

UNSER MONATSHIT IM MÄRZ

Gebratenes Rindsentrecote

Café de Paris | Fregola Sarda
Wilder Broccoli | Peperoni

CHF 36.00

Inklusive Tagessuppe oder Salat

Wissenswertes über Fregola Sarda

Fregola Sarda ist eine traditionelle sardische Nudelart aus Hartweizengriess und Wasser. Hergestellt wird die Fregola Sarda, indem der Griess in einer grossen Tonschüssel gerollt und im Ofen geröstet wird. Daraus entstehen unregelmässige kleine Kugeln mit einem Durchmesser zwischen 2 und 6 mm.

Fregola wurde angeblich bereits im 14. Jahrhundert in einem Statut der Stadt Tempio Pausania erwähnt. Damals sollte die Fregola- Zubereitung nur von Montag bis Freitag stattfinden, um das Wasser am Wochenende zur Bewässerung der Felder verwenden zu können.