

# P A P A S S I N U S U

### **Ingredienti:**

250 g. di farina 00 , 125 g. di zucchero semolato , 125 g. di strutto , 2 uova  
80 g. di mandorle , 80 di noci , 80 g. di uvetta .

Per la glassa: 150 g. di zucchero a velo, 70 g. di acqua.

Per la decorazione: codette di zucchero colorato e / o momperiglia.

### **La preparazione:**

Iniziare a versare la farina e fare la "fontanella". Aggiungere il burro, le uova e lo zucchero semolato. Impastare bene come la pasta frolla e poi formare una palla, coprire con un canovaccio o strofinaccio e lasciar riposare per circa un'ora in un luogo fresco. Nel mentre che la pasta riposa, mettere la frutta secca in acqua fredda e mettere sul fuoco. Lasciar bollire in acqua per 3 – 5 minuti e scolare, recuperando l'acqua calda. In quest'acqua mettere l'uvetta e lasciar ammorbidire. Asciugare leggermente noci e mandorle e togliere la pellicina. Dopo aver spellato le noci e le mandorle, raccogliere l'uvetta. Quando l'impasto ha riposato, iniziare a lavorare la pasta ed aggiungere l'uvetta, le noci e le mandorle. Una volta finito, iniziare a stendere il nuovo composto facendo una sfoglia dell'altezza di circa 1 cm. e con l'aiuto di una formina creare tante losanghe o rombi. Prendere una placca da forno o una teglia con i bordi bassi ungerla e infarinarla oppure usare una carta forno. Disporre i rombi distanziandoli tutti ed infornare per circa 15 – 20 minuti alla temperatura di 150 °C . Quando sono pronti, togliere dal forno e lasciar raffreddare.. Poco prima di essere freddi, cominciare a glassare lo zucchero a velo .

## Piatti Sardi

Durante l'attesa, iniziare a preparare tutto l'occorrente per la loro glassatura. Poco prima di essere freddi, cominciare a glassare lo zucchero a velo . Ecco come fare la glassa. Scaldare l'acqua in un pentolino a fuoco alto fino a farla tiepida. In un tegame mettere lo zucchero a velo. Quando l'acqua è pronta, abbassare la fiamma, e mettere sul fuoco il tegame con lo zucchero a velo e versare a poco a poco l'acqua tiepida. Mescolare bene, con un mestolo o cucchiaio di legno, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto del tutto ed avrà assunto l'aspetto di una crema piuttosto consistente. Appena i rombi sono freddi devono essere immersi nella glassa appena prodotta, lasciando colare quella in eccesso. Disponli ancora una volta sulla placca da forno e decorare con le codette di zucchero colorato o con momperiglia. Ad operazione compiuta, vanno nuovamente in forno per circa 1 ora alla temperatura di 50 °C. Dopo l'ultima cottura, togliere dal forno e lasciar freddare. Quando sono freddi, posarli su un piatto e servire.

