

Schuppa da tomata da la Sardegna

- 4 tomatas bain madiras
- 2 dl sosa da tomata (betg cundida)
- 1 cucumera mesauna
- 1 peperoni cotschen (betg picant)
- 2 tschaduns suc da citrona
- 1 agl
- 1 tschagula
- 4 tschaduns ieli d'uliva
- sal e paiver e fegls da basilic per decorar

Lavar las verduras. Mundar la cucumera e tagliar, salar ella. Nus laschain ella sin in tagliar per ca. 15 minutas per ch'ella perdia l'aua. Suentar tagliain nus en quadrels la cucumera. Buglir curt las tomatas, uschia che la pelletscha vegn giu bain. Nus prendain davent ils cocs e tagliain la tomata en quadrels plitost gronds. Il peperoni e la tschagula tagliain nus en quadrels. Uss l'agl, quel duvrain nus mo per fruschar en la stgadella che nus prendain per nossa schuppa fraida. En la stgadella unschida cun l'agl mettain nus en ils quadrels da cucumera, da peperoni, da tomata e derschain tiers la sosa da tomata, truschain bain. Derschain vitiers il suc da citrona, uss salain anc cun sal e paiver e maschadain bain quella massa. 3 uras laschain nus en il fraid nossa schuppa da tomatas.

Decorar cun in feagl da basilic.

Bun appetit!