

cofradía gastronómica
- salmorejo cordobés -



Salmorejo Cordobés

Salmorejo Cordobese (Dialettu Salentinu Italia)

Ricetta



Nce nciole:

1kg ti Pummitori

200 gr ti Pane telera cordobesa (pane tipicu ti Cordoba)

100 gr ti uegghiu Extravergine di Ulia

1 spicchiu d'agghiu ti Montealbano

(paese filla provincia ti Cordoba)

10 gr ti Sale

Comu si prepara:

Pulizzare e macinare li pummitori, culare cu si ndi leanu la pelle e li semi, continuare a macinare giungendu lu pane, l'uegghiu, l'agghiu e lu sale.

Decorare cu l'ueu l'essu macinatu e stuezzi ti Jamón Serrano (Prosciuttu crudu ibericu).