

## FREGULA STUFADA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fregula (semola sarda),
- 120 g di formaggio pecorino stagionato,
- 50 g di strutto,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- brodo di carne.

Fate bollire la semola nel brodo di carne finché sarà diventata morbida (20 minuti circa).

Nel frattempo fate soffriggere un trito abbondante di cipolla e prezzemolo.

Scolate la fregola dal brodo di cottura e sistematala in una teglia unta di strutto, alternando strati di semola al soffritto spolverato di pecorino.

Mettete la teglia in forno e cuocete per altri 20 minuti circa.