



Brugiolusu de arrescottu - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

dolci fritti - ricotta - Sardegna - filu e ferru - brugnoli - bombolotti

Erano dolci tipici del periodo primaverile che si facevano soprattutto nel medio-campidano. Possono essere di ricotta o di formaggio primo sale. Io li ho fatti di ricotta. Una curiosità: sono inseriti in un elenco (pubblicato nel 2006 sulla Gazzetta Ufficiale a cura della Coldiretti) dei prodotti tipici regionali (di tutte le regioni d'Italia) in via di estinzione e quindi da salvare

Ingredienti:

- 600 gr. di ricotta fresca di pecora (500 gr. di formaggio fresco grattugiato);
- 300 gr. di zucchero semolato;
- 200 gr. di farina bianca di semola di grano duro;
- 1 bicchierino di acquavite sarda o grappa (per chi non ha Filu e ferru)
- 2 uova intere e 2 tuorli;
- 1 bustina di vaniglia;
- La scorza grattugiata di due arance o di due limoni;
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 lt. d'olio per la frittura;

In una terrina amalgamare la ricotta con lo zucchero sino a che il composto non si presenta come una morbida crema, aggiungere i due tuorli e le uova intere sbattute, la scorza dell'arancio, l'acquavite, la vaniglia e lo zafferano, continuare a lavorare l'impasto sino a che tutti i componenti risultano ben amalgamati. A questo punto incorporare gradualmente la farina. Se si utilizza in alternativa alla ricotta il formaggio fresco grattugiato, si procede ad amalgamare tutti gli ingredienti contemporaneamente.



Una volta preparato l'impasto si lascia che questo riposi per circa ½ ora, poi si procede alla frittura, versando nell'olio caldo (aromatizzato con buccia d'arancia da togliere quando si comincia a colorare), i bombolotti delle dimensioni di una noce, con l'ausilio di un cucchiaio se l'impasto è a base di ricotta, formando delle palline con le mani se l'impasto è a base di formaggio e quindi più consistente. I brugnoli vanno rivoltati nell'olio affinché cuociano uniformemente e tolti dalla padella una volta che hanno assunto la colorazione rosso-bruno intenso, fatti scolare e spolverati quando sono ancora caldi, con lo zucchero semolato.



[Vai alla discussione sul forum](#)