



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



COMUNU DE DOMUS DE MARIA

Progetu finantziau cun su dinai de sa Regione Autònoma de Sardigna cunforma a sa L. 482/99 e a sa L.R. 22/2018.

FOGATZA DE DOMUS DE MARIA

SU CHI SERBIT:

PO SA PASTA:

1 kg de farra a tipu 00
1kg de sìmbula torrada a molli
25 gr de framentu de birra
3-4 tassixeddas de ollu ermanu
35 gr de sali
½ litru de àcua

PO SU PRENU:

700 gr de tamàtiga segada
2 tìtulas de allu
unus cantu follas de afàbica
ollu ermanu
sali

CUMENTI SI FAIT: in pagu àcua scallai su framentu. Ponei sa farra e sa sìmbula in una scivedda, aciungendi sali, ollu e su framentu e s'acua abarrada e cummossai totu. Sa pasta depit essi moddi e apoddosa. Lassai pesai po giai un'ora e mesu. Sterri sa pasta me in is tèllias ponendi aintru is tamàtigas cundias cun sali, ollu, allu e afàbica. Serrai sa fogatza e inforrai po un'orixedda.

Torraus gràtzias al Centro Italiano Femminile sezione di Domus de Maria