

VareseNews

Cocquio propone i sapori della Sardegna

Pubblicato: Venerdì 10 Febbraio 2006

Degustare i sapori della Sardegna e, perchè no, impararne alcuni segreti, è un'idea del **Circolo S. Andrea di Cocquio Trevisago** che propone, per **domenica 12 febbraio alle ore 19,30**, una **“Cena Sarda”**.

Durante la giornata verrà, invece, creato un **laboratorio** condotto da **Roberto Soru e Giada Lugli**, esperti di formazione pr adulti e appassionati di cucina.

Verrà consultata una biblioteca di cucina e territorio e saranno presentate proiezioni di video e musica.

Il menù della cena avrà protagonisti prodotti e piatti tipici dell'isola.

Nell'**antipasto**, per esempio, faranno capolino la ricotta mustia, creata con puro siero di latte vaccino, salata in superficie, e il pane guttiau, ovvero pane carasau, sfoglie finissime di pane condite con sale e olio extravergine.

I **primi piatti** consistono in una zuppa gallurese, composta da pane e formaggio, e Currujones con ricotta ed erbe, pomodoro fresco e pecorino.

Come **secondo** la tradizione sarda non può che proporre l'agnello, accompagnato da olive e finocchio e seguito da “patate in cappotto” e da una purea di fave con guaciale croccante.

Per concludere in bellezza trionferanno, come **dolce**, i “sospiri nuoresi”, detti anche “gueffos”, piccole palline leggermente schiacciate, composte da mandorle tritate, zucchero, limone, acqua di fior d'arancio avvolte in carta colorata; pasta di nocciole di Sardegna, miele di montagna e zucchero.

Per prenotarsi alla cena, del costo di 20 euro, è necessario iscriversi entro e non oltre il 10 febbraio, mentre l'iscrizione per i laboratori è a parte.

Per partecipare, o per qualsiasi altra informazione, è **necessario telefonare al Circolo S. Andrea (0332-700144)**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

