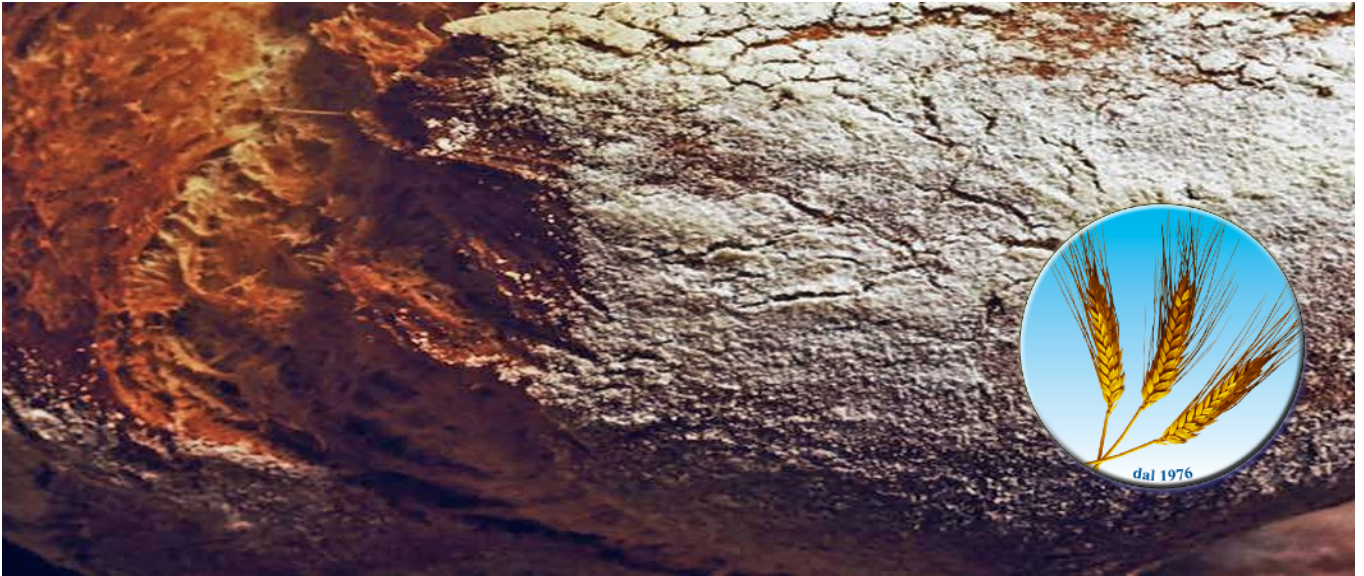


# CIVRARGIU

"civraxiu", "chibarzu", "chiariu"



Pane ordinario, detto *civraxiu* nel Campidano, *chibarzu* nel Logudoro, *chiariu* nel Nuorese.

È un pane grande (può raggiungere il kg di peso), a base tonda, con la crosta piuttosto croccante e la mollica morbida.

Si usa anche affettato, sdraiato in teglie di terracotta, e "bagnato" (ammorbidito e insaporito) dal sugo di cottura delle carni di maiale o di agnello arrostate.

Risulta particolarmente gustoso se imbevete le fette con il latte; queste le passate nell'uovo sbattuto e le frigete (nell'olio o nello strutto). Prima di servirle, a piacere, spolverizzatele con sale o con zucchero.

(rif. Alessandro Molinari Pradelli, "La cucina sarda, Newton Compton, 1997)