# SPECIALITA' GASTRONOMICHE

Come ogni regione la Sardegna ha le sue particolarità culinarie. Ogni piatto viene preparato in maniera molto accurata, scegliendo con attenzione tutti i prodotti e ingredienti che la natura ci offre. Perciò possiamo vantare ricette particolari che nel loro insieme sono semplici e soprattutto genuine.
Anche Seui esalta i suoi sapori con ricette particolari e caratteristiche del luogo che vengono tuttora tramandate di generazione in generazione.
Una di queste ricette è quella del pane (civargiu) e il pane bianco (is coccois).
Ancora oggi molte famiglie non vanno in panificio, ma fanno uso del pane fatto in casa, che si prepara dalla notte prima e si cuoce nel forno a legna. Soprattutto per le festività si è soliti preparare "is coccois", che sono curate nei particolari e assumono forme diverse: a corona, a forma di fiore e di farfalla e molte altre ; durante le festività pasquali sono fatte a forma di colomba.

Un altro piatto tipico del nostro paese sono i "culurgionis" (agnolotti di patate), preparati con ingredienti semplici quali: patate, farina, formaggio salato (casu 'e vita) , olio, menta aglio etc. Anche i "culurgionis" vengono lavorati con una tecnica particolare che gli fa assumere la tipica forma a spiga di grano. Un'altra variante del "civrasciu" è Il "civrasciu prenu" e si prepara stendendo la pasta che si farcisce con lo stesso ripieno degli agnolotti di patate con l'aggiunta di zucchine con varie spezie o di cipolle (civargiu de cibudda).
Il "civargeddu prenu" dalla forma di focaccia ha lo stesso composto dell'altro pane con l'aggiunta di cipolle.
Anche i secondi piatti sono molto prelibati: Tra questi menzioniamo la coratella allo spiedo (trattalia); per la sua preparazione si utilizzano le frattaglie dell'agnello con le patate e il lardo che vengono avvolti dalle budelle.
Particolarmente lavorate sono le ricette relative alla preparazione dei dolci: Papassini, pani 'e sa saba, amaretti, pardulas (formagelle), piricchittos.

RE di SEUI

Testo e Grafica: RE di SEUI
Proprietà: RE di SEUI