

Zuppa Gallurese

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di agnello con osso
Cipolla
Carota
Sedano
Alloro
2 corone di pane carasau
200 gr. di formaggio
di capra semistagionato
100 gr. di panna fresca
4 uova

Procedimento:

Prendere l'agnello e spolparlo dalle ossa.
Con le ossa, la carota, il sedano, la cipolla e le foglie
d'alloro comporre un brodo. Tagliare la polpa della carne
a cubetti e saltare velocemente in padella.
Preparare una fonduta portando la panna a 65°C e fuori
dal fuoco aggiungere il formaggio tagliato finemente.
Cuocere le uova in acqua acidulata (con aggiunta di aceto),
ottenendo 4 uova poché. Comporre il piatto utilizzando
una fondina. Mettere sul fondo una piccola parte di brodo
e poi stratificare con pane carasau, agnello e fonduta.
Ultimare con l'uovo poché.

