



Pane e Pasta Tipici



La Sardegna era conosciuta come il granaio di Roma. Il grano duro, il pane e la pasta sono elementi naturali della cultura sarda. Smeralda propone il **Pane Carasau** che i pastori portavano con loro durante la transumanza, in quanto si conserva per mesi. Secco, sottile e croccante, accompagna divinamente salumi, formaggi, salse e creme. Inumidito con acqua o brodo diventa morbido e malleabile, base di famosi e gustosissimi piatti tipici. Tra le paste,

Smeralda ha scelto le più particolari: la **Fregola** sarda e le **Lorighittas**. La **Fregola**, simile al cuscus, è fatta con semola di grano duro lavorata fino a ottenere piccole sfere poi essiccate e tostate. Ottima con brodi di pesce e frutti di mare. Le **Lorighittas**, veri e propri gioielli della tradizione, hanno la forma simile a quella di un anello o di un orecchino (il procedimento di lavorazione è totalmente

manuale, un kg di **Lorighittas** richiede dalle 3 alle 4 ore di lavoro). La semola di grano duro è lavorata sino a ottenere veri e propri fili, sottilissimi, che si avvolgono attorno alle dita per due giri. I fili vengono poi intrecciati tra loro fino a diventare un gioiello perfetto. Si essicano in canestro per tre giorni. Ottime condite con sughi di carne e pecorino, o con la polpa di riccio.

· Typical Bread and Pasta ·





Pane e Pasta Tipici

<i>Pane Carasau</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Tradizionale Traditional	810-9PA	300 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	Variabile Variable	8019500001341
	810-9GA	500 g				8019500001389
Guttiau With olive oil	810-9PC	300 g				Variabile Variable

<i>Lorighittas</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
	811-2PA	250 g	Busta PVC sottovuoto	Variabile Variable	Variabile Variable	8019500001334
	811-2GA	500 g	Vacuum pack			8019500000665

<i>Fregola</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
	812-2UA	500 g	Busta PVC sottovuoto	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable
	812-2UA	1 Kg	Vacuum pack			

Sardinia at one time was known as the “granary of Rome”. Durum wheat, bread and pasta are natural components of Sardinian culture. Smeralda proposes **Pane Carasau**, discs of crispy, unleavened bread which the shepherds took with them during transhumance or transfer of the flocks and herds, because it remained edible for months at a time. Dry, thin and crunchy, it is an inspired match for salami and cold cuts, cheeses, dips

and spreads. Wetted with water or broth it becomes soft and tender, and is used as an ingredient in a number of famous mouth-watering recipes. Amongst Sardinian types of pasta, Smeralda has chosen two of the most distinctive: **Fregola** and **Lorighittas**. **Fregola**, similar to cuscus, is made of durum wheat semolina processed into small spheres which are then dried and toasted. It is excellent with fish and seafood stews. **Lorighittas**,

true gems of tradition, are ring or earring-shaped (they are shaped entirely by hand and one kilo of Lorighittas requires 3 to 4 hours’ work). The durum wheat semolina is shaped by hand into thin threads which are wound twice round the fingers, they are then plaited and become a perfect gem. They are left to dry in wicker baskets for three days — they are delicious with meat sauce and grated pecorino, or with sea urchin roe.