

P A R D U L A S

(formaggelle)

Ingredienti:

Per la sfoglia: 500 g. di farina , 150 g. di burro o strutto , 2 uova , sale .

Per il ripieno: 500 g. di ricotta sarda o di pecorino sardo grattugiato , 100 g. di farina 00 , 100 g. di zucchero , 2 uova , zafferano sardo q.b. , 1 scorza di limone , 1 scorza di arance , cannella q.b. .

La preparazione:

Preparare la sfoglia versando prima la farina e formare la "fontanella" . All'interno della fontanella mettere lo strutto, le uova intere ed un pizzico di sale fino. Impastare tutto per bene e formare una grande palla. Dopo che la pasta per la sfoglia è stata preparata, coprire bene con un canovaccio o uno strofinaccio e lasciar riposare per circa mezz'ora, in luogo caldo. Nel mentre che la pasta per sfoglia riposa, iniziare col preparare l'impasto. Importante: se si vuole usare la ricotta, prima si deve schiacciare bene. Fare il ripieno con il metodo della fontanella. Versare la farina e mettere la ricotta o il formaggio, iniziare ad impastare un po' e poi aggiungere tutti gli altri ingredienti impastando tutto per bene. Quando tutto è pronto, iniziare. Prendere la pasta per la sfoglia e fare una sfoglia non molto sottile, con uno stampino fare tanti dischi di circa 10 cm. di diametro. Riutilizzare la pasta rimasta, rimpastandola e fare altri dischi. Continuare e ripetere sempre lo stesso procedimento, sino a quando la pasta stessa finisce. Prendere i dischi e fare dei bordi rialzati, facendo delle "pinces" con le dita. Dopo aver trasformato i dischi in canestrini, riempirli per poco più di metà.

Piatti Sardi

Posarli delicatamente in una placca da forno, imburrata ed infarinata, o con sopra la carta da forno e disporre i canestrini lasciando tra loro una certa distanza in modo da non essere a contatto durante la loro cottura. Mettere tutto in forno e lasciare per 30 minuti alla temperatura di 180 °C. Quando sono pronti, togliere dal forno e fare una leggera spolverata di zucchero a velo e posare sopra le codette di zucchero.

