

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pardulas

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



Pardulas: i tradizionali dolcetti sardi per la Pasqua. Si tratta di uno scrigno di pasta farcito con un ripieno alla ricotta, ingrediente tipico della Pasqua. La particolarità di questo dolce è il confezionamento, infatti per conferirgli la tipica forma è necessario pinzare i bordi della pasta ad intervalli regolari.

PER LA PASTA

SEMOLA 200 gr
FARINA 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
ALBUME 1
ACQUA 100 gr
SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 500 gr
TUORLO D'UOVO 2
ZUCCHERO A VELO 90 gr
SCORZA DI ARANCIA 1
SCORZA DI LIMONE 1
FECOLA DI PATATE 1 cucchiaino da tavola
FARINA 2 cucchiari da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le pardula per prima cosa preparate la pasta: versate la semola e la farina a fontana sul piano di lavoro.



- 2 Aggiungete il sale e lo zucchero.

Versate nel centro delle farine l'albume e l'olio ed iniziate ad impastare.





- 3 Unite, a questo punto, poca acqua per volta fino ad ottenere una pasta omogenea e lavorabile.



- 4 Riunite l'impasto in una palla e mettetela da parte a riposare per un'oretta.



5 Nel frattempo preparate la farcia: setacciate la ricotta, unite i tuorli e mescolate.



6 Incorporate lo zucchero, la scorza degli agrumi grattugiata, lo zafferano, la farina, la fecola ed il lievito.



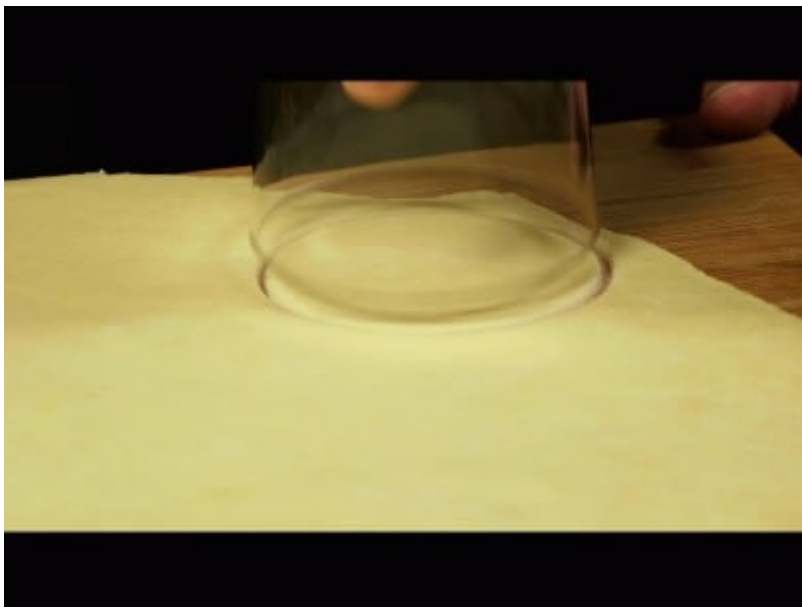




7 Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia molto sottile dalla quale ricaverete dei dischi tagliandoli con il bordo di un bicchiere.





- 8 Collocate un mucchietto di farcia nel centro di ciascun disco e pinzate i bordi a intervalli regolari.





- 9** Trasferite le pardulas su di una teglia foderata con carta forno ed infornate a 170°C per circa 20-25 minuti.



- 10** Una volta cotte, sfornatele, fatele freddare e spolveratele di zucchero a velo appena prima di servirle.



CONSIGLIO

Posso prepararle anche il giorno prima?

Sì direi che va benissimo anche il giorno prima.

Posso aggiungere delle gocce di cioccolato?

La ricetta originale non le prevede ma di certo sarannp buonissime!