

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pardulas

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

DOSI PER: [16 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER IL RIPIENO

500 g di formaggio pecorino fresco non salato (possibilmente di giornata)

500 g di ricotta fresca di pecora

200 g di farina (o 250 g a seconda della consistenza dell'impasto)

circa 200 g di zucchero

1 tuorlo d'uovo

buccia grattugiata di 1 limone e di 1 arancia

1 bustina di zafferano a piacere.

PER LA SFOGLIA

300 g di farina

1 cucchiaio di strutto fuso

circa 100 ml acqua.

Zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE



- 2 Preparete la sfoglia: in una spianatoia impastare la farina con lo strutto e l'acqua fino ad avere un composto consistente.





- 3 Se dovesse risultare troppo morbido aggiungete altra farina. Avvolgete l'impasto in un canovaccio ben pulito e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

Preparate il ripieno: tagliate a fette il pecorino fresco e asciugarlo con un canovaccio (o con della carta assorbente).



- 4 Grattugiate il pecorino in una ciotola abbastanza grande da contenere tutti gli altri ingredienti.



5 Aggiungete la scorza grattugiata degli agrumi.



6 Aggiungete la ricotta ben scolata per almeno 5 ore.



7 Schiacciate il tutto aiutandovi con una forchetta.



8 Unite la farina (iniziate con 200 g e tenete pronti i 50 g restanti).



- 9 Unite lo zucchero. Il ripieno dovrà essere dolce ma senza esagerate perché lo zucchero renderà troppo molle l'impasto.



- 10 Incorporate 1 tuorlo.



11 Infine aggiungete lo zafferano.



12 Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, consistenete, non troppo molliccio.



13 Se dovesse risultare troppo morbido aggiungete la farina tenuta da parte.

Adesso prendete una piccola quantità di ripieno e formate delle palline grandi più o meno come delle noci.





14 Riprendete la sfoglia e con l'aiuto della macchina per la pasta fresca tirarla sottilissima.



15 Con un bicchiere o con uno stampo per dolci rotondo ricavate dei dischetti, al centro mettete il ripieno.



16 Pizzicare i bordi della sfoglia fino ad ottenere delle ciotoline.





17 Schiacciare un pochino il ripieno per far si che si distribuisca bene in tutta la scodellina.



18 Disponete le pardulas in una placca da forno rivestita di carta forno.



19 Infornare a 170°C per 15 - 20 minuti. Le pardulas dovranno gonfiarsi e colorarsi. I tempi dipendono dal forno.





20 Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.



