

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Seada

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 gr di farina bianca
400 g di formaggio fresco acidulo
50 g di strutto
poca semola
mezzo limone
miele amaro
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Il formaggio da usare in questa preparazione deve avere raggiunto una certa acidità. Metterlo in una casseruola, unire 250 g di acqua, una cucchiata di semola e la scorza grattugiata del mezzo limone; porre il recipiente sul fuoco e sempre mescolando lasciarvelo sino ad avere ottenuto un composto uniforme e denso. Togliere dal fuoco, estrarre una piccola quantità di formaggio e con le mani bagnate in acqua ben fredda formare una piccola schiacciata, alta circa mezzo cm., mettendola poi ad

asciugare su un telo. Procedendo nello stesso modo preparare tutte le schiacciatine. Mentre si asciugano versare la farina sulla spianatoia e lavorarla con lo strutto, salando ed unendo tanta acqua tiepida quanta ne occorre per avere una pasta di giusta consistenza. Stenderla sottilmente con il matterello ottenendo una larga, sottile sfoglia; deporre su queste schiacciatine, ricoprirle con la mezza sfoglia rimasta libera, schiacciare la pasta tra l'una e l'altra affinché non vi rimanga dell'aria e poi con uno stampino dentellato di circa 11 cm ricavare le focaccine. Friggerle in olio bollente, sgocciolarle ed irrorarle con miele amaro; in mancanza spolverarle con dello zucchero.