



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

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

INGREDIENTI

200g di semola finissima
200g di farina 00
50g di strutto
700g di ricotta
200g di zucchero
3 uova
1 limone ed 1 arancia grattugiati (oppure 2 limoni)
1 bustina di zafferano
sale

Procedimento

Impastare bene le due farine con lo strutto, un pizzico di sale e acqua tiepida qb ad ottenere un impasto omogeneo tipo tagliatelle. Lasciare riposare 30 minuti.

Intanto preparare la farcitura (ricotta, uova zucchero, zafferano e agrumi grattugiati), usando le fruste. Esso deve avere la consistenza del ripieno dei ravioli, deve poter essere modellato a palline, magari usando 2 cucchiaini...tipo chenelle. Dovesse essere molto morbido, aggiungere un po' di manitoba.

Tirare sfoglie con nonna papera al n. 4 e ricavare dischetti di diametro 6/8 centimetri. Sistemare un mezzo cucchiaino abbondante di farcitura al centro del dischetto e chiudere come da foto.

Infornare a 180 x 30 minuti o comunque fino a quando la superficie non diventa ambrata. Se il forno è ventilato, regolare a 170° e controllare dopo 20 minuti. Lasciare intiepidire in forno e decorare o con zucchero a velo o con un po' di miele e confettini.

NOTE

- 1) la ricotta può essere sostituita con uguale quantitativo di pecorino primo sale, montato con le fruste. Con quest'ultimo è più facile fare le palline...dovesse essere molto duro l'impasto, aggiungere un altro uovo....deve essere al massimo della consistenza delle polpette
- 2) Fare attenzione alle pinzature.....vanno prese dalla base, come da seconda foto.
- 3) le mie hanno un aspetto non bellissimo, perchè non ho manipolato adeguatamente il ripieno con i cucchiaini. L'ideale sarebbe fare...polpette con le mani bagnate...così si gonfieranno...senza becchi e crepe....io non l'ho fatto
- 4) più è stretto il cestinetto e più si gonfierà il ripieno
- 5) Non lasciare a lungo all'aria i dischetti, altrimenti si seccano e la pinzatura non tiene...l'ideale sarebbe lavorare in 2
- 6)....non mi viene in mente altro...

