

ORRUBIOLUSU

Ingredienti:

Per l'impasto:

500 g. di pecorino sardo fresco , 200 g. di zucchero semolato , 3 uova , 300 g. di semola fine , 2 scorze di arance , 1 pizzico zafferano sardo .

Per la cottura: semola, olio extra vergine d'oliva.

Per decorazione: 2 cucchiari di zucchero a velo.

La preparazione:

Iniziare a versare la semola e fare la "fontanella". Aggiungere il formaggio fresco grattugiato, lo zucchero semolato, le scorze di arance e lo zafferano. Impastare bene sino ad ottenere un bell'impasto omogeneo. Creare con l'impasto ottenuto, sino a terminarlo tutto, tante polpette grandi circa come una nespola. Dopo aver fatto tutte polpette prendere una teglia per fare la frittura. Nella teglia versare olio extra vergine sino a poco più di metà e mettere sul fuoco a fiamma alta. Nel mentre che l'olio riscalda, impanare le polpette con la semola. Quando l'olio è bello caldo, metterle a friggere dopo averle schiacciate leggermente per facilitare la cottura. Poche per volte, facendo attenzione all'olio caldo. Le polpettine sono pronte quando cambiano colore e diventano di un bel colore bruno rossiccio. A questo punto coglierle, scolando l'olio in eccesso, e posarle sulla carta assorbente. Attendere un po' che la carta assorba un po' d'olio e finire di asciugarle con altra carta assorbente. Fare un'altra impanatura, ma questa volta con lo zucchero a velo.

Se gli orrubiolus si preferiscono ancora più rossi, al posto di usare le 3 uova intere si devono utilizzare solo i rossi d'uovo ma devono essere 6.

Se si gradisce, si può usare il miele al posto dello zucchero a velo.