

SEADAS (SARDEGNA)



INGREDIENTI PER 12 SEADAS

70 g Strutto
500 g Farina di grano duro
1 Uovo medio
250 g Acqua tiepida

egg

Per il ripieno
500 g Pecorino fresco
70 g Acqua
Scorza di limone



Per guarnire
Miele di castagno q.b.

PREPARAZIONE

Versare in una ciotola la farina setacciata, l'uovo intero, lo strutto e versare a filo l'acqua tiepida. Grattugiare la scorza di limone e tenerla da parte. Con una grattugia dai fori larghi grattugiare anche il pecorino fresco e trasferirlo in un piccolo tegame. Aggiungere l'acqua e sciogliere il formaggio a fuoco moderato, mescolando per circa 8/10 minuti.

Azionare la planetaria finché l'impasto non diventa compatto. Formare una palla con l'impasto, coprirlo con della pellicola da cucina e lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo indicato, tagliare in due l'impasto e stenderlo su una spianatoia infarinata.

Nel primo strato ottenuto, creare dei dischi con un coppa-pasta. Appoggiare tra i due strati di copertura un disco di ripieno e tagliare nuovamente i Seadas con un coppa-pasta, facendo aderire bene i bordi. A questo punto è possibile procedere con la cottura: in un tegame riscaldare l'olio fino a raggiungere 170°, immergervi i Seadas uno alla volta, cuocerli per un paio di minuti, scolarli e adagiarli su un vassoio rivestito con carta assorbente.

In alternativa è possibile cuocere i Seadas in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti, ma il risultato non sarà croccante come nella ricetta originale.

Porre infine i Seadas ancora caldi su un piattino e guarnirli con il miele di castagno.