

ZUPPE E MINESTRE

Panadas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA

500 g di farina
150 g di strutto
sale.

PER IL RIPIENO

500 g di pecorino fresco
8 foglie menta fresca
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con lo strutto, poca acqua tiepida e sale; l'impasto, che dovrà essere liscio e compatto, va fatto riposare coperto. Nel frattempo preparate il ripieno; in una terrina grattugiate il formaggio fresco, al quale va aggiunto, le foglioline di menta sminuzzate con le mani.

Spianate la pasta con il matterello e preparate tante sfoglie sottili, tonde e larghe circa 10 cm di diametro. Con il ripieno confezionate delle palline non troppo grosse, da schiacciare

e mettere al centro delle sfoglie; con le altre sfoglie coprite il ripieno e chiudete i bordi aiutandovi con la rotella o con una forchetta. In una padella ampia scaldate l'olio; appena fuma, tuffatevi le panadas e friggetele. Servite calde.