

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pabassinas

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

DOSI PER: [50 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **pabassinas**, o "**papassinas**" in alcune zone della Sardegna e **papassini** nel resto d'Italia, sono **deliziosi biscotti tipici della Sardegna**, legati in particolare alla **festività di Ognissanti** e al giorno dei Morti, anche se ormai sono cucinati abitualmente anche per le tantissime occasioni che si presentano nel corso dell'anno. Il nome pabassinas deriva da "**pabassa**", uva passa, in riferimento alla ricca presenza di frutta secca nell'impasto dei [biscotti](#).

I pabassinas si presentano come **piccoli rombi dorati**, con una superficie leggermente increspata, ricoperta da una tradizionale glassa candida e una

consistenza friabile. Il loro sapore è un **equilibrio perfetto di dolcezza e sapore**, grazie alla sapiente unione di ingredienti semplici e genuini.

I pabassinas, o papassini, non sono solo un semplice dolce, ma rappresentano una **ricetta importante della tradizione sarda**. Anticamente, venivano **preparati in casa** e donati ai bambini che andavano a bussare alle porte per la **questua di Ognissanti**, in memoria dei defunti. Oggi, questi dolcetti sono ancora un simbolo importante della festività e vengono gustati da grandi e piccini in tutta la Sardegna.

Se vuoi assaggiare anche tu un dolce tipico sardo, **prova questa ricetta dei pabassinas con passo passo dettagliato**, non occorre avere una tradizione da onorare per avere la scusa di addentare un biscotto davvero delizioso!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pardulas](#)

[Biscotti integrali al miele](#)

[Biscotti al vino](#)

[Biscotti ripieni di mele](#)

[Frollini semplici](#)

COSA SERVE PER PREPARARE LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 160 gr

BURRO o strutto - 150 gr

UVA PASSA 120 gr

NOCI 75 gr

MANDORLE 75 gr

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

TUORLI 3

SCORZA DI LIMONE

SALE FINO 1 pizzico

COSA SERVE PER PREPARARE LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 120 gr

ALBUME 30 gr

SUCCO DI LIMONE poche gocce -

ZUCCHERINI COLORATI

COME SI PREPARANO I PABASSINAS

1 Trita grossolanamente, con un coltello le mandorle e le noci, mettile da parte



2 Versa la farina, lo zucchero e i tuorli in un robot da cucina, in una planetaria, o se preferisci puoi versare tutto in una ciotola per poi lavorare il composto a mano.

Aggiungi un pizzico di sale, la scorza del limone grattugiata e il lievito setacciato, infine aggiungi il burro freddo, o lo strutto, e continua a lavorare il composto.

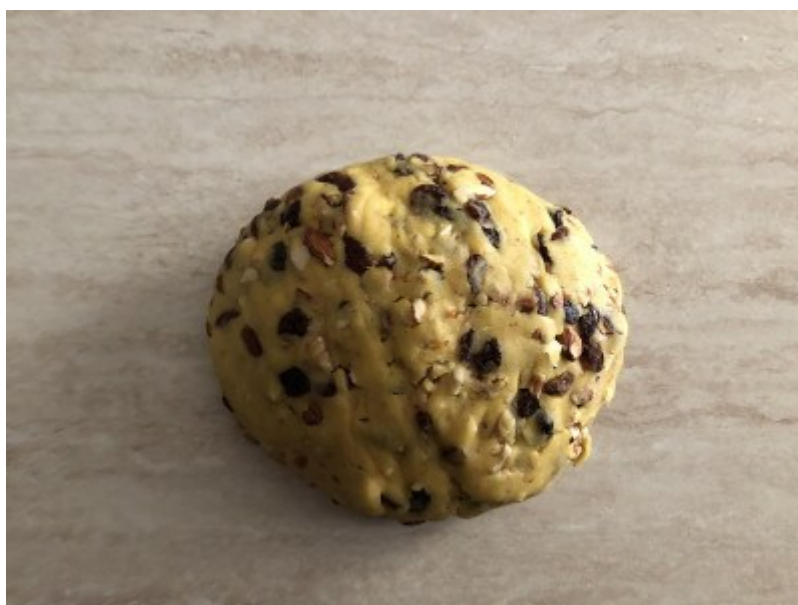






- 3 Rovescia il composto sul piano di lavoro e impastalo con le mani fino a renderlo liscio e morbido. Aggiungi l'uvetta, le noci e le mandorle tritate, infine amalgama il tutto con le mani.





4 Infarina la spianatoia e la superficie dell'impasto, stendi la frolla con il mattarello

ottenendo un rettangolo dello spessore di circa 6 mm.

Con l'aiuto di un tarocco, di una rotella, o di un coltello affilato, taglia una riga verticale lungo tutto il rettangolo, poi taglia anche in orizzontale per ottenere dei rombi.







5 Sposta i rombi di pasta in una teglia foderata da carta forno, cuoci i biscotti per 14 minuti circa nel binario centrale del forno a 180°C i tempi di cottura possono variare in base al forno.

Procedi allo stesso modo con i restanti biscotti, impasta velocemente eventuali ritagli, stendi di nuovo l'impasto e procedi come prima.

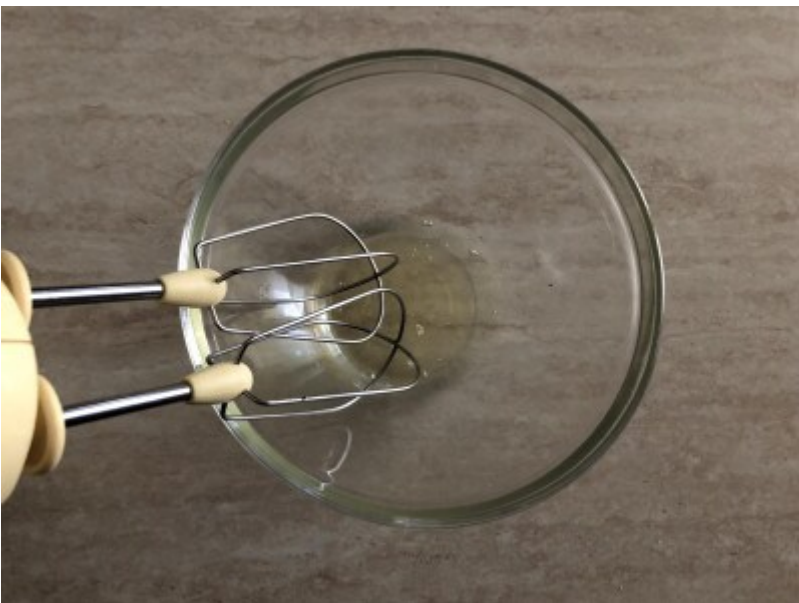




COME SI PREPARA LA GLASSA DEI PABASSINAS

- 1 Versa l'albume in una ciotola, inizia a lavorarlo con le fruste elettriche, poi aggiungi poco alla volta lo zucchero a velo e poche gocce di succo di limone.







COME SI DECORANO "IS PABASSINAS"

- 1 Decora i biscotti (is pabassinas) con la glassa preparata e con zuccherini colorati, aspetta che asciughino, ci vorrà almeno un'ora, poi potrai sistemarli e servirli.





CONSERVAZIONE

Is pabassinas possono essere conservate in una scatola di latta o in appositi barattoli per biscotti anche per due settimane.

CONSIGLIO

Is pabassinas sono ottime anche come appena sfornate, provale anche senza glassa come se fossero semplici biscotti.