

ORTAU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna –Rita Murgia

Sono le parti meno nobili del maiale a dar vita a questo gustoso piatto. Si tratta di porzioni dell'intestino crasso del maiale, ripiene di fegato, cuore, milza, polmone e mescolate col sangue.

Lavorazione e conservazione

La lavorazione de *s'ortau* ha inizio raccogliendo il sangue del maiale in un recipiente. Si aggiunge quindi del sale, mescolando in continuazione per evitare che coaguli. A parte si prepara un soffritto con aglio e prezzemolo. Al soffritto si aggiungono sugna, cuore, polmone, fegato e milza tagliati a pezzi. Una volta cotto

si lascia raffreddare e si aggiunge il sangue. Si riempiono quindi i pezzi di intestino per circa tre quarti con il composto preparato e, dopo averli chiusi con dello spago per alimenti, si sbollentano in acqua e infine si cuociono sulla brace del camino. L'ortau si può mangiare caldo o freddo, ma va comunque consumato subito.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)