

SCIUSCIEDDU 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di brodo di faraona,
- 4 uova sbattute,
- 400 g di badduzzi,
- 300 g di ricotta fresca,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 40 g di uvetta sultanina tipo malaga,
- pangrattato,
- cannella,
- sale,
- pepe.

E' necessario un ricco brodo di badduzzi, le polpettine di carne trita di vitello impastate con pangrattato, prezzemolo e aglio trito, formaggio pecorino grattugiato, sale, pepe, lessate insieme ad una gallina faraona.

Nel brodo ottenuto, filtrato, si versa il composto amalgamando ricotta fresca di pecora, uova sbattute, pecorino grattugiato, sale, pepe, un pizzico di cannella e l'uvetta passa.

Il tutto va messo in un tegame subito mandato in forno, affinché il composto si gonfi in crostata.

Sciuciare, da cui il nome della vivanda, significa soffiare.