



Panada di agnello e patate e varianti (Sardegna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

piatto unico - maiale - agnello - pasta sfoglia - funghi Sardegna

ingredienti

1kg di agnello possibilmente la parte anteriore tagliato a piccoli pezzi
7 pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi
500 g patate a tocchetti
5 o 6 spicchi d'aglio tritato
un mazzeto di prezzemolo tritato
per la pasta
1kg farina
200g strutto
15 g lievito di birra acqua tiepida

Fare la fontana con la farina mettere il sale fuori ,al centro il lievito sciolto
In pocca acqua tiepida fare l'impasto, come il pane lavorare il pane con lo strutto molto bene deve assorbire tutto lo strutto, si deve lavorarlo almeno 30 m, lasciare riposare in frigo avvolto bene in pellicola, riprenderlo dividerlo in due pezzi, uno più grande, fare un cerchio , poggiarlo in teglia, mettere patate prezzemolo, aglio, pomodori secchi, carne, di nuovo patate, prezzemolo, aglio, carne, finche finiscono tutti.

Prendere l'altro pezzo fare il coperchio, chiudere, col pollice e l'indice si sigila quello di sotto copre quello di sopra, è difficile spiegarlo, a cuocere in forno per 2 ore, dopo cotta la togliete dal forno la coprite con un canovaccio, poi con un plaid per almeno 1 ora, con questo modo diventa morbida, se la lasciate scoperta resta dura croccante....

Variante postata da Silvia

Panada di Maiale, patate e funghi

Ingr.:

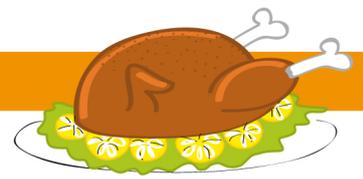
Per il ripieno:

1kg di polpa di maiale tagliato a piccoli pezzi
6 pomodori secchi rinvenuti in acqua calda e tritati
700 g patate a tocchetti
2 spicchi d'aglio tritato
prezzemolo tritato
un sugo di funghi (fatto con funghi freschi o secchi)
sale
olio

per la pasta

1kg farina
200g strutto
15 g lievito di birra acqua tiepida
acqua tiepida q.b
sale

Far rosolare la carne in una padella con solo olio.



Fare la pasta e metterla un'oretta in frigo.
Dividerla in due parti, una un poco più grande.
Stendere la prima parte e metterla nel fondo di una teglia capiente (io ho messo sotto la carta forno, facendo salire la pasta sui bordi).
Nella carne rosolata, aggiungere i pomodori tritati, aglio e prezzemolo, le patate, il sugo di funghi, sale e pepe.
Versare nella teglia sulla sfoglia.
Coprire con l'altra sfoglia e chiudere bene i bordi.
Bucherellare la pasta sopra.

Mettere in forno caldo a 180° ,coprendo la teglia con un foglio di alluminio, per un'ora.
Togliere l'alluminio e lasciare nel forno finchè è colorata.

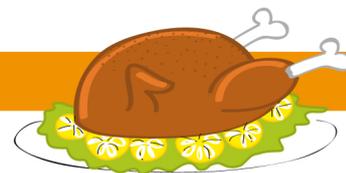
Se si vuole che la pasta rimanga morbida, una volta tolta dal forno coprirla con una "copertina"...se si preferisce la pasta croccante...lasciarla così.

Servire calda.

Variante di lulu55

La pasta è fatta con semola di grano duro ed un terzo di farina 00, si impasta con olio ed acqua, la consistenza non dev'essere troppo dura, perchè renderebbe difficile la chiusura (simile ai ravioli cinesi ed a quelli ogliastrini) si devono pizzicare.
Il ripieno classico è fatto con anguille o con carne di agnello e patate e o con carciofi a piacere.
Io ho messo carne di vitella tagliata a cubettini e piselli brasati, si cucina il tutto e poi si modellano le scodelline.





eCucinando.it