caramello.

A CURA DI MARELLA GIOVANNELLI

# *Anagrafe ...bovina!*




***Conto alla rovescia per la raccolta delle firme necessarie per la proposta di legge di iniziativa popolare per l'istituzione delle denominazioni comunali di origine (De.C.O.). Occorrono almeno cinquantamila firme di cittadini iscritti nelle liste elettorali e l'ultimo termine utile è il mese di settembre. L'importante iniziativa è stata promossa dall'Associazione dei Comuni Italiani. Il disegno di legge è composto da sei articoli e prevede che ciascuno degli ottomila comuni d'Italia possa assumere "iniziative dirette a sostenere interventi socio-culturali ai fini della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali". L'istituzione del marchio De.C.O. sarebbe particolarmente utile per la Sardegna anche nel quadro di una intelligente e razionale programmazione turistica.***

ADR