

Burrida

Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Descrizione sintetica del prodotto

È una pietanza consumata sia come secondo piatto che come antipasto, a base di pesce marinato in una salsa bianca di aceto con noci, pinoli, cipolle, ed altri aromi. Si serve fredda.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti (dose per 6 porzioni): - 1,5 Kg. di gattuccio di mare (in alternativa palombo); - 100 gr. di cipolle bianche; - 1 dl. di olio extravergine d'oliva; - ½ l. di aceto di vino bianco - 80 gr. di noci sgusciate; - 2 spicchi d'aglio; - Qualche foglia di alloro, sale e pepe. Preparazione del pesce: lavare e spellare il gattuccio di mare, svuotarlo dalle interiora e recuperare il fegatino, che servirà per la preparazione della salsa, quindi tagliare il pesce a piccole trance e versarlo in acqua bollente salata; quando l'acqua riprende a bollire ed il pesce ha cambiato colore, si scola e si lascia raffreddare. Preparazione della salsa: mondare le cipolle e farle rosolare in un tegame con l'olio, aggiungere il fegatino del gattuccio di mare, dopo averlo tritato, e far soffriggere ancora un po' l'intingolo. A parte, con uno sminuzzatore o nel mortaio, tritare finemente le noci e l'aglio (alcuni uniscono anche il prezemolo e una manciata di pinoli), e aggiungerle all'intingolo, far continuare la cottura a fuoco lento per alcuni minuti, rimastando continuamente la salsa affinché il tutto si amalgami per bene. Versare, quindi l'aceto e far sobbollire ancora il tutto per un altro paio di minuti. In una terrina versare sul fondo uno strato di salsa ben calda e disporvi sopra le trance di gattuccio guarnite con delle foglie di alloro, ricoprire con un altro strato di salsa ben calda, continuare nella formazione degli strati alternando gli ingredienti come prima; coprire la terrina con un coperchio, attendere che il tutto si raffreddi e conservare in frigorifero per almeno 24 ore prima di servirlo.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La preparazione di questo piatto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Burrida alla Casteddaia

Categoria:

Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Sinonimi:

Burrida alla cagliaritana

Nome geografico abbinato:

Cagliari

Territorio interessato alla produzione:

Cagliari ed hinterland

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione di questo piatto avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe. Oggi è diffusa la preparazione, come antipasto, nei ristoranti. Conservata adeguatamente in frigorifero a 4-5 °C, la burrida ha una durata anche di una settimana, anzi acquista maggior pregio dopo due tre giorni di marinatura.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Antica pietanza della tradizione popolare cagliaritana, che un tempo apparteneva alla cucina povera ed oggi servita come prelibato antipasto di mare nei ristoranti tipici del cagliaritano, di probabile derivazione fenicia. Di questo piatto esistono testimonianze verbali e scritte, la sua ricetta, infatti, può essere reperita in testi di gastronomia sarda, editi da oltre 25 anni.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it