



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

piatto unico - anguille - pomodori secchi - pasta - Sardegna

Per la sfoglia:
300g di rimacinato
50 di strutto
sale

Per il ripieno

400g di anguille tagliate a tocchetti
4/5 patate
2/3 pomodori secchi
aglio, prezzemolo olio ex, sale pepe

Innanzitutto pulire le anguille, tagliarle a tocchetti e metterle a marinare un paio di ore con un trito di aglio, prezzemolo, pomodoro secco, sale olio e pepe (lasciarne un po' da parte x le patate). Intanto preparare la pasta violata. Stenderla in 2 sfoglie di circa 4 millimetri, una delle quali deve essere più grande perchè fa da contenitore, mentre l'altra farà da coperchio.

Con la più grande foderare una teglia a bordi alti a sua volta foderata di carta forno. Adagiare sul fondo della pasta le patate tagliate a fettine dello spessore di mezzo centimetro e condirle con lo stesso trito delle anguille, adagiarvi sopra le anguille, versare sul ripieno mezzo bicchiere di acqua:

Mettere su la seconda sfoglia e sigillare bene. **ATTENZIONE:** il coperchio non va bucato con i rebbi, perciò la sigillatura deve essere fatta bene, in modo che la forza del vapore non sollevi il coperchio.

Infornare a 200 per una decina di minuti, poi abbassare a 180 e proseguire finchè la pasta non diventa ambrata.

La panada può essere fatta anche con la carne di agnello tagliata a tocchetti o con altro tipo di carne. Se essa è molto magra, prima di sigillare, mettere sul ripieno qualche fiocchetto di strutto.

Se viene bitorzoluta 😊 dare qualche colpetto per livellarla

Allego foto...scaricate da internet





eCucinando.it