



Fae e Lardu (Sardegna) - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

Piatti unici - carnevale - fave - salsiccia

Per arricchire la panoramica dei piatti di carnevale, ecco quello che si consuma nella Sardegna dell'interno, caratterizzata da un'economia agro-pastorale

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di fave secche

100 grammi di salsiccia

200 grammi di carne di maiale o cinghiale

100 grammi di lardo di maiale

250 grammi di cavolo cappuccio

pomodori secchi, finocchietto, cipolla, sedano, carota, aglio, sale, pepe, pane carasau

Dopo aver messo a bagno la sera prima le fave, scolatele e mettetele in una pentola capiente con due litri d'acqua, aggiungete la carne, la salsiccia, e il lardo di maiale, le foglie del cavolo, i pomodori, carote, sedano e cipolla tritati, salate e pepate, proseguite la cottura a fuoco lento per 50 minuti, si consiglia di servire il piatto caldo contornato da pezzi di pane carasau preventivamente bagnati nel brodo. Naturalmente, cannonau a fiumi ...ed ecco il risultato.