

P I R I C H I T T U S

Ingredienti:

Per l'impasto: 1 kg. di farina 00 , 500 g. di strutto o burro, 1 litro di acqua
30 uova , 1 bustina di lievito .

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:

Prendere un tegame abbastanza capiente e versare l'acqua e lo strutto o il burro e mettere sul fuoco a bollire. Quando bolle e lo strutto/burro si è sciolto, unire la farina e mescolare tutto per bene per circa ½ ora; fino ad ottenere un composto ben amalgamato. A composto ultimato, togliere dal fuoco e versare sul tavolo o in una ciottola per impastare e lasciar raffreddare. Dopo che si è raffreddato, si devono aggiungere tutte le uova; ma solo un uovo per volta. Tra un uovo e l'altro si deve sempre impastare tutto per bene. Con l'aggiunta dell'ultimo uovo e necessario lavorare l'impasto un po' di più. Lasciar riposare alcuni minuti, il tempo di preparare la placca da forno. Prendere una placca da forno imburrata ed infarinata. Adesso versare il composto sulla placca da forno facendo tante palline con l'aiuto di un cucchiaio. Lasciare una certa distanza tra loro per evitare che durante la lievitazione e la cottura vengano a contatto. Ultimato tutto, infornare a 250 °C sino a quando le palline si sono gonfiate come i bignè. Poi abbassare la temperatura sino a 180 °C è far cuocere sino ad ottenere una bella doratura. Aspettare 2 – 3 minuti e togliere dal forno, lasciando raffreddare tutto. Poco prima di essere freddi, cominciare a glassare lo zucchero a velo . Per farlo, si deve versare in un tegame 70 g. di acqua. Durante l'attesa, iniziare a preparare tutto l'occorrente per la loro glassatura.

Piatti Sardi

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 pirichittus sono freddi devono essere spennellati con la glassa appena prodotta. Ogni pirichittu deve essere spennellato almeno 2 – 3 volte. Quando sono pronti e freddi devono essere posati su di un piatto di portata e serviti.

RE di SEUI