



Panada di agnello (Sardegna) - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Piatti unici - agnello - pomodori secchi

È un piatto di origine molto antica la cui tradizione è ancora molto viva nella cucina tradizionale sarda. Ci sono molte varianti sia di carne sia di ortaggi, ma anche di anguille.

INGREDIENTI X 4 PERSONE

Per la pasta

200g di semola fine
150g di farina 00
20g di strutto + 1 cucchiaio abbondante di olio
sale
acqua tiepida qb

Per il ripieno

500g di carne di agnello tagliata a spezzatino
2 pomodori secchi
2 spicchi di aglio
prezzemolo abbondante
sale
pepe e peperoncino (se graditi)

Procedimento

La sera precedente mettere a marinare la carne con un trito di prezzemolo, aglio, pomodori secchi, pepe e peperoncino.

Impastare bene la semola e la farina con lo strutto, l'olio, l'acqua tiepida e il sale. L'impasto non deve essere eccessivamente morbido. Mettere a riposare sotto panno umido per mezzora.

Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle di circa un cm di spessore. Unirle alla carne, aggiungere sale ed olio. Amalgamare. Stendere una sfoglia di circa mezzo cm, foderare uno stampo e riempirlo.

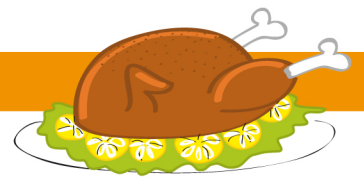
Io ho usato come stampo un piatto e ne ho ricavato 2 panate medie, abbondando un po' nelle dosi dell'impasto (ma si può usare un solo stampo più grande. Si può cuocere la panada lasciandola in teglia oppure metterla nuda sulla leccarda)

Versare sul ripieno un po' di acqua (un dito di una tazzina di caffè), mettere una seconda sfoglia più piccola, rifilare la pasta in eccesso e sigillare.

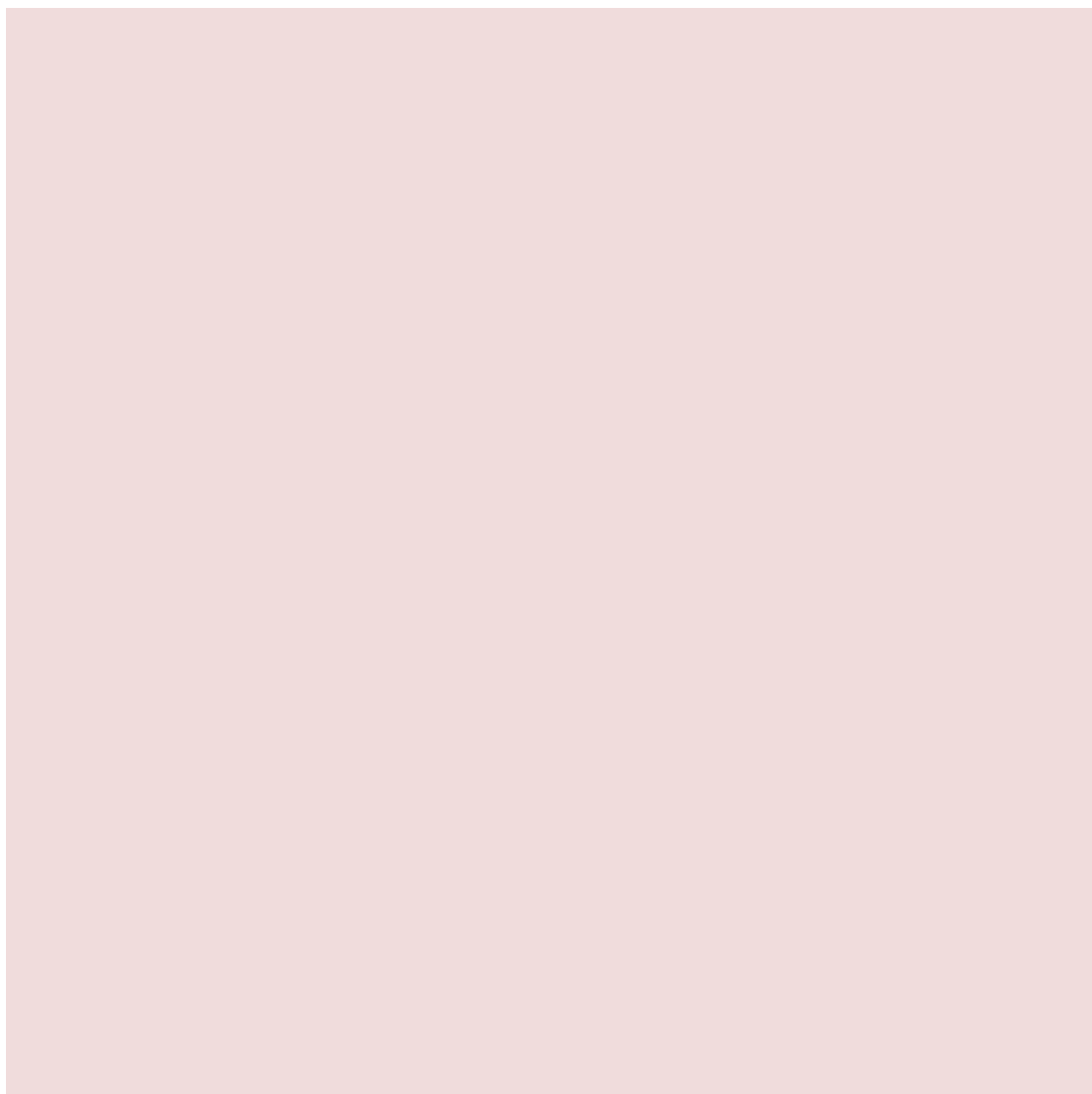
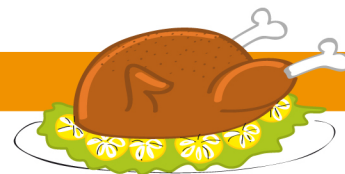
Infornare a 200° per circa un'ora e mezza sul piano basso del forno. In ogni caso fino a che la pasta non diventa marroncina.

Sfornare e coprire la panada con un panno spesso. Ciò serve a fare in modo che il vapore interno ammorbidisca e impregni ulteriormente la pasta.

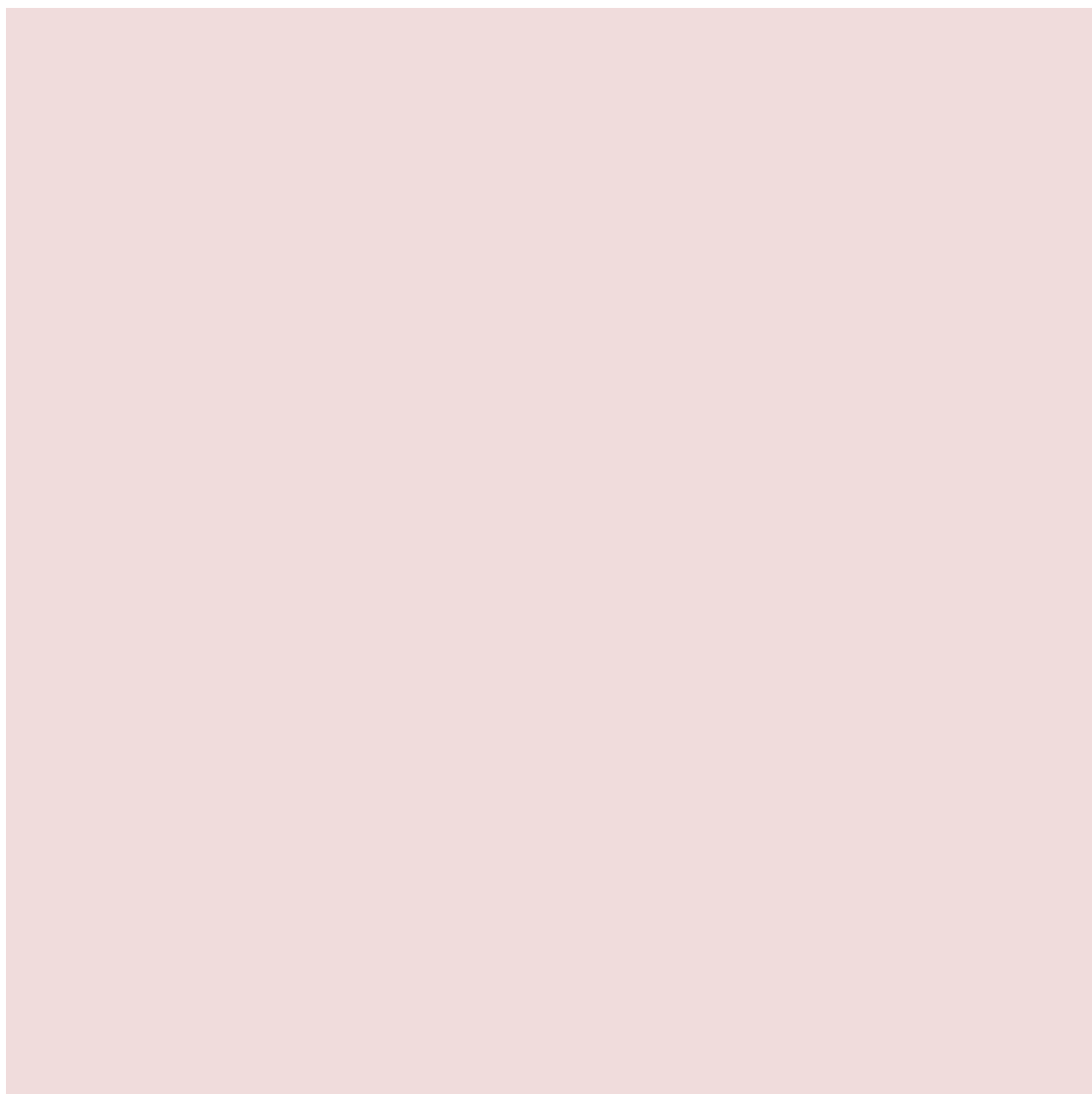
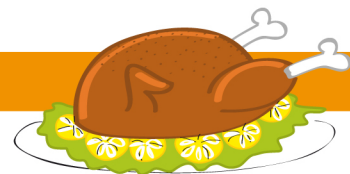
Per servirla tagliarla a spicchi o, se è monoporzione, togliere il coperchio con un coltello affilato e buon appetito. Secondo me, la cosa più buona è l'involucro!!



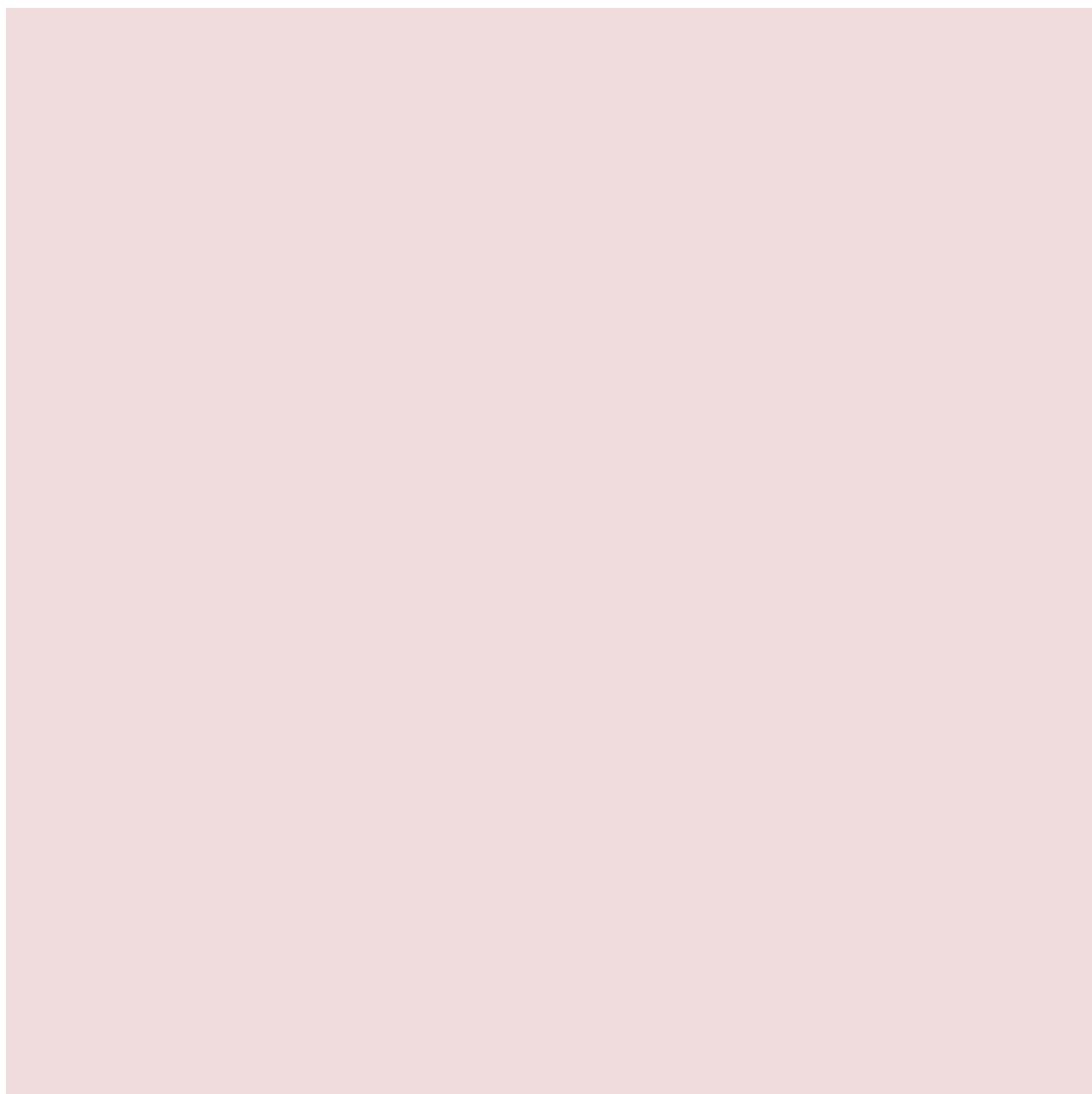
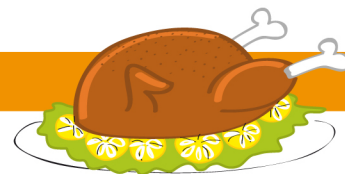
eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it

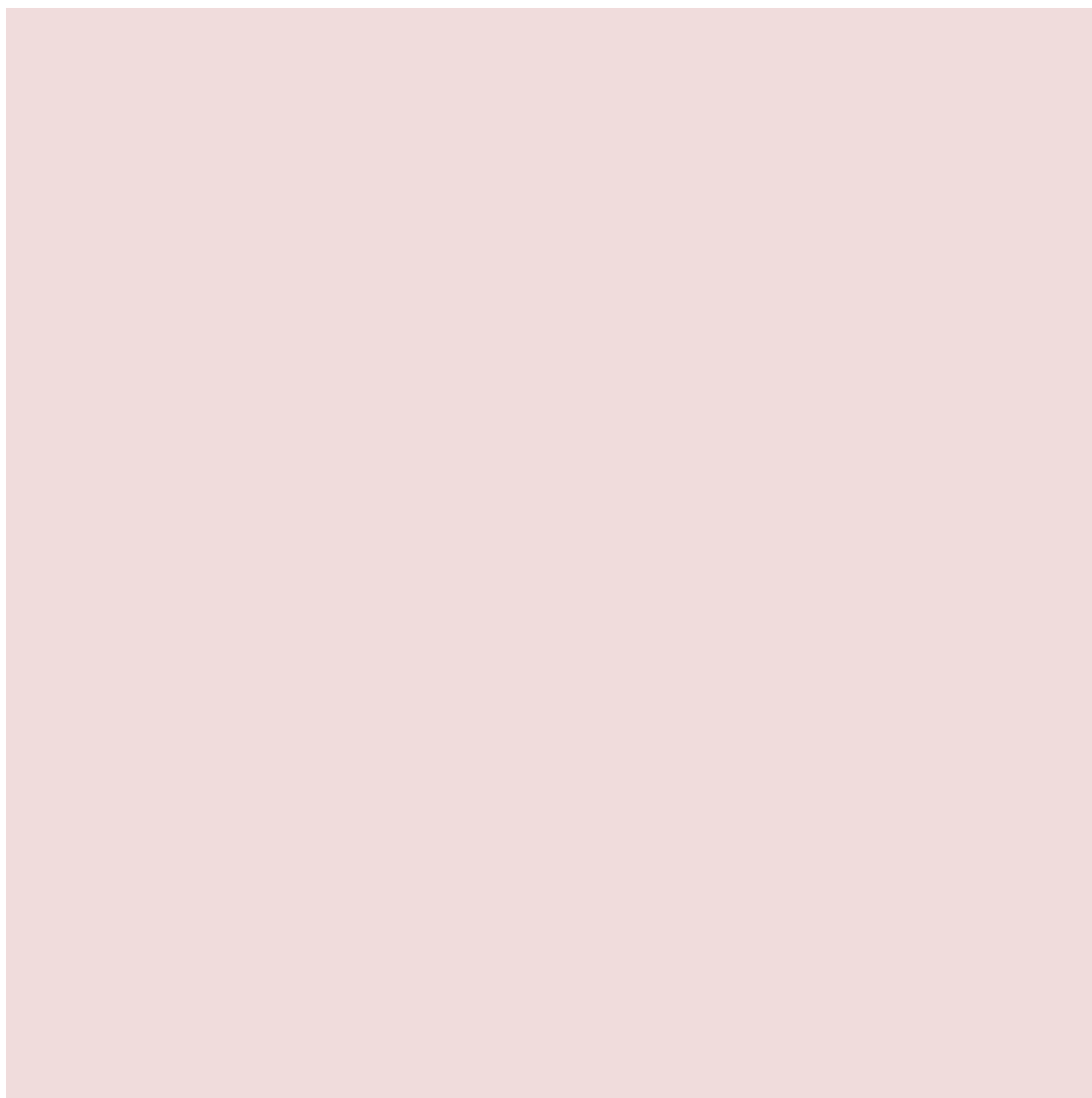
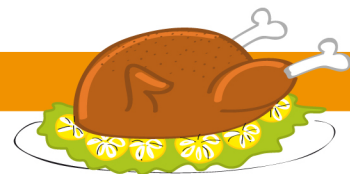
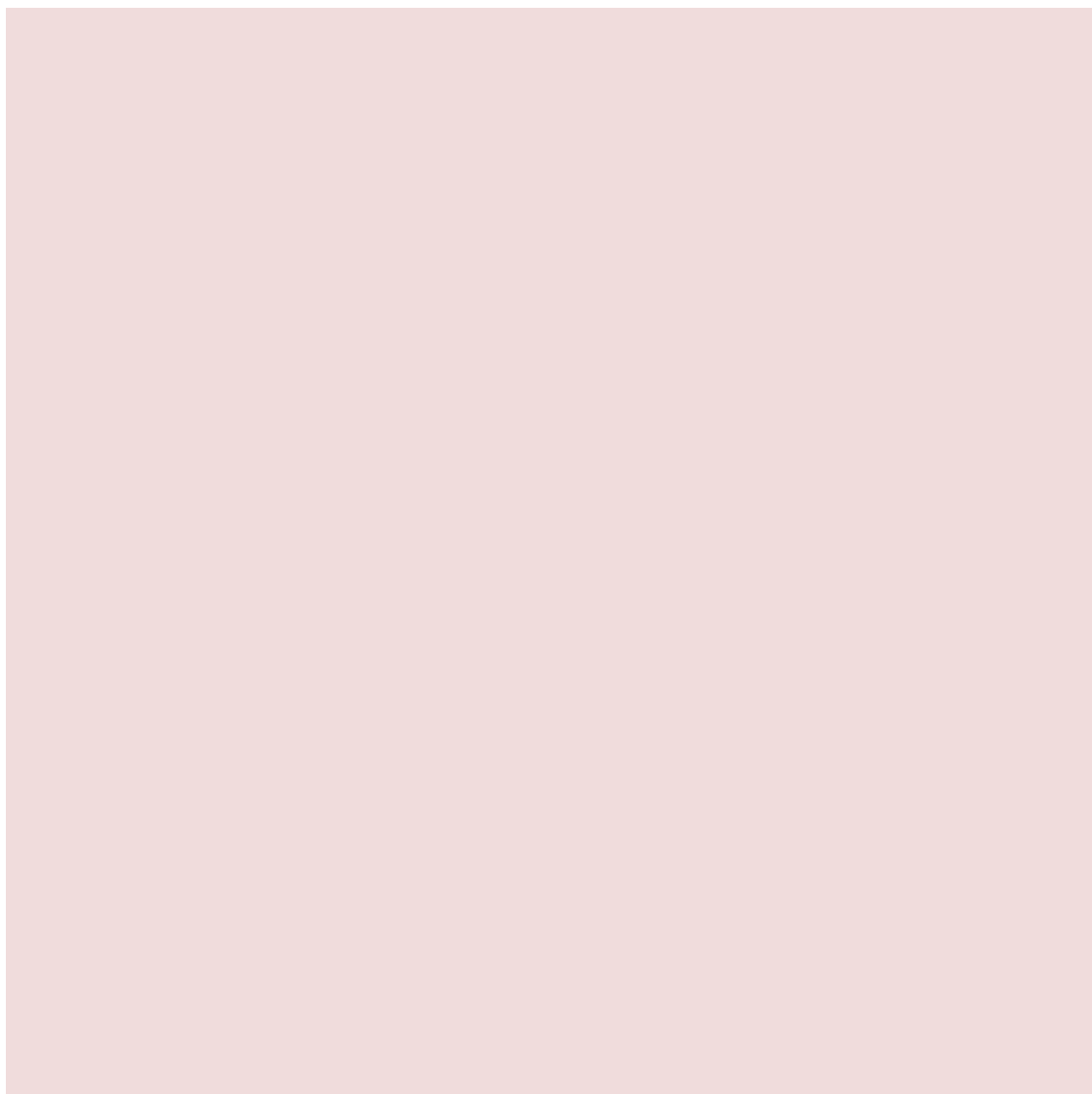
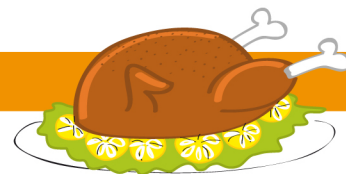
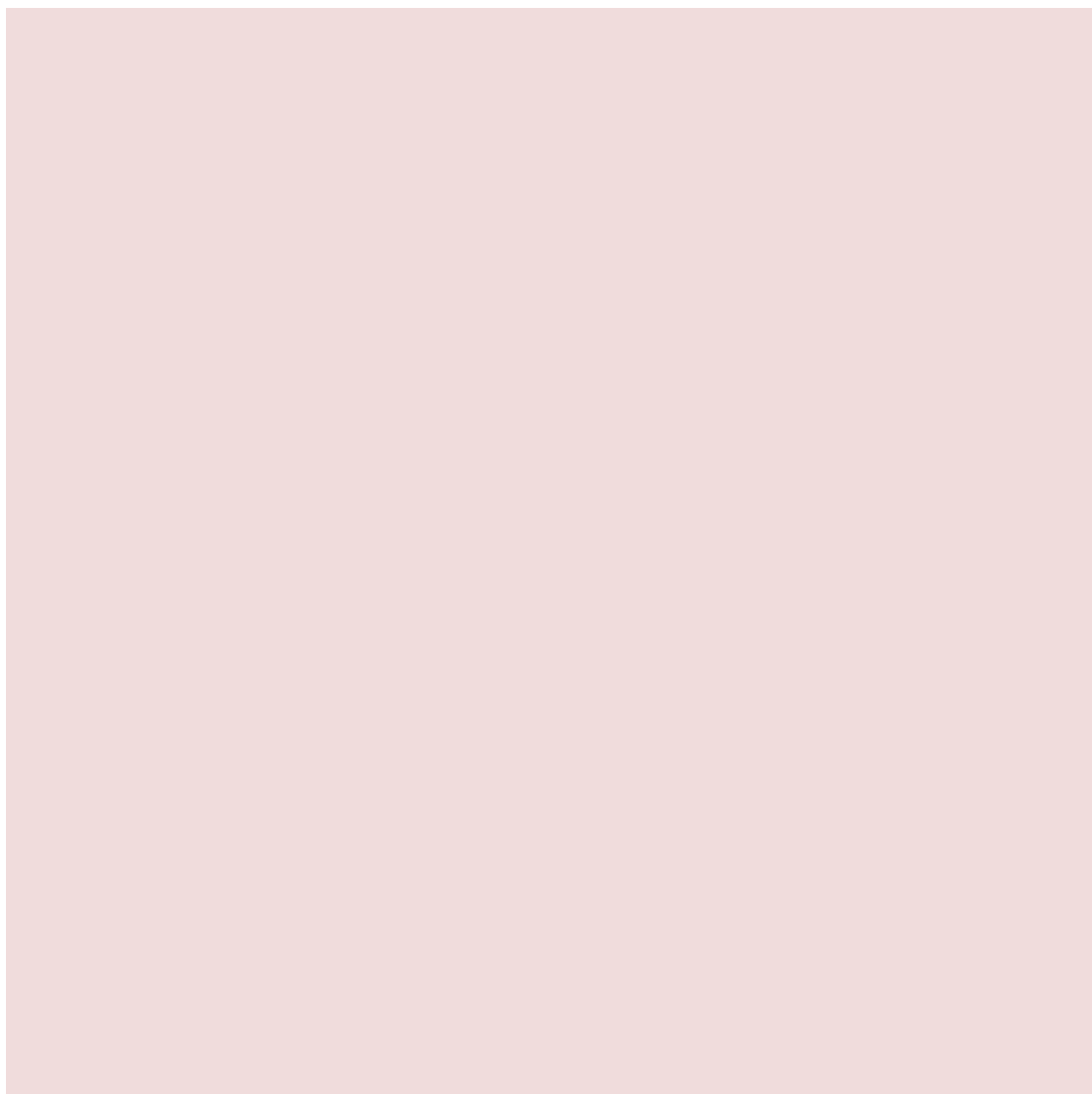
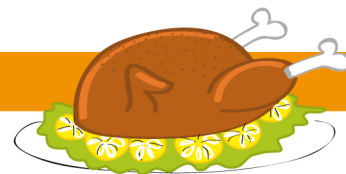


Foto di Silvia:

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it