

SARDAFA'

Primaopoi

2 - da Pabassinas a pistoccheddu

da Coquinaria con amore



Pabassinas	3
Pabassinas al caffè di Pinella	3
Pabassinas di Mariantonietta	3
Pabassinas di Stefania Casula.....	4
Pabassinos nieddos di Benettutti di Pinella.....	4
Pabassinos di Pinella	5
Pabassinas di isolachenonc'è	5
Pan'e saba	6
Su pan'e saba di Rucoletta	6
Su pan'e saba di Mariella	9
Pan'e saba "fattu e cottu" di Selargius di Pinella	10
Dolcetti con la sapa di Mariella.....	11
Su pappai biancu (Bianco mangiare) di Pinella	12
Parafrittus (frati fritti)	13
Fatti fritti di flo	13
Fatti fritti di Pinella	13
Is parafrittus di Stefania Casula	15
Parafrittus di Virgola	15
Pàrdulas o casadinas – Formagelle -.....	17
Pardulas de arrescottu (formagelle di ricotta) di Mariella	17
Pàrdulas (o casadinas) di Mariantonietta	18
Pardulas di Pinella.....	19
Pardulas di Tiziana	21
Pardulas con lievito di Flo	21
Pardulas di Flo	22
Pardulas di Gonnosfanadiga di rea	22
Pasta di mandorle	23
Pasta di mandorle alla sarda di Pinella	23
Pasta violada di Agrodolce	24
Pasticcini sardi al limone di Pinella	25
Pastissettus di Quartu S.Elena	25
Pastissus o pastinas	27
Pastissus di Renata_72.....	27
Pastissus di Rucoletta.....	27
preparare la glassa	27
Pippia cun s'ou di Mariantonietta	28
Piricchittus	29
Informazioni di Mariantonietta	29
Pirichittus di Mariantonietta.....	29
Is pirichittus di Rucoletta	29
Pirichittus di flo	31
Piricchittus sbuidusu di Pinella	32
Is piricchittus di Pinella.....	33
Piricchittus prenis di Pinella	33
Pistoccus de caffi	34
Is pistoccus de caffi di Pinella	34
Pistoccus de caffi di Ballao.....	34
Pistoccheddu	35

Pistoccheddu de crobi di Pinella	35
Pistoccheddus di Serrenti di Pinella	36
Su pistoccheddu prenu di Rucoletta.....	37
Su pistoccheddu prenu di Pinella.....	40

PABASSINAS

Pabassinas al caffè di Pinella

Nate a Monserrato, praticamente casa nostra.

1 kg di farina
 1 kg di mandorle macinate come per gli amaretti
 1 kg di zucchero
 2 bustine di lievito
 20 g di cannella
 scorza grattugiata di 2 limoni
 scorza grattugiata di 2 arance
 1/4 litro di sapa
 6 tazzine di caffè
 40 g di cacao amaro



Setacciare la farina con il lievito.

Sciogliere lo zucchero nel caffè, aggiungere la sapa e poi tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere ad un'altezza di 1/2 cm e ritagliare con una formina a rombo.

Infornare a 175°C per circa 10-15 minuti.

Preparare una glassa con:

zucchero semolato e acqua a ricoprire a filo. Cuocere fino allo stadio di "mesu puntu" (circa 107-108°C) e far raffreddare un poco. setacciare dello zucchero al velo e aggiungere lo sciroppo fino ad ottenere una glassa liscia e vellutata. stenderla sopra i dolci e far asciugare. Decorare con glassa reale.

Nota: A mio avviso non sarebbe male aggiungere all'impasto un po' di ammoniaca (circa 5 g) sciolta in poco latte. Da certamente maggiore friabilità all'impasto.

Farne 1/4 di dose.

Pabassinas di Mariantonietta

500 g di mandorle
 200 g di noci
 500 g di uva sultanina
 1/2 litro di sapa
 200 g di miele
 scorza grattugiata di una arancia
 Sapa per spennellare e "traggera"

In una "scivedda" (contenitore in terracotta) mettere le mandorle e le noci tritate grossolanamente, unire l'uva sultanina e la scorza grattugiata dell'arancia. Versarvi la sapa e il miele e mescolare molto bene. Prendere un po' di impasto e formare dei coni che andranno in forno a media temperatura per circa 10-15

minuti. Spennellare le pabassinas tiepide con la sapa e guarnire con sa "traggera", piccoli confettini multicolore.

La sapa è il mosto cotto per lunghe ore.

Ha origini antichissime poiché pare che la vite fosse conosciuta già nel periodo nuragico.

In epoche successive il ritrovamento di molte statue raffiguranti il Dio Bacco testimonierebbero un vero culto da parte dei Sardi verso la vite ed il vino.

Pabassinas di Stefania Casula

g 500 miele,
g 500 saba
Kg 1 uva passa (detta da noi pabassa),
g 500 mandorle,
la buccia di 4 arance,
un pizzico di cannella,
2 o 3 chiodi di garofano
g 100 di semola fine

Si unisce il miele con la saba e a fuoco dolce si lascia addensare e ridurre di un terzo. Si butta a pioggia la semola e si cucina come la polenta per circa tre quarti d'ora. Si uniscono gli ingredienti l'uva lavata e asciugata, le mandorle spellate e tagliate a filetti, la buccia d'arancia abbrustolita e tagliata a filetti le spezie e si continua a cuocere per circa un quarto d'ora.

Si lascia intiepidire e poi con la mani bagnate di limone se ne prelevano piccoli quantitativi che si forgianno a rombi e si lasciano asciugare. Si ricoprono con la solita glassa e la traggera

Pabassinis nieddos di Benettutti di Pinella

3 uova intere
500 g di zucchero
1 kg di farina
250 g di uva passa
250 g di mandorle
250 g di marmellata di ciliegie o di prugne, comunque scura
200 g di strutto
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di un limone
2.5 g di ammoniaca sciolta in poco latte

Setacciare la farina con il lievito, la vanillina e un pizzico di sale. Sciogliere lo strutto e farlo raffreddare. Far rinvenire l'uvetta in poca acqua tiepida, scolarla, asciugarla e tritarla grossolanamente. Macinare le mandorle, fatto questo, lavorare le uova con lo zucchero, senza montarle proprio a spuma, quindi aggiungere la scorza del limone, l'uva passa, le mandorle e la marmellata. Cominciare ad aggiungere la farina alternandola allo strutto e all'ammoniaca, la-

vorando bene fino ad ottenere un impasto come quello della frolla. Se dovesse risultare un po' duro aggiungere un po' di latte. Tirare una sfoglia sottile e ritagliare dei dischi che infornerete a 180°C per una decina di minuti. Come al solito, ognuno si regoli con il proprio forno. I pabassinos si servono così semplicemente. Un giorno io li ho decorati con una glassa di zucchero al velo e acqua di fior d'arancio, e poi ho messo delle palline argentate.

Pabassinos di Pinella

Patrimonio di tutti.

1 kg di farina
300 g di zucchero
300 g di strutto
4 uova
2 bustine di lievito
10 g di ammoniaca sciolta in poco latte
200 g di mandorle tostate tritate
200 g di noci tritate
300 g di uva passa rinvenuta e asciugata
Scorza d'arancia grattugiata
Cannella-saporita-semi d'anice
2 cucchiaini di anice o sambuca
Un bicchiere (circa 200 ml) di sapa



Mescolare insieme la farina setacciata con il lievito, le spezie, gli aromi, le uova, lo zucchero e lo strutto molto morbido. Quindi aggiungere le mandorle e le noci tritate, l'anice e la sapa. Togliere l'impasto dalla planetaria e aggiungere l'uvetta. Bagnarsi le mani con un po' di anice e impastare il tutto. Ritagliare dei rombi dalla pasta stesa ad un'altezza di circa un cm e cuocerli a 170°C fino alla doratura.

Preparare la glassa sarda con sciroppo di zucchero e zucchero al velo, stenderne un velo sottile e decorarli con "traggera".

Pabassinis di Isolachenonc'è

1 kg di farina
250 g di burro
100 g di zucchero
la scorza grattugiata di 2 limoni e 2 arance
un uovo intero + 3 tuorli
circa ½ litro di sapa (succo d'uva molto ristretto, dalla consistenza densa)
un bicchierino di rum
500 g di uvetta
500 g di noci (pesate con il guscio) tagliate a pezzetti
2 bustine di pinoli
250 g di mandorle macinate
1 confezione di fichi secchi (circa 200 g)

1 confezione di datteri
 2 bustine di lievito per dolci
 10 g di ammoniaca
 10 g di semi d'anice tostati e macinati
 1 pizzico di sale

Per la cappa:

1,5 dl di sapa
 200 g di zucchero a velo
 traggera argentata q.b.

Tagliare a pezzetti i fichi secchi e i datteri, unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito e lavorare bene con le mani. Quindi formare una palla e lasciare riposare per circa mezz'ora.

Infarinare un ripiano, formare un rotolo con l'impasto, spolverizzarlo di farina e dividerlo in due parti uguali. Unire a una delle due metà del rotolo una bustina di lievito, lavorare un po' l'impasto, e ricavarne dei coni di circa 5 cm di base e 10 cm di altezza oppure dei rombi spessi 1 cm.

Cuocere i pabassinus direttamente su una placca, in forno già caldo a 200 gradi per un quarto d'ora.

Prendere la seconda metà dell'impasto, amalgamarvi la seconda bustina di lievito e procedere come sopra.

Preparare la cappa: in un piatto fondo, amalgamare la sapa con lo zucchero a velo, aiutandosi con una forchetta. Si deve ottenere un composto dalla consistenza abbastanza liquida. Se risultasse troppo denso aggiungere un po' di sapa.

Bagnarci i pabassinus quando sono ancora caldi e cospargerli di poca traggera.

PAN'E SABA

Dolce sardo tipico per le celebrazioni dei Santi e dei defunti ("sos mortos")

Su pan'e saba di Rucoletta

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/009029.html

gli ingredienti indispensabili per fare su pan'e saba sono :mandorle - nocciole - noci - uva passa



farina di grano duro "fiore sardo" e su "fromentu"
lievito madre



la saba fatta con mosto di uva



varie spezie



si impasta il tutto



si prende un pezzo di impasto



lo si mette sul tavolo si modella e si decora
secondo gusto con pezzi di mandorle o mandorle
interi



e .. e ..e ...questa senza "deventalli"



è un'intrusa



fatti vedere se hai il coraggio



si lascia "su pan'e saba" a lievitare per due giorni, poi si inforna a 180 - 200 °C per circa 45 minuti, tolto dal forno lo si immerge sulla saba calda, si fa asciugare e si decora con "sa traggera" ,palline colorate.



Su pan'e saba di Mariella

Questa è la ricetta di Carmen Pisu, vera e proprio artista del dolce sardo

2 Kg. di zicchi (farina di grano duro)

2 litri di sapa

1.500 Kg. di uva sultanina

2 cucchiaini di scorza d'arancia secca grattugiata fine

100 g . di semi d'anice macinati fine

metà busta di cannella

metà busta di chiodi di garofano

un pizzico di sale

Per il panetto di lievito:

20 g . di lievito sciolto in un pò di acqua tiepida e fare un panetto con la suddetta farina e far riposare per tutta la notte.

1.500 g . di noci tostate

1.500 g . di noccioline

sapa per impastare;

mandorle per guarnire

diavolini colorati e argentati

Mettere in planetaria la farina, il lievito e la scorza d'arancia, i semi d'anice, i chiodi di garofano, la cannella, il sale e far girare, aggiungere la sapa bollente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, ma non troppo molle. Aggiungeremo, alternandoli, uvette, noci e noccioline fino a consumare gli ingredienti. Far velocemente le forme tonde a cuore, ciambella ecc. guarnendo con le mandorle. Lasciar lievitare per 2 giorni. Cuocere per 1 ora a 180° controllando il cielo del forno poiché le mandorle di guarnizione devono restare bianche. Sfnare a caldo, bagnare il pan di sapa nella sapa, guarnire con i diavoletti argentati.

Pan'e saba "fattu e cottu" di Selargius di Pinella

Pan'e saba. Quando si è avuto fretta di mangiarlo, senza dover aspettare tutta la settimana, è nato questo.

1 kg di farina
 1/2 kg di uvetta
 1/2 kg di mandorle macinate grossolane
 buccia d'arancia grattugiata
 250 g di strutto
 375 ml di latte
 1/2l di sapa
 275 g di zucchero
 5 uova
 2 bustine e mezzo di vanillina
 2 bustine e mezzo di lievito
 2 bustine e mezzo di saporita
 una bustina e mezzo di cannella
 una manciata di noci tritate
 frutta candita tritata, magari cedro, a piacere



Far rinvenire l'uvetta in poca acqua tiepida, scolarla ed asciugarla. Scaldare leggermente il latte e unire la sapa. Scaldare e far liquefare lo strutto ma poi lasciarlo un po' sfreddare. Montare le uova con lo zucchero e cominciare a unire le mandorle, le noci, la buccia d'arancia, il lievito, la vanillina, la saporita e la cannella. Cominciate ad aggiungere la farina, alternandola con l'aggiunta del latte mescolato alla sapa e allo strutto fuso. Quando tutto è ben mescolato aggiungere l'uvetta e il cedro. Prendere le formine da budini, meglio se avete quelle arzigogolate, e dopo averle imburrate, riempitele per 2/3. Mettete in forno a 180°C fino a quando sono cotte. Toglietele dallo stampo e ancora calde spennellate la superficie con un po' di sapa. Decorate subito con granella colorata e se l'avete con un po' di carta d'oro a striscioline. N.B. Questa ricetta me l'ha data sig.ra Concetta.

Nota: Il vero pan'e saba è differente. E' pane fatto con il lievito madre (su fragmentu) e impastato con sapa fino renderlo nero come la pece. A Escalaplano, un paese vicino a Ballao, lo facevano da urlo. Ci mettevano anche uvetta e mandorle e scorza d'arancia. Era difficilissimo da tagliare ma il sapore non lo dimenticavi più.

Dolcetti con la sapa di Mariella

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/009686.html

Il nostro Halloween si chiama "Sa Festa de is Animeddas" (la festa delle Anime) il 31 notte si lascia il tavolo apparecchiato con tanti dolcetti in onore dei nostri defunti, io ho preparato questi a base di sapa si chiamano "Fatt'e cottu"



FATT'E COTTU

3 uova intere

400 g . zucchero

100 g . di margarina o strutto sciolto nel latte tiepido

300 g . di latte circa

10 g . bicarbonato

Mandorle e poche nocciole precedentemente tostate – noci – uvetta passa - messa prima in ammollo nell'acqua - circa 500 g .(tutto spezzettato con il coltello, non con il macinino)

Farina 750 g .

Mezzo litro di sapa

2 bustine di lievito bertolini

2 bustine di cannella

2 bustine di saporita (mix di spezie)

2 vanillina

2 arancia grattug.

Frullare le uova con lo zucchero aggiungere il latte con la margarina sciolta, versare anche la sapa tiepida, la frutta secca e per ultimo la farina setacciata, mescolata con gli aromi e con il lievito. Versare il composto con il mestolo nelle formine (a metà circa, anche meno).

Forno ventilato a 175° x 15 min. o 20 min. circa dipende dal forno, fate la prova stecchino, attenzione a non cuocerli troppo. Devono restare belli morbidi.

Una volta sfornati, spennellateli con la sapa e metteteci le palline colorate sopra.

SU PAPPAI BIANCU (BIANCO MANGIARE) DI PINELLA

Bianco mangiare

1 litro di latte
180-200 g di zucchero semolato
80-100 g di amido di mais
scorza di limone
1 bicchierino di acqua di fior d'arancio

Sciogliere l'amido in una ciotola con il latte tiepido messo prima in infusione con la scorza del limone. Quando tutto e' sciolto , aggiungere lo zucchero e sciogliere anch'esso molto bene.

Aggiungere il bicchierino di una buona acqua di fior d'arancio e mettere sul fornello al minimo. Mescolare continuamente con una frusta fino a che si addensa .La crema deve risultare abbastanza soda.



Io prendo una pirofila e faccio uno strato di savoiardi bagnati nel marsala allungato con un po' d'acqua. Ricopro con uno strato di crema, faccio raffreddare leggermente e poi faccio uno strato di savoiardi bagnati nell'alkermes, anch'esso diluito. Un ultimo strato abbondante di crema. Faccio raffreddare la zuppa molto bene.

Ho fatto la crema al cioccolato di M.Antonietta e ho usato questa per decorare.

PARAFRITTUS (FRATI FRITTI)

Fatti fritti di flo

1 Kg farina 00
 6 tuorli
 6 albumi montati a neve
 100 g di zucchero
 100 g di strutto
 100 g di lievito di birra
 la scorza di 1 arancia grattugiata
 1 vanellina
 1 bicchierino di liquore a piacere io ho messo maraschino
 impastare con latte tiepido



Frullare i tuorli con lo zucchero aggiungere tutti gli ingredienti piano piano x ultimi gli albumi montati ha neve ,l'impasto deve essere morbido ,togliere l'impasto dalla planetaria è impastare ha mano x 5 minuti ,fare riposare la pasta x una mezz'ora , stendere la pasta col matarello altezza 1 cm tagliare fatte il buco al centro lasciate lievitare ,deve raddoppiare e friggere ,vengono morbidi-dissimi

Fatti fritti di Pinella

Vi do subito alcune note utili per la preparazione:

- 1) non vi sembri troppo la quantita' di lievito. Questa e' proprio quella giusta, non la diminuite. Si fa cosi in tanti paesi della Sardegna, anche distanti fra loro.
- 2) l'aggiunta della manitoba e' mia. Si può usare , con ottimi risultati, anche solo farina "oo".
- 3) l'olio per friggere deve essere caldo, ma non troppo. Altrimenti, il fatto fritto si brucia fuori e dentro è crudo. Riscaldate bene l'olio, senza farlo fumare, poi portate la padella sul fornello più piccolo. Scegliete un buon olio di demi, non d'oliva. Sarebbe l'ideale lo strutto, che alla fine della cottura non si sentira' per niente.
- 4) l'impasto, alla fine, dovrà essere molle, un po' si attaccherà alle mani, sarà sostenuto ed elastico. Non fatevi prendere dalla voglia di aggiungere farina.
- 5) l'impasto l'ho lavorato nel Kenwood per circa mezz'ora, ma potete farlo anche a mano, per non meno di un'ora. Ricordatevi che l'aggiunta dei liquidi deve essere fatta gradualmente, lavorando bene la pasta dopo ogni aggiunta. Non abbiate fretta.



1 kg di farina 00 (700 g di farina00 + 300 g di manitoba)
 150 g di strutto

150 g di zucchero
il succo di un'arancia
scorza grattugiata di un limone e di un'arancia
70 g di lievito di birra
4 uova
250 ml di latte
un bicchierino di acquavite o altro liquore forte, tipo grappa

Sciogliete lo strutto. Grattugiate il limone e l'arancia. Spremete il succo e tenetelo da parte. Scaldate debolmente il latte(immergete un dito:non deve sentirsi differenza di temperatura) e dividetelo in due recipienti. In una metà sciogliete il lievito di birra.

Lavorare nell'impastatrice un pochino le uova con lo zucchero, senza montarle troppo. Aggiungere la farina a poco a poco, magari dopo il primo mezzo kg aggiungete la scorza grattugiata, il bicchierino di liquore e lo strutto sciolto. Continuate ad aggiungere farina e iniziate a metterci il latte con il lievito. Finite di mettere la farina e continuate ad aggiungere latte con lievito ricordandovi di lavorare dopo ogni aggiunta. A questo punto tutta la lavorazione consisterà nell'impastare la massa con i liquidi che rimangono:prima l'altra metà del latte e poi il, succo dell'arancia. Io con questa farina ho consumato tutto il latte e 3/4 del succo di un'arancia media. La riuscita del dolce dipende solo dal fatto che l'impasto non deve ricevere i liquidi troppo in fretta. Alla fine l'impasto sarà come descritto sopra. Passatevi un po' di farina nelle mani e togliete l'impasto dalla ciotola. Io l'ho messo sull'asse e l'ho lavorato ancora per 5 minuti. Si attaccava all'asse di legno ma lo staccavo solo con un velo di farina e con l'aiuto di un raschietto.

Coprite con un panno pulito e poi con una coperta. L'ambiente deve essere caldo in modo che l'impasto raddoppi. Ci vorrà circa un'ora. A questo punto stendete sopra un tavolo un panno leggermente infarinato .Con le mani leggermente infarinate prendete dei pezzi di pasta grandi quanto un'arancia, fate una pallina e col pollice fate un buco in mezzo, abbastanza largo, e metteteli a lievitare sopra il panno nelle stesse condizioni di prima (magari copriteli con una tovaglietta leggera) fino a quando raddoppiano di volume. Cioè per un'altra ora. Io ho messo di lato una stufetta perché c'era abbastanza freddo. Mettete dell'olio in una padella alta e stretta (circa una mano messa di lato) e fatelo scaldare, ma non deve essere caldissimo. Prendete una ciambella e mettetela nell'olio dal lato opposto a quello che era adagiato sul tavolo. Lasciatela così senza toccarla! Se l'olio è a posto, la ciambella si colorerà lentamente. Quando è diventata bruna, prendete due bacchette di legno(vanno benissimo quelle cinesi, se le avete) e girate il fritto dall'altra parte. Idem come sopra. Praticamente, la ciambella si gira una sola volta. Questo consentirà la formazione della striscia laterale. Quando sono dorate, scolatele in carta scottex e passatele subito nello zucchero semolato.

NB: La nostra amica Flo' mi dice di aggiungere gli albumi a neve a fine lavorazione. Non l'ho mai fatto in un impasto lievitato e siccome so' che lo fa anche una nonnina di Maracalagonis (un paese vicino a Cagliari) e ottiene fatti fritti da sballo...

Is parafrittus di Stefania Casula

Dolce tipico del carnevale che ho fatto spesso in gruppo con le amiche.

La ricetta della "dose" :

Kg. 1,200 di farina

g.400 zucchero

g.150 strutto

la buccia grattugiata di due limoni

5 uova

l 0,5 latte

g.30 lievito di birra.

Questo il risultato



Dov'è la novità?

Semplice l'ho fatta con la mdp.

Metà dose visto che la capienza è quella.

Fatto impastare per 1 ora, lievitare per un'altra ora, fatti i paninetti, infarinati e rimessi a lievitare vicino al camino. dopo circa un'ora li ho fritti.

Nessuna fatica, nessun lavoro di scivedde da lavare. Sì, sì è stata proprio una buona idea far entrare in casa quell'aggeggio.

Il nome parafrittus significa frati fritti.

Parafrittus di Virgola

farina: 1 chilo,

zucchero: 100 grammi,

margarina o strutto: 100 grammi,

liquidi: 1/2 litro circa, 300 g latte, 150 g di acqua ,50 g di liquore filu ferru o maraschino

uova: 4 intere,

scorza di limone grattugiata: 1,

liquore: ,un bicchierino

vanillina: 2 bustine,

lievito di birra ,70 g



Sbattere le uova con lo zucchero, la scorza del limone e la vanillina. Versare a filo la margarina o lo strutto liquefatto e freddo.

Incorporare la farina e il lievito di birra sciolto in latte tiepido. Lavorare bene la pasta su un tavolo o tutto nel ken e unire poco alla volta il latte tiepido alternando con l'acqua fior d'arancio e il liquore. Quando la pasta è ben lavorata unire il lievito sciolto nel latte tiepido, incorporarlo e lasciare lievitare la pasta per circa un'ora o più(dipende dalla temperatura).

A lievitazione avvenuta forgiare la pasta in tante palline, passarle nella farina e fare il buco centrale. Disporre le frittelle su un canovaccio spolverato di farina e far riposare is parafrittus finché riprendono la lievitazione.

Infine friggere in olio ben caldo, scolare e cospargere di zucchero. Questa è la ricetta, provateci.

Quando nelle pagnotte si vedono le bolle in superficie la lievitazione è giusta quindi si può iniziare a friggere

riepilogando:

- 1) devono essere ben lievitati,
- 2) l'olio non deve essere troppo caldo,
- 3) "capovolgerli" prima dell'inserimento nell'olio
- 4) girarli con i bastoncini non più di tre volte

PÀRDULAS O CASADÌNAS – FORMAGELLE -

Pardulas de arrescottu (formagelle di ricotta) di Mariella

Ripieno

1 kg di ricotta (mista pecora-vacca)
(scolarla e tenerla x almeno 5 ore in frigo avvolta in un canovaccio)
250 g . di zucchero
3 tuorli
1 arancia + limone grattugiato
Vanillina facoltativa
2 bustine di zafferano

pasta:

250 g di "granito" oppure "semola rimacinata"
acqua q.b. con un pizz. di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di strutto (circa 50 g .)

Versare nel Kenwood la semola con lo strutto, l'acqua, lo zucchero, far girare a vel. 1, per circa 10 min. Trasferire la pasta sulla spianatoia e lavorarla altri 5 min. a mano, coprirla con carta trasparente e lasciarla riposare.

Preparare il ripieno amalgamando la ricotta setacciata, le uova, lo zucchero, la scorza degli agrumi, lo zafferano.

Riprendere la pasta e con l'aiuto dell'Imperia preparare una sfoglia sottile (spessore penultima tacca) e con un taglia pasta ricavare tanti dischetti del diam. di 6 cm.



Preparare le palline di ripieno (circa 35-40 g).

Disponete al centro di ciascuno di essi una pallina di ripieno quindi sollevare i bordi pizzicandoli in 8 punte (si possono fare anche con 4 o 5 ma la versione originale prevede 8 punte).





Sistemare le pardulas in una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° (nel mio forno a 150° dipende) per 30-40 minuti. Sforinatele, fatele raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



Pàrdulas (o casadìnas) di Mariantonietta

Per la sfoglia:

300 g di semola finissima (o farina)

2 albumi

1 pizzico di sale

75 g di strutto

acqua tiepida q.b.

Per il ripieno:

1 kg di ricotta o 1 kg di formaggio fresco, la buccia grattugiata di 2 arance, 2 tuorli, 100 g di semola finissima (o farina), 100 g di zucchero, ½ cucchiaino di sale.

Semola (o farina) per il vassoio. .

In un insalatiere mettere tutti gli ingredienti del ripieno, mescolarli e formare delle palline grosse quanto una noce. Farle rotolare in un vassoio ricoperto di semola finissima.

Preparare una sfoglia non troppo morbida impastando la semola, gli albumi, lo strutto sciolto e freddo, il sale e l'acqua. Stendere la sfoglia sottile e ritagliare dei dischi di pasta di circa 8-10 cm di diametro. Adagiare su ogni disco di pasta una pallina di ripieno e chiudere la pasta intorno alla pallina pizzicandola in diversi punti in modo da mantenere bene il ripieno al centro. Infornare a 160° e comunque fino a doratura delle pardulas. Se piace, una volta fredde, spolverizzare con zucchero a velo.

Pardulas di Pinella

1 kg di ricotta ben asciutta
 200 g di zucchero
 100 g di farina
 1 uovo intero +2 rossi
 1 bustina di zafferano
 scorza d'arancia grattugiata
 un cucchiaino di lievito

Schiaccia la ricotta per bene senza usare il mixer. Magari usa il macinino per i pelati che va benissimo. Mi raccomando, la ricotta non deve contenere più traccia di siero! Aggiungi tutti gli altri ingredienti, per ultimo la farina. Puoi anche usare, volendo, un cucchiaino di lievito.

A parte, prepara una sfoglia, usando 150 g di semola, 150 g di farina, 50 g di strutto, un pizzico di sale e acqua tiepida q.b. per ottenere una sfoglia tipo quella per la pasta. Stendila sottile (qui dipende dal gusto) e fai delle scodelline di circa 6-8 cm di diametro. Deponi una pallina di impasto(puoi aiutarti anche con il dosatore per il gelato) e poi pizzica la pasta in 5 punti (io ne faccio in più) in modo da formare un cestinetto intorno all'impasto. Rendi liscia la pallina bagnandoti un dito con l'acqua e passandolo sopra il dolcetto. Il forno e' fondamentale: lascialo a 160°C con uno spiraglio aperto per far uscire il vapore. Il tempo: non più di 30-40 minuti.

Facciamo finta di aver preparato tutto, ok? Quello che mi importa è far vedere come si chiudono, perché come dicevo stasera a M.Antonietta, mi sono ricordata che da piccola mia zia Diddina faceva "Is panixeddas" che sarebbero delle pardule salate ripiene di un impasto di patate. Buone, ma buone...

Per cui, vediamo con ordine(!) l'inizio:

Qui ho messo tutte le palline di impasto sopra la sfoglia.



Aspetta, Emaga, che questa la vedi meglio...



Poi, ho cominciato a chiudere la pardula sollevando due lembi opposti e stringendo le estremità...poche parole tanto col gesto si capisce di più.



Poi di seguito, andando in senso orario, cioè girando la pardula in senso orario e sempre stringendo i due lembi opposti



Io le foto ve le faccio vedere tutte, di seguito, ok?



I lembi dovrebbero essere in numero dispari, meglio se solo cinque, ma...ci riuscissi una volta....



...sto finendo...



FINITO!!!!

Et voilà, una pardula for you, Lella!

Da noi usa molto la ricotta di pecora, ma io preferisco in questo caso quella di mucca . L'importante è che faccia uscire bene tutto il siero e che sia bella asciutta, altrimenti le pardule in cottura si gonfiano, ma poi si abbassano



Pardulas di Tiziana

Per la sfoglia:

300 g di farina

2 albumi

1 pizzico di sale

75 g di strutto

acqua tiepida q.b.

Per il ripieno:

1 kg di ricotta

la buccia grattugiata di un grosso arancio

2 tuorli

100 g di farina

100 g di zucchero

1 pizzico di sale



Mescolare in una terrina gli ingredienti del ripieno. Foggiare delle palline grosse quanto una noce e farle rotolare in un ampio vassoio ricoperto di farina, affinché ne vengano ricoperte anche le palline.

Preparare la sfoglia facendo la fontana sulla spianatoia e aggiungendo al centro i vari ingredienti. Lavorare fino ad ottenere un impasto non troppo morbido (diciamo della consistenza di quello dei ravioli). Tirare la sfoglia sottile (se si usa la macchinetta, il penultimo grado, quello sottile). Tagliare dei dischi di pasta di circa 8 cm di diametro. Poggiare su ogni disco una pallina di ripieno e chiudere la pasta intorno alla pallina pizzicandola in cinque punti diversi per stringere bene il ripieno al centro. Mettere in forno a 170° fino a che la superficie diventa dorata. Spolverizzare di zucchero a velo.

Pardulas con lievito di Flo

3 kg ricotta

5 uova

2 bustine di lievito pane degli angeli

zucchero a piacere

farina quanto basta

un pizzico di bicarbonato

zafferano

Per la pasta:

500 g di farina

50 g di zucchero,

50 g di strutto,

mezza bustina di vanillina,

acqua

Procedimento: schiacciare bene la ricotta con la forchetta o con le mani, non usare assolutamente il frullatore, aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare bene, fare delle palline di circa 4 cm di diametro.

Per la pasta: sulla spianatoia, mettere la farina aggiungere tutti gli ingredienti e impastare con l'acqua, l'impasto non deve essere molto duro, tirare una sfoglia sottile, aiutandovi con la macchinetta, tagliare dei dischi di circa 8 -10 cm di diametro, poggiare una pallina di ricotta chiudere la pasta a pizzichi, mettere in forno a 180 x circa 40 min, dipende dal forno, quando sono fredde spolverizzare con lo zucchero a velo.

Pardulas di Flo

1kg di ricotta, 2 tuorli, 200 g di farina, 200 g di zucchero, 2 bustine di zafferano, la buccia di 1 arancio grattugiato, la buccia di 1 limone grattugiato, 1 bustina di vanillina.

Procedimento: schiacciare bene la ricotta con la forchetta o con le mani, non usare assolutamente il frullatore, aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare bene, fare delle palline di circa 4 cm di diametro.



Per la pasta: 500 g di farina 50 g di zucchero, 50 g di strutto, mezza bustina di vanillina, acqua

Procedimento: Sulla spianatoia, mettere la farina aggiungere tutti gli ingredienti e impastare con l'acqua, l'impasto non deve essere molto duro, tirare una sfoglia sottile, aiutandovi con la macchinetta, tagliare dei dischi di circa 8 -10 cm di diametro, poggiare una pallina di ricotta chiudere la pasta a pizzichi, mettere in forno a 180 x circa 40 min, dipende dal forno, quando sono fredde spolverizzare con lo zucchero a velo, buon lavoro un bacio

Pardulas di Gonnosfanadiga di rea

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001584.html

E' proprio la pardula, dalle nostre parti si fanno così, ma anche a "pingiadredda" come le fa Mariella...

Sono lo stesso dolce, possono variare come dosi a seconda delle abitudini familiari, per così dire. Io uso le uova intere e non i soli tuorli, ma in sostanza sono la stessa cosa. Molti al mio paese le preparano miste, formaggio fresco e ricotta...

Ciò che le fa apparire così diverse è solo la forma, queste si fanno non tagliando la sfoglia con lo stampo rotondo ma lasciandola a striscia rettangolare, mettendo quindi l'impasto lungo la striscia e poi chiudendo a spirale. Quando si prepara per mangiarle, si versa del miele e si decora con "sa traggera", cioè la mompariglia o pallini di zucchero o come vogliamo chiamarli...



Per la sfoglia: 1kg di semola fine- 180g di strutto- acqua qb

Per il ripieno: 1kg di ricotta non salata di pecora- 180g di zucchero-4 uova- buccia grattugiata di 5 arance- 1 pizzico di sale- zafferano- 1 pizzico di La saporita o altre spezie (facoltativo).

Dimenticavo, dopo cotte ci si versa sopra del miele, possibilmente di arancio.

PASTA DI MANDORLE

Pasta di mandorle alla sarda di Pinella

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001956.html

... Un po' di telefonate...e intanto, mentre Fiore parlava io impastavo un po' di pasta di mandorle. Un po' ne ho mangiata, un po' ne ho stesa...é una cosa lunga, tra due - tre giorni dovrei vedere che cosa ho combinato. Tanto ci vuole ad asciugare per poi passarla in forno tepido e poi lucidarla con lo zucchero "a punto".

E mica è finito. Poi è il momento del filo d'oro e poi....

Sto cercando di fare dei piattini, magari delle cartucce da riempire con una bavarese al limone oppure un bianco mangiare.



Quei bicchierini sono per i classici "candelaus" vuoti. Poi vedrete.

Bicchierini per candelaus sbuidusu, cioè vuoti. Tra alcuni giorni vedrete il risultato. Intanto facciamoli asciugare...

Poi mi è venuto in mente di fare delle scodelline.. chissà che ne tiro fuori...Certo che la tradizione non l'ho proprio rispettata, almeno per le forme del piattino e della scodella. Non esistono proprio

. Ma.. vediamo che succede! Bisogna pur tentare altre cose, altre vie.

Stanca sono stanca. Ma mentre la testa vagava e la bocca parlava e gli occhi guardavano non so dove, il mio cuore mi diceva di fare la mia antica pasta di mandorla. Un ritorno al passato. Le mie radici. Teresina sa cosa avessi in testa ma non mi sentivo mai "pronta". Mi sembrava di osare troppo. Come, la pasta de is candelaus girada a custas cosas? (trad.....usata per fare queste cose?)





Boh. Mica lo so che ne tiro fuori. L'ho stesa, l'ho resa liscia, poi l'ho messa sui piattini, la teglia in salotto, al fresco ad asciugare. domenica (forse) si potrà mettere in forno, 80°C al massimo, due ore circa. Vediamo che viene. Poi vi aggiorno.

Non so se sono o saranno belle. Il fatto è che ho bisogno di fare , di usare le mani, di tentare cose diverse. Forse perché se volessi fare tutte le cose che ho in testa mi ci vorrebbero due vite. Mi accorgo che raramente rifaccio una

stessa cosa. Una stessa frolla. Uno stesso impasto. Non ho tempo...con tutte le cose che non ho fatto,che vorrei fare..

Sul bordo dorato, anch'io ho avuto un po' di perplessità alla fine. A dire il vero mi piace più su "is candelaus".Ma ho voluto farlo comunque per rispettare la tradizione sarda. Stavo pensando di provare a mettere il filo d'oro, invece che intorno al bordo, a mo' di filino sul piattino. Vediamo come viene.

PASTA VIOLADA DI AGRODOLCE

Tradizionale frittella per il carnevale della planargia, "sa pasta violada".

Un impasto di farina di semola(1\2kg), strutto (sciolto, 4 cucchiari abbondanti), uova (3), acqua tiepida se occorre. L'impasto è piuttosto consistente. Si lascia riposare. Si stendono dei serpentelli sottili di circa 15 cm, si arrotolano e si chiudono. Si friggono. si passano in uno sciroppo a metà di acqua e zucchero con scorza d'arancia. Quindi nello zucchero semolato e scorza d'arancia.



PASTICCINI SARDI AL LIMONE DI PINELLA

(Tortine di mamma)

Per circa 20 pasticcini:

3 uova
 300 g di zucchero semolato
 300 g di farina
 1/2 bicchiere di carta d'olio (ho usato quello di riso)
 1/2 bicchiere di latte fresco intero
 2 limono grattugiati
 1 bustina e 1/2 di lievito
 un po' di latte tiepido per sciogliere il lievito



Montare le uova con lo zucchero fino ad avere una spuma chiarissima. aggiungere la scorza del limone. Sempre con la frusta aggiungere il latte e l'olio, quindi la farina setacciata. Sciogliere il lievito in n po' di latte e versarlo nell'impasto. Imburrare ed infarinare degli stampini (io ho usato degli stampini larghi e bassi) e versare l'impasto fino a 3/4 dell'altezza. Cuocere in forno a 175°C per circa 20 minuti.

Da freddi spolverizzare di zucchero al velo.

Nota. Volendo, si può sostituire una parte della farina con una farina di mandorle dolci, saranno certamente di gusto differente, più ricco. Si conservano benissimo per tanti giorni in una scatola di latte, ma... non so mica dirvi se è vero!

PASTISSETTUS DI QUARTU S.ELENA

6 uova
 600 g di farina
 600 g di zucchero
 1 bicchiere d'olio (o strutto) (bicchiere di carta)
 3 bicchieri di latte (carta)
 2 bustine di lievito
 oppure:
 30 g di cremor tartaro + 10 g di bicarbonato di sodio
 1 bustina di vanillina
 scorza di 2 limoni grattugiati

Accendere il forno a 170°C. Mentre state cercando di non pensare al caldo incombente, prendete dei pirottini di carta argentata, tipo quelli da budino e ungeteli con della margarina o strutto tiepido. Sarebbe meglio che veniste a

Quartu S.Elena il giorno del mercato e comprarvi le formine giuste, ma non credo che la reputiate una buona idea...

Se potete non mandatemi maledizioni e riscaldate il latte con lo strutto o l'olio, finché e' tiepido. Scendete in giardino e prendete 2 bei limoni con la buccia grossa. Lavateli e grattugiate la scorza.

Cominciate a lavorare le uova intere con metà dello zucchero finché il composto e ben spumoso,.quando vedete che non ci son santi a farlo divenire più chiaro , aggiungete a cucchiariate la farina miscelata con la metà rimanente dello zucchero alternando con il liquido tiepido..

Non mi chiedete perché si fa così. Le nonne di Quartu se facevano questo procedimento avranno avuto i loro bei motivi.

Dunque, metteteci dentro anche il limone, la vanillina e continuate a girare, con un cucchiaino. Alla fine, ci va il lievito. Qui si usano le mani, ben lavate(sic!). Mettete l'impasto negli stampini e cuocete per circa 1 ora.

Quando sono cotti, fateli un po' raffreddare, poi prendete della carta paglia, metteteci sopra is pastissetus, coprite con un altro foglio. Questo sistema fa trasudare il grasso dei dolcetti. Spolverizzate con zucchero vanigliato solo al momento di servire.

Erano i dolci preferiti da mio padre.

PASTISSUS O PASTINAS

Pastissus di Renata_72

5 albumi
400 g. di mandorle dolci
250 g. di zucchero
1 limone grattugiato

per la sfoglia
500 g . di farina
80 g .di olio o margarina o burro
acqua quanto basta .



Pastissus di Ruculetta

sfoglia :
500 g farina
due cucchiaini di zucchero sciolto in 100 g di acqua tiepida
un cucchiaino di strutto
impastare e lavorare fino a renderla liscia e soda.
fare la sfoglia " a uno fuori" (riferimento di sig.ra
marcellina per indicare il n° 5 della sfogliatrice).

ripieno :
8 tuorli + otto albumi
250 zucchero
250 mandorle
scorza di due limoni
due cucchiaini di farina
due cucchiaini di liquore a piacere



Montare i tuorli con lo zucchero, unire la scorza del limone, il liquore, le mandorle macinate e per ultimo gli albumi montati a neve.
ungere le formine con un niente di strutto liquefatto, mettere un rettangolo di sfoglia facendolo aderire perfettamente alle pareti, riempire con il ripieno e mettere in forno a 180°C per 20' circa.
lasciare freddare togliere dalle formine e passare alla decorazione.

preparare la glassa

100 g di acqua, 100 g di zucchero semolato lasciare cuocere lo sciroppo fino a quando attacca alle dita, versarlo su un recipiente con abbondante zucchero a velo, aromatizzare con acqua fior di arancio e spatolare fino ad ottenere una glassa fluida. spalmare le pastine con la glassa, decorare con fiorellini e rametti secondo fantasia e lasciare asciugare.
sembra un po' complicato ma basta organizzarsi e preparare per tempo tutto l'occorrente e il "gioco" è fatto.

PIPPIA CUN S'OU DI MARIANTONIA

Quest'anno per Pasqua niente uova di cioccolato. Voglio fare un saltino indietro nel tempo e tornare bambina per mangiare "sa pippia cun s'ou" (la bambina con l'uovo) un biscotto forgiato a mo' di bimba/o che nel grembiule porta un uovo sodo.

I miei figli, nipoti, i bambini degli amici saranno contenti? Non lo so...

Io comunque ci provo. (vorrà dire che si consoleranno con le decine di uova che riceveranno da nonni, zii, parenti vari ed amici)



Per fare il biscotto userò la ricetta dei canestrelli

Impasto un chilo di farina con 2 bustine di lievito in polvere, 100 gr. strutto, 1 bicchiere di vino bianco, semi d'anice, una bustina di vanillina, i tuorli di 5 uova, scorza di 1 limone, 400 g di zucchero, lavorando bene l'impasto.

Preparo delle sagome di bambini sulla cui pancia poggio un uovo crudo (col guscio). Lo fermo con due strisce di pasta e metto in una teglia infarinata. In forno a 150° per 15/20 minuti.

Preparo la glassa lavorando gli albumi con lo zucchero a velo e qualche goccia di limone. Suddivido la glassa in diversi contenitori e le coloro coi coloranti alimentari. Giallo per i capelli, verde per il vestito, azzurro per i pantaloni e gli occhi ecc....

Faccio asciugare all'aria per qualche ora.

Sono perfetti quando, al primo morso, si sciolgono in bocca.

PIRICCHITTUS

Informazioni di Mariantonietta

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/002077.html

I nomi sono due: "pirichittus" e "pirichittus de bentu"

In Sardegna, in contrapposizione alle versioni più pesanti, magari ripiene, dello stesso dolce, vengono definite "de bentu" (di vento) le preparazioni vuote e lievi.

Pirihittus "sbuidusu" e "de bentu" sono la stessa cosa.

"Sbuidusu" vuol dire "vuoti" (e quindi si ritorna alla spiegazione di cui sopra), ma più spesso di usa dire "de bentu".

Pirichittus di Mariantonietta

1 kg di farina, 100 g . di zucchero, 10 tuorli, 1 bicchierino di liquore, 20 cucchiaini di olio, 2 scorze di limone grat., 20 cucchiaini d'acqua, 1 bustina di vanillina, 2 lievito.

Impasta tutto e aggiungi l'olio piano, piano. Fai tanti serpentelli di pasta e taglia a tocchetti (poi diventeranno delle palline in cottura). La dimensione è a piacere: qui li fanno da un centimetro a 10, cmq. io li preferisco piccoli piccoli. Metti in forno a 180° per 15- 20 minuti.

Quando saranno gonfi e leggeri li sforni, fai raffreddare e fai la glassa di Pinella. Sono TROPPO buoni. All'apparenza duri, ma, se hai azzeccato, ti si sciolgono in bocca.

Is pirichittus di Rucoletta

500 g di farina
10 tuorli
10 cucchiaini di acqua
10 cucchiaini di olio EV di oliva
2 cucchiaini di zucchero
2 limoni (scorza)
1 bustina lievito per torte
1 bustina vanellina

glassa:
zucchero
acqua
scorza di limone

si impasta il tutto, si lavora velocemente e si mette a riposare la pasta per 20 minuti



si fanno dei cilindretti (a piacere)



si tagliano a pezzetti (a piacere)



si girano mettendo sul fondo la parte tagliata



si mettono in teglia e si infornano 190-200°C



cuocere fino a completa doratura e si devono "scrafangiare"



dopo cotti si prepara la glassa a filo in un largo tegame, quando lo sciroppo è pronto si versano dentro is pirichitus e si girano con un cucchiaino di legno fino a che la glassa solidificando non diventi bianca.



Per la glassatura: in un grande tegame metti 1 di acqua e 2 di zucchero, fai uno sciroppo a filo, dopo averlo fatto bollire devi prenderne un goccia con i polpastrelli se toccandosi si devono appena incollare lo sciroppo è pronto. butti dentro is pirichittus e li fai roteare per sporcarli di zucchero fino a che lo zucchero diventa bianco.

Pinella: La temperatura dello zucchero "a punto" è sui 118°C e serve per fare la glassa di Tere. Mentre a "mezzo punto" è 108°C e serve per fare la pasta di mandorle de "is candelaus"

Pirichittus di flo

ricetta super collaudata

20 tuorli

100 g di zucchero

3 bustine di lievito x dolci

1 bicchiere d'acqua (bicchiere di plastica)

1 bustina di vanellina

1 Kg di farina

il procedimento come quello descritto da teresina

Piricchittus sbuidusu di Pinella

Pasta:

250 g di farina
85 g di strutto
6-7 uova
quasi 250 g d'acqua
1/4 bustina di lievito per dolci
1 limone

Glassa:

750 g di zucchero
625 g d'acqua



Versate in una pentola bassa l'acqua, lo strutto e la scorza del limone portando fino al bollore in modo che lo strutto si sciolga bene. Togliete la scorza e versate la farina in un colpo solo, come fate per i beignets. Mescolate bene l'impasto finché è asciuttissimo: ho calcolato che va spatolato per una ventina di minuti. Toglietelo dal fuoco e fategli raffreddare bene. A questo punto, aggiungete le uova una alla volta. Dipende dall'impasto il numero esatto. Diciamo che va bene quando l'impasto è morbido ma, se ne prelevate una pallina, non si accascierà miseramente sulla teglia. A questo punto, prendete piccole palline con un cucchiaino e deponetele su una teglia.

Occhio al forno e seguite scrupolosissimamente questo andamento: infornate a 250°C per 15', poi abbassate la temperatura a 170°C per 5', infine a 140°C per 15 minuti ancora.

Diventeranno gonfissimi e asciutti. Se possibile, spegnete il forno e teneteli dentro per un'oretta.

Preparate la glassa. Mettete lo zucchero in un pentolino, mettete l'acqua: deve essere ad un dito sopra lo zucchero. Fate cuocere finché fa il filo, cioè prendete un cucchiaino di glassa, versate lentamente dentro la pentola. Se è pronta l'ultima goccia scenderà coi difficilmente che cercando di raggiungere la pentola farà un filo tipo filo da caramello.

A questo punto, prendete un tegame di coccio, tipo "sa scivedda" che usiamo noi in Sardegna. Metteteci dentro una decina di piricchittus e fateci colare dentro un mestolo di glassa. Con un cucchiaino di legno girate dall'alto verso il basso finché la glassa diventa bianca e avrà ricoperto tutti i dolci per bene. Togliete i dolci, spolverizzateli di abbondante scorza grattugiata di limone e metteteli ad asciugare.



Non buttate lo sciroppo che nella scivedda si sarà consolidato. Toglietelo con un cucchiaino e scioglietelo di nuovo in un altro pentolino con un po' d'acqua in ebollizione, poi usatelo di nuovo.

Is piricchittus di Pinella

I dolci di mia madre. Con i limoni appena colti.

1 kg di farina
20 tuorli d'uovo
175 g di zucchero
200 g d'olio
200 g di latte
3 bustine di lievito per dolci
3-4 limoni



Lavorare lo zucchero con i tuorli, aggiungere pian piano i liquidi, il lievito e i limoni grattugiati. Infine aggiungere la farina.

Lavorare il tutto finché l'impasto si stacca dalle pareti della terrina. Lasciar riposare per 1/2 ora.

Poi fare delle palline ed infornare a 180°C.

Copertura:

4 tazze d'acqua (da circa 200 g)

8 tazze di zucchero

Lasciar cuocere nel fornello finché il composto farà molta schiuma. Togliere dal fuoco e immergere i dolci.

Piricchittus prenus di Pinella

Ricetta di mia zia Elvira. Classica ricetta basata sulla teoria "cantu di inguttidi", cioè aggiungere la farina finché si ottiene un impasto adatto allo scopo.

Si prendono 5 uova intere + circa 10 tuorli, si montano a schiuma per bene e poi si aggiunge circa 1/2 bicchiere di olio d'oliva e 1 kg di farina circa con 1/2 bustina di lievito.

Si impasta come una pasta per tagliatelle. Poi si fanno dei cordoncini che si tagliano a pezzi. Con le forbici si fanno un po' di tagli sulla superficie, uno a destra e uno a sinistra, usando le forbici in senso perpendicolare alla pallina di pasta. Si cuociono fino a completa doratura. Poi si glassano con la classica glassa di "Is piricchittus"



PISTOCCUS DE CAFFEI

Is pistoccus de caffeu di Pinella

Il dolce del fine invito, da gustare con una tazzina di caffè, magari in quelle bianche con il bordo d'oro zecchino.

Sono partita dalle dosi classiche sarde:

1 uovo

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di farina

Lavorazione difficile, ma ..ne vale la pena.



Questa è l'ultima. Una volta imparata la procedura, si possono fare con dosi tutte diverse. Sono ancora alla ricerca dei savoiardi con il miele...

50 g di tuorli

90 g di farina (oppure 45 g di farina+45 g di fecola, ma è meglio senza)

90 g di albumi

90 g di zucchero

Scorza di limone grattugiata

Montare i bianchi a neve ferma e unire a metà lavorazione 30 g di zucchero. Montare i tuorli con 60 g di zucchero. Aggiungere la scorza dei limoni e una parte degli albumi montati per rendere fluido il composto. Aggiungere il resto dei bianchi con molta attenzione.

Incorporare la farina setacciata. Con l'aiuto di una sac à poche fare dei bastoncini su una teglia rivestita di carta da forno e ricoprirli con abbondante zucchero al velo. Fare riposare 5 minuti e poi rispolverarli ancora. Di nuovo riposo, poi spruzzarli appena con le dita bagnate d'acqua (come doveste inumidire dei panni). Infornare a forno leggermente aperto con il manico di un cucchiaino alla temperatura di 165°C. Farli completamente asciugare prima di staccarli dalla teglia.

Pistoccus de caffeu di Ballao

Ho anche la ricetta del mio paese, ritrovata dopo 30 anni. Scrissi questa cosa in una serata di nebbia, al rientro a casa da Ballao.

6 uova

100 g di zucchero

100 g di farina

Scorza grattugiata di limone



Tornata a casa, ho buttato tutto sul tavolo e sono andata a prendermi 6 uova medie dal frigo. Meglio siano a temperatura ambiente perché a Ballao le uova che fanno le galline le mettono in un piatto nella

credenza e li stanno. Dopo un pochino ho pesato 100 g di farina e l'ho setacciata. Quindi ho diviso le uova: i tuorli da una parte con 50 g di zucchero e gli albumi dall'altra con i restanti 50 g. Ho sbattuto bene i tuorli finché erano proprio giallini candidi. Ho aggiunto la scorza grattugiata. Poi ho montato gli albumi con lo zucchero finché erano proprio sodi.

Nel frattempo ho preso le teglie per i biscotti, ho sistemato a fianco lo zucchero al velo con un colino in modo che fosse tutto pronto. Ho anche preso una sac à poche con un beccuccio liscio anche se a Ballao usano una cosa fatta con della carta. Ho acceso il forno a 170°C.

Sono pronta. Ho preso i tuorli e ho aggiunto una cucchiata di bianchi, giusto per sciogliere un po' l'impasto. Poi ho alternato la farina con gli albumi girando con la mano aperta. Con attenzione che il composto è delicato.

Quindi ho fatto i savoiardi. Li ho innevati con lo zucchero al velo, fatti riposare e di nuovo zucchero. In alcuni ho fatto le perline: mi sono bagnata la mano e come si faceva a Ballao per inumidire i panni da stirare, ho lasciato cadere delle piccole gocce d'acqua. Via in forno. Adesso la temperatura la metto a 160°C. Ci vogliono circa 20 minuti. tolgo i biscotti ma li lascio raffreddare nelle teglie.

Eccoli. sono proprio i biscotti della mia infanzia. Quelli che mamma mangiava seduta nelle sale da pranzo delle case quando si facevano gli inviti per le cresime, i matrimoni. Mi sembra di vederla con il tailleurino in principe di Galles, le scarpine di vernice nera a punta e col tacco fine e la borsetta aperta che i dolci li metteva lì e li portava a casa in carta velina rosa o bianca o celeste.

I savoiardi mi piacciono perché mi ricordano tante cose. Succede anche a voi?

PISTOCCHEDDU

Pistoccheddu de crobi di Pinella

Non manca mai nelle nostre feste. Su pistoccheddu de crobi. La semplicità al potere.

Questi biscotti li vendono in tutte le feste dei nostri paesi. Si chiamano così perché li si metteva nei cestì di paglia, quelli tutti decorati a mano, con i pezzetti di stoffa rossa, quadratini di broccato variegato inseriti nei giri della paglia.

Erano sempre presenti. Insieme al torrone di Tonara. Mi ricordo che mi mettevo di lato alla bancarella con le mie amiche e acchiappavamo al volo le schegge di torrone fatto volare in aria dai colpi di scurixedda (piccola mannaia) de su turronaiu.

Oggi ci faccio un perfetto buonissimo con quel torrone....



1 kg di farina
300 g di zucchero

18 tuorli
20 g di ammoniaca
1 bustina di lievito
scorza di tre limoni
un bicchierino di liquore
125 g di latte
150 g di strutto

Fare un impasto lavorando brevemente i tuorli con lo zucchero. Aggiungere lo strutto, gli aromi, la farina setacciata con il lievito e l'ammoniaca sciolta nel latte. L'impasto è morbido. Fare dei rotolini dello spessore di una matita e cuocerli a 175°C fino a doratura.

Fare la glassa che preferite:

1) glassa reale(albumi +zucchero al velo)
2) albumi montati a neve con zucchero cotto a 120°C .Dosi: 1 albume, 200 g di zucchero .Mettere lo zucchero a cuocere in un pentolino con un filo d'acqua. Arrivato a 120°C unirli a filo agli albumi e lavorare finché l'impasto è freddo.

Cospargere di diavolini colorati oppure palline argentate.

Nel primo caso i dolci si mettono all'aria ad asciugare. Nel secondo caso, si spennellano e poi si mettono nel forno tiepido ad asciugare.

Farne solo 1/3 di dose.

Pistoccheddus di Serrenti di Pinella

Questa ricetta me l'hanno data come originaria di Serrenti, un paese del Campidano noto per i suoi buonissimi biscotti.

Sarà la vera ricetta? Non importa in fondo che lo sia, l'importante è che siano comunque buoni.

8 uova (per metà dose 4 rossi e 1 intero)
1 kg di farina 00
100 g di strutto
1/4 litro di latte
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
40 g di ammoniaca per dolci
Scorza di 2 limoni grattugiati
200 g di zucchero semolato

Per la glassa:

800 g di zucchero semolato
8 albumi



Mettete nell'impastatrice i rossi con lo zucchero e frullate molto bene. A poco a poco aggiungete gli altri ingredienti: vanillina, scorza dei limoni, lo strutto semiliquido e poi la farina setacciata con il lievito. L'impasto deve essere lavorato benissimo aggiungendo piano il latte nel quale avrete sciolto l'ammoniaca. L'impasto tenderà ad attaccarsi alle dita ma se lo lavorate bene diventerà tipo

un impasto da crostata.. Quando tutto e' pronto, prendete una noce di impasto e fate un rotolino della grossezza di una penna. Mi raccomando: non fatevi tentare di aumentare lo spessore perché si gonfiano da matti in cottura e avrete dei palloni, altrimenti!. Dai rotolini, potete fare ciambelle, ma molto allargate perché diversamente il foro centrale si chiude! Oppure , come da tradizione fate delle "S". Cuocete in forno caldo a 180°C fino a che li vedrete dorati. Apritene uno se necessario e controllate. Devono essere asciutti all'interno.

Glassa:

Prendete una pentola e metteteci dell'acqua. Fate raggiungere quasi il bollore, cioè si deve vedere la formazione del vapore e metteteci sopra una ciotola, senza toccare l'acqua! A questo punto metteteci gli albumi e lo zucchero e cominciate a montare il composto con le fruste. Potete togliere la pentola dal fornello, l'importante e' che lo zucchero negli albumi si scioglia bene e la massa non sia granulosa. Io qui sono andata ad occhio: mi e' venuta una massa ben montata che però si poteva spennellare. La prossima volta mi fermerò ad uno stadio più liquido perché secondo me questa glassa deve essere tipo la glassa reale. Comunque, una volta pronto tutto prendete i dolcetti e cominciate a spennellare il fondo. Rimetteteli in forno a 120°C per una decina di minuti, ma qui ognuno si regoli. La glassa deve asciugarsi bene ma non colorire. Una volta asciugate, si riprendono e si passa la glassa dall'altra parte. Si aggiungono dei confettini argentati, se l'avete metteteci anche un rettangolino di carta d'oro e poi rimettete in forno.

Nota: questi dolcetti, all'apparenza asciutti e glassati sono tra i biscotti sardi più buoni che abbia fatto ultimamente. Sono di una leggerezza unica. La ricetta e' antichissima e si fanno solo a Serrenti, che io sappia, nel senso che sono partiti da lì.

Attenzione! L'ammoniaca emana un odore micidiale .Lavorate con la porta aperta della cucina e non fatevi tentare dall'assaggiare i biscotti appena tolti dal forno. L'ammoniaca per dolci e' assolutamente innocua.

Fate solo metà dose la prima volta. Ne vien fuori un vassoio enorme.

Su pistoccheddu prenu di Rucoletta

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/004447.html

sfoglia:

3 uova intere + 7 tuorli
50 g strutto + due cucchiari
120 g acqua zuccherata
800 g farina
ripieno:
500 g mandorle macinate
500 g zucchero
250ml acqua
1 b. vanellina

scorza limone
 liquore benevento
 ghiaccia:
 1 albume
 200 - 300 g zucchero a velo
 succo di limone q.b.

preparare uno sciroppo a zucchero filato,
 aggiungere acqua fior d'arancio, la scorza del
 limone, le mandorle macinate, mescolare
 accuratamente su un fuoco debole. lasciare
 raffreddare, aggiungere la venellina e il liquore B.
 con questo composto realizzare dei cilindretti e
 metterli da parte coprendoli per non farli
 asciugare



per la sfoglia lavorare in una conca le uova, lo
 strutto, l'acqua zuccherata, la farina quanta ne
 riceve per ottenere una pasta sostenuta come
 quella delle lasagne. fare la sfoglia a spessore
 "uno fuori" modo di dire di sig.ra marcellina, la
 mia maestra, per indicare il n° 5 della sfogliatrice
 ritagliate dei rettangolini 8x10 cm, mettere un
 cilindretto nella pasta



e arrotolarla



date la forma a piacere a cuore, ciambella, ferro
 di cavallo, a esse



disporre su una teglia e cuocere in forno caldo a 180°C per 30'



una volta freddi i pistoccheddus si rivestono di ghiaccia reale



e si decorano con confetti argentati e fiori di zucchero



particolare di un pezzo speciale



I fiorellini si fanno a tempo perso.....
per onestà devo dire che quelli appena visti sono stati fatti da sig.ra marcellina la maestra dalla quale sto andando per imparare quello che ancora non so fare, i miei sono ancora molto grossolani



non so se notate la differenza, questi sono della maestra



Sono dolci da cerimonia quindi per matrimoni per battesimi cresime e semplicemente per un dono importante

Su pistoccheddu prenu di Pinella

Ricetta di mia zia Elvira.

Per la pasta:

10 uova (7 rossi+3 interi)

Farina: q.b. per fare un impasto sodo

50 g di strutto

fare una palla ben lavorata e tirare la sfoglia.



Per il ripieno:

400 g di mandorle macinate

400 g di zucchero

1/4 di acqua

1 limone grattugiato

Far bollire l'acqua con lo zucchero. Quando è a punto, versare le mandorle e far asciugare sul fuoco.

Per la glassa:

zucchero al velo con bianchi d'uovo e succo di limone. Lavorare con un mestolo di legno finché diventa una crema morbida. Decorare con palline argentate e carta d'oro per alimenti.