

RICETTARIO PIATTI TRADIZIONALI – CUCINA CONTADINA NUORESE

“MINESTRA ‘E MERCA”-

I^ VERSIONE

MINESTRA E' MERCA BIANCA

LE QUANTITÀ SONO NATURALMENTE IN RAPPORTO AL NUMERO DELLE PERSONE:

Tagliare a dadini le patate, preferibilmente qualità rossa, o "tonda di Berlino", in quanto le patate bianche tendono a sfarinare, portando nel frattempo l'acqua in ebollizione, e cuocere le patate. Aggiungere la pasta, preferibilmente ditalini, o spaghetti n.5 spezzati, nel frattempo abbiamo messo a bagno la merca con un acqua in modo che perda il sale eventualmente in eccesso. A questo punto la merca va schiacciata con una forchetta o altro utensile utile allo scopo aiutandoci con un po di acqua prelevata dalla cottura della pasta e delle patate. Il composto andrà aggiunto quando la pasta e la patate sono a fine cottura. Lasciare intiepidire, o raffreddare, a seconda dei gusti.

II^ VERSIONE

MINESTRA E' MERCA ROSSA

*Tagliare a dadini le patate, preferibilmente qualità rossa, o "tonda di Berlino", in quanto le patate bianche tendono a sfarinare, portando nel frattempo l'acqua in ebollizione, e cuocere le patate, **aggiungendo un pomodoro maturo tagliato a filetti privato dei semi e dell'acqua di vegetazione (si potrebbe anche utilizzare il pomodoro secco privato però sia dei semi che del sale in eccesso), ed un pezzo di cipolla in crudo.** Aggiungere la pasta, preferibilmente ditalini, o spaghetti n.5 spezzati, nel frattempo abbiamo messo a bagno la merca con un acqua in modo che perda il sale eventualmente in eccesso. A questo punto la merca va schiacciata con una forchetta o altro utensile utile allo scopo aiutandoci con un po di acqua di cottura della pasta e delle patate. Il composto andrà aggiunto quando la pasta e la patate sono a fine cottura. Lasciare intiepidire, o raffreddare, a seconda dei gusti.*

III^ VERSIONE

MINESTRA E' MERCA CON SOFFRITTO.

Preparare un leggero soffritto utilizzando olio extravergine di oliva, uno spicchio di cipolla, aggiungendo un pomodoro maturo tagliato a filetti privato dei semi e dell'acqua di vegetazione (si potrebbe anche utilizzare il pomodoro secco privato però sia dei semi che del sale in eccesso), evitando bruciare il composto, cuocendo a fuoco lento per evitare di bruciare. Unire l'acqua già calda, e quando inizia l'ebollizione aggiungere le patate tagliate a dadini, la zucchina anch'essa tagliata a dadini, una costola di sedano, o il cuore dello stesso tagliato a dadini. Lasciar cuocere le verdure, aggiungere la pasta e completare con la merca preparata come prima descritto.