

### **Malloreddus (sardinijski NJOKI) alla Campidanese**

**Sastojci** (za 4 osobe):

400 g tjestenine *malloreddus* (tipična tjestenina napravljena od vode, soli i krupice od pšenice durum)  
300 g oguljene rajčice / 300 ml pire od rajčice  
1/2 manje glavice luka  
200 g svježe kobasice  
Ekstra djevičansko maslinovo ulje – po ukusu  
Sol  
Šafran – 1 vrećica  
Bosiljak  
Naribani sardinijski ovčji sir

**Priprema:**

1. Sitno sjeckani luk propirajte na srednjoj vatri u loncu s 3 žlice maslinovog ulja.
  2. Uklonite ovitak s kobasice, zgnječite je vilicom i dodajte u lonac.
  3. Nastavite prijeti i dodajte šafran otopljen u šalici vode.
  4. Dodajte nasjeckanu oguljenu ili pasiranu rajčicu i kuhajte na laganoj vatri oko 15-20 minuta.
  5. Posolite po želji.
  6. U drugom loncu dodajte *is malloreddus* u kipuću posoljenu vodu i kuhajte oko 12 minuta (slijedite upute na pakiranju). Ako se koristite ručno rađenim svježim *malloreddusima*, kuhajte ih oko 6 minuta.
  7. Ocijedite ih i začinite umakom *campidanese*.
  8. Poslužite *malloreddus* uz naribani sardinijski ovčji sir, po ukusu.
- Dobra čaša crnog vina punog okusa izvrstan je prilog ovom jelu.

### **Tjestenina alla Carlofortina**

**Sastojci:**

400 g kratke tjestenine (npr. *malloreddus*, *maccarronis de busa*, trofie, penne, tortiglioni... itd.)  
100 g pesto genovese  
150-200 g svježe ili konzervirane tune (po mogućnosti u salamuri)  
10-15 cherry rajčica  
Ekstra djevičansko maslinovo ulje  
Sol

**Priprema:**

1. Ulijte jušnu žlicu ulja u duboku tavu.
  2. Kad se ulje počne zagrijavati na laganoj vatri, dodajte tunu narezanu na komade.
  3. Pirajte svježu tunu na srednje laganoj vatri 7-10 minuta. Ako se koristite tunom iz konzerve, potrebno je kuhati 2-3 minute.
  4. Dodajte pesto i kuhajte na laganoj vatri oko 5 minuta.
  5. Zatim dodajte cherry rajčice prethodno narezane na male komadiće, pirajte ih jednu minutu s umakom, a zatim isključite vatru.
  6. Tjesteninu kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju.
  7. Ocijedite tjesteninu i odmah je prebacite u duboku tavu s umakom i dobro promiješajte.
- Poslužite uz čašu bijelog vina.

### **Pani guttiau**

**Sastojci:**

500 g kruha *carasau* (tipični sardinijski kruh, vrlo tanak, izrađen od krupice pšenice durum, soli, pivskog kvasca i vode)  
Ekstra djevičansko maslinovo ulje  
Sol

**Priprema:**

Krišku kruha *carasau* dobro namažite uljem.  
Dodajte prstohvat soli i stavite peći u zagrijanu pećnicu na 150 °C oko 3-5 min.  
Izvadite iz pećnice, ostavite da se ohladi i poslužite kad postane hrskavo.  
Poslužite uz ovčji sir i nareske.