

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pardulas sarde: i dolci pasquali con ricotta e zafferano

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Un classico della pasticceria sarda: le **pardulas** sono dei piccoli cestini di pasta ripieni di crema di ricotta, zucchero e spezie.

COME SI PREPARA IL RIPIENO PER LE PARDULAS

- 1 Prima di usarla, la ricotta va trattata in modo che perda il più possibile umidità, quindi avvolgila in una tovaglietta, stringila bene e mettila in una ciotola, metti la ciotola in frigorifero e falla asciugare per 3 o 4 ore, o meglio per tutta la notte, servirà a perdere il siero in eccesso.

Quando la ricotta si sarà asciugata, mettila in un robot da cucina, aggiungi lo zafferano, i tuorli e lo zucchero e inizia a lavorarla. Aggiungi la scorza grattugiata delle arance e del limone, un pizzico di sale e la farina, lavora ancora il tutto, fino ad ottenere una crema ben amalgamata e uniforme.







COME SI PREPARA LA PASTA VIOLADA PER LE PARDULAS

- 1 Versa la farina nella planetaria, o in una ciotola se impasti a mano, aggiungi un pizzico di sale e l'acqua a filo, quando tutta l'acqua sarà assorbita dalla farina aggiungi lo strutto, sempre poco alla volta, e lavora l'impasto fino ad assorbirlo completamente, una volta pronto il composto deve risultare liscio e morbido.





COME SI ASSEMBLANO LE PARDULAS

- 1 Taglia una o due fette di sfoglia con un tarocco o con un semplice coltello affilato. Infarina il piano da lavoro con la semola, premi leggermente con le dita in modo da appiattire l'impasto prima di passarlo nella sfogliatrice.





- 2 Tira la sfoglia con la sfogliatrice, ti servirà una sfoglia di circa un millimetro. Ricava dei dischi 8 cm di diametro con un coppa pasta o con un bicchiere.



3 Bagna le mani e inizia a preparare le palline di ripieno di ricotta, meglio bagni sempre le mani tra una pallina e l'altra perché il composto è molto morbido. Sistema le palline direttamente al centro dei dischetti di sfoglia.



- 4 Una volta sistemate le palline al centro di ogni disco di sfoglia, inizia a chiuderle, dovrete pizzicare la sfoglia attorno, come se fosse una corona, ottenendo 10-11 punte su ogni dolce.





5 Sistema le pardulas su una teglia ricoperta da carta forno, cuocile per 40-45 minuti circa a

forno statico a 180°C inserendo la teglia, a forno caldo, nel binario centrale, i tempi possono variare in base al forno, controlla la doratura.



- 6 Quando le pardulas saranno fredde decorale con miele e zuccherini colorati, è consigliabile mettere il miele solo nei dolci da mangiare subito, quindi meglio aggiungerlo sempre al momento.





PARDULAS SARDE: RICETTA TRADIZIONALE

Le **pardulas sarde**, conosciute anche come **casadinas**, sono dei dolcetti tradizionali della Sardegna, originariamente preparati nel periodo pasquale ma oggi disponibili tutto l'anno. Si tratta di piccole tortine di pasta violada, una sfoglia tipica sarda a base di semola e strutto, che racchiude un ripieno cremoso di ricotta di pecora, zucchero, scorza di agrumi e zafferano. Il loro gusto unico e la consistenza delicata le rendono perfette per accompagnare un caffè o un bicchiere di vino dolce. Segui la nostra ricetta per prepararle in casa con facilità!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scola bene la ricotta prima di usarla per evitare che il ripieno sia troppo umido e comprometta la cottura.

Se avanza della pasta violada, usala per preparare piccole crostatine o biscotti salati.

Per una variante più ricca, aggiungi all'impasto del ripieno dell'uvetta ammollata nel liquore.

Decora le pardulas solo al momento di servirle con miele e zuccherini colorati per mantenerle fragranti più a lungo.

COME CONSERVARE LE PARDULAS

A temperatura ambiente: conservale in un contenitore ermetico per massimo 3 giorni.

In frigorifero: se fa molto caldo, puoi conservarle in frigo per 4-5 giorni.

Evitare il congelamento: la consistenza del ripieno potrebbe risentirne.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pan di ramerino: un dolce toscano con uvetta e rosmarino.

Dolce del nonno: una torta al cioccolato dal sapore intenso.

Schiacciata fiorentina: un dolce soffice tipico della Toscana.

Torta diplomatica: un dolce elegante con crema chantilly e sfoglia.

Ciambellone di Pasqua: un dolce semplice e perfetto per la colazione delle festività.