



Is pardulas (Sardegna) - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

dolce - ricette regionali - Sardegna - pardulas - is padrulasa - Pasqua - ricotta

Ingredienti ripieno:

1 Kg di ricotta di pecora  
100 gr di zucchero  
1 etto di farina,  
due tuorli di uovo,  
la buccia di un'arancia e/o limone grattugiata  
un pizzico di zafferano,  
un pizzico di carbonato di ammonio,  
Per l'involucro

300 gr di semola rimacinata di grano duro,  
un cucchiaio di strutto,  
un pizzico di sale.

Il "ripieno" lo si prepara con 1 kg di ricotta pecorina freschissima, 1 etto di zucchero, 1 etto di farina, due tuorli d'uovo, la buccia di un'arancia grattugiata, un generoso pizzico di zafferano e un pizzico di carbonato d'ammonio (o in alternativa due bustine di lievito chimico).

Porre la ricotta in una terrina e lavorarla incorporando mano a mano gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Lasciare riposare un'ora

Intanto preparare la sfoglia con 300 gr. di farina, due cucchiai di buon olio (o un cucchiaio di strutto) ed un pizzico di sale. Impastare bene il tutto lavorandolo a lungo come se si stesse preparando delle tagliatelle. Quindi stenderla in uno strato sottile a mattarello o a macchina e tagliarla in cerchi di circa 8 / 10 cm di diametro usando una formina.

Quindi sistemare al centro dei dischi di pasta una pallina di ripieno grande quanto una noce e far aderire al ripieno i bordi ripiegati della sfoglia pizzicandola ad intervalli regolari lungo tutta la circonferenza. In pratica bisogna ottenere una "cestinetto" tondo e colmo fino all'orlo.

Sistemarli sulla placca da forno ed infornare a 180° per circa 30 minuti. Il ripieno deve risultare gonfio ed ambrato

Qualcuno usa aggiungere una spennellata di sciroppo di acqua e miele sopra le parduleas calde appena sfornate e poi cospargere confettini, ma va benissimo anche solo una spolverata di zucchero a velo





Foto di lulu55:



ecco " is padrulasa " fatte in questi giorni di ferie  
dolcetti tipici della Pasqua in Sardegna  
contenitori di pasta con ripieno di ricotta uova zucchero zafferano