



Associazione Turistica

Pro Loco Uri

Via Principe Umberto, 48 Uri(SS) 07040

331 365 9124 | 348 369 1513 | email proloco.uri@tiscali.it

Ufficio stampa Erika Pirina | erikapirina@gmail.com | 3491821907



COMUNE DI URI

CANNELLONI CON CARCIOFI E PURPUZZA

Tagliare i carciofi a fettine sottili e fare soffriggere in olio d'oliva con la cipolla e la purpuzza per almeno 15 minuti, riempire i cannelloni con il soffritto e sistemare in una teglia da forno, ricoprire con la besciamella e abbondante formaggio grattugiato, mettere nel forno per 15/20 minuti a 180 gradi.

FREGOLA CON CARCIOFI E PURPUZZA

Preparare in una pentola il brodo vegetale, pulire i carciofi e tagliarli in 4 parti, mettere in una pentola larga l'olio d'oliva e fare il soffritto con la cipolla tritata e il pomodoro secco, aggiungere la purpuzza, far rosolare e aggiungere la fregola e i carciofi tagliati. Aggiungere il brodo gradatamente fino a portare la fregola alla cottura desiderata. Mettere sale e peperoncino a piacere e prima di servire aggiungere abbondante formaggio grattugiato.



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTISANARIA E COMMERTZU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



Fondazione
di Sardegna



Camera di Commercio
Sassari



SALUDE & TRIGU
events in northern Sardinia

SARDEGNA