

Comune di Monti

Documento generato il 17-02-2018

Gastronomia

I piatti della tradizione culinaria montina vengono ancora oggi riproposti secondo antiche ricette.

Tutte le pietanze sono preparate utilizzando ingredienti semplici che sapientemente combinati offrono un gusto unico e delicato.

Orgoglio culinario montino è senz'altro “ Sa Suppa” (la zuppa), preparata con “ Su pane ladu” (spianata) fatto essiccare e condito con formaggio vaccino a fette, pecorino grattugiato, prezzemolo, pepe e “S’ozzu casu”, il tutto irrorato con il brodo di pecora caldo.

I “maccarrones de manu –nostra” (gnocchetti di farina di semola) fatti a mano utilizzando la parte concava di una qualsiasi grattugia da cucina tradizionalmente conditi con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato.

Tra i secondi di carne annoveriamo gli arrostiti di maialetto e capretto e il caratteristico “ Tattalliu “ (interiora condite e infilate nello spiedo).

Tra i dolci più rappresentativi ricordiamo sicuramente i “ Baci d’angelo “ dalla delicata pasta (preparata con acqua, sale, zucchero e farina bianca) che racchiude un gustoso ripieno fatto di mandorle, zucchero, buccia grattugiata di arancia o limone. Sa Niuledda, altro dolce tipico della tradizione montina preparato con pasta di farina bianca cotta al forno , buccia d’arancia, mandorle, pepe e miele

Accompagnano le numerose prelibatezze i pregiati vini della Cantina del Vermentino di Monti tra i quali ricordiamo i rossi Abbaia e Galana, i bianchi Funtanaliras e Arakena e il passito Aldiola che ben si sposa con i dolci.

Sezione: Il paese