



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.4

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

**CONTORNI**

<b>ASPARAGI SELVATICI ALL' AGRO</b> Asparagi selvatici lessati e conditi con una salsa a base d'olio, limone, acciughe e prezzemolo	<b>ISPARAU AGRESTE</b> Isparau agreste buddidu e cundidu cun sartza de ògiu, limone, anciova (antzua) e perdusèmene
<b>FAGIOLI ALLA GALLURESE</b> Fagioli lessati con cavolo verza, finocchietto selvatico, cipolle e pomodori, con l'aggiunta finale di un trito di aglio e lardo	<b>FASOLU A SA GADDURESA</b> Fasolu buddidu cun càule a fògia, anedu, chibudda e tamata, cun s'annanta, a sa fine, de àgiu e lardu isminutzados
<b>FAVETTE CON LATTE</b> Fave fresche, cotte in padella con olio	<b>FAE MINUDA CUN LATE</b> Fae frisca, cota in sa padedda cun ògiu
<b>PEPERONI ARROSTO</b> Peperoni arrostiti, privati della pelle, tagliati in striscioline e conditi con olio, aceto, aglio e prezzemolo	<b>PIBERONE ARRUSTU</b> Piberone cotos arrustu, ispigioladu, segadu a fine e cundidu cun ògiu, aghedu, àgiu e perdusèmene