

# Ricettario

*In cucina con il Blog*



*Dolci Sardi*

*A cura di*

*Manuela Milletari*

*Sito: <http://blog.giallozafferano.it/incucinaconilblog/>*

# TORTA DI RICOTTA



## **Ingredienti**

300 g di farina 00, 300 g di zucchero, 3 uova, 400 g di ricotta, scorza grattugiata di due arance o due limoni, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito.

## **Procedimento**

Per preparare la TORTA DI RICOTTA grattugiate le arance amalgamate la scorza allo zucchero, unite la ricotta e lavoratela per un pò sino ad ottenere una crema profumata all'arancia. Aggiungete le uova una alla volta, lavorando ancora la crema con ogni uovo. Continuate con un pizzico di sale, setacciate la farina con il lievito e aggiungetela all'impasto. Imburrate ed infarinate una teglia, versate il composto ed infornate a 180° per 40-50 minuti circa Buona Buonissima per la colazione è l'ideale.

# FRISJOLI, RICETTA FRITTELLE LUNGHE



## **Ingredienti**

1 kg di semola rimacinata, 1 litro di latte, 35 g di lievito di birra, 2 arance (scorza e succo)

1/2 bicchiere di Mistral (liquore anice), Olio abbondante per friggere (arachide o girasole)

zucchero q.b.

## **Procedimento**

In una terrina capiente, io ho utilizzato sa “SCIVEDDA” versate la farina di semola rimacinata, la scorza e il succo delle arance e mescolate. Intiepidite il latte e scioglieteci il lievito. Iniziate ad impastare con una mano versando poco per volta il latte terminando con il liquore. Già da questo passaggio inizierete a sentire il profumo di queste meravigliose frittelle. Aiutatevi con la mano sbattendo come se stesse schiaffeggiando proprio l’impasto, dal basso verso l’alto fin quando il composto risulta omogeneo e perfettamente liscio. Coprite prima con un telo e poi con una coperta. lasciate lievitare almeno per due ore. L’impasto dovrà risultare denso ma non troppo in modo che scenda con un certo ritmo dall’imbuto. Se l’impasto vi sembra troppo denso aggiungete del liquido sempre tiepido partendo da 50 ml sino a quanto basta amalgamando bene il tutto. Procedete in questo modo: con un mestolo, fate scorrere un po’ di olio caldo all’interno dell’imbuto per ungerlo, quindi sempre con il mestolo prendete un po di impasto e versatelo all’interno dell’imbuto aiutandovi con l’indice per tenere chiuso il buco. Appena la bocca dell’imbuto è vicino all’olio, togliete il dito e fate cadere l’impasto in modo circolare, creando una spirale, dal centro verso l’esterno. la frittella si gonfierà subito, giratela, appena di dorerà su entrambi i lati, scolatela e passatela prima su carta assorbente poi sullo zucchero.

# PAPASSINE-PABASSINAS-PAPASSINI



## Ingredienti

500 g di farina, 2 uova, 200 g di zucchero, 150 g di strutto o burro, 200 g di mandorle, 150 g di noci sgusciate, 150 g di uva passa + un cucchiaino di farina, 1 limone, scorza grattugiata, 2 arancia, scorza grattugiata.

## Per la cappa

200 g di zucchero a velo, 1 albume, codine colorate q.b. per decorare.

## Preparazione

Riducete a pezzi grossolani le mandorle e le noci e mettetle da parte. Grattugiate le scorze dell'arancia e del limone. In sa scivedda o in una terrina capiente, impastate lo zucchero, le scorze grattugiate, le mandorle, le noci, le uova, lo strutto o il burro morbido e amalgamate. Aggiungete l'uvetta precedentemente messa a bagno per 15 minuti, strizzata, asciugata ed infarinata. Setacciate la farina ed aggiungetela all'impasto. Versate il tutto su un piano da lavoro, sino a rendere il composto omogeneo. Con un mattarello spianate l'Impasto e ricavate tanti piccoli cilindri che poi modellerete con le mani, oppure utilizzate un coppa pasta per fare le forme tutte uguali. Mettete in forno a 180° precedentemente riscaldato per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate la cappa per le PAPASSINE. Montate l'albume e aggiungete lo zucchero a velo poco per volta, sino a formare una glassa perfettamente liscia. Aiutandovi con un cucchiaino glassate le Papassine aggiungendo a piacere le codette colorate.

# CASADINI-RICETTA SARDA DELLE FORMAGGELLE



## Ingredienti

Per la pasta: 800 g di farina 00, 200 g di semola rimacinata, 200 g di strutto, 1 pizzico di sale, 200 ml di acqua.

Per il ripieno: 1 kg di formaggio fresco di vacca o pecora, 800 g di farina 00, 200 g di zucchero, scorza grattugiata di 3 arance e 1 limone, 250 g di uvetta.

## Preparazione

Lavorate su una spianatoia le farine setacciate, con lo strutto morbido, sciolto leggermente facendolo incorporare per bene, aggiungendo l'acqua e sale. Lavorate bene fino a rendere la pasta omogenea ed elastica. Potete usare anche un'impastatrice o un robot da cucina, come più preferite. Comunque anche dopo l'impastatrice due o tre passate a mano non guastano. Lasciate riposare il panetto in un panno leggermente umido. Procedete con il ripieno, mettete l'uvetta a bagno per circa mezz'ora, poi strizzatela asciugatela e passatela nella farina, eliminando quella in eccesso. Grattugiate il formaggio a mano o anche con il robot da cucina, incorporate la scorza degli agrumi insieme all'uvetta e lavorate con le mani, aggiungendo lo zucchero e poi la farina. L'impasto dovrà raggiungere una consistenza tale da riuscire a formare tante palline. Stendete la sfoglia e ricavate dei dischetti dal diametro a piacere, dello spessore di 2-3 mm. Mettete sopra un po di ripieno e chiudete la sfoglia pizzicandola. Infornate in forno caldo a 200° per circa 15-20 minuti. LI CASJADINI saranno pronte appena si doreranno in superficie.

## FATTI FRITTI – RICETTA SARDA



### **Ingredienti**

1,2 kg di farina 0 manitoba, 125 g di burro, 100 g di zucchero, 3 uova, 1/2 l di latte, scorza di 4 arance e succo di 2, a piacere 1 bustina di vanillina 75 g di lievito di birra, 1 tazzina di grappa ,olio per friggere ( io ho usato girasole).

### **Procedimento**

In una scivedda ( una terrina) sbattere le uova con lo zucchero. Di seguito aggiungere il burro fuso, già tiepido e continuare ad incorporare il tutto. Aggiungete la scorza grattugiata delle arance. Sciogliete nel latte tiepido, quasi a temperatura ambiente, il lievito di birra. Con il setaccio versate la farina nella scivedda alternandola al latte ed il succo delle arance ed infine la grappa. Quando terminate con tutti gli ingredienti, impastate a mano sin quando il tutto sarà amalgamato. Dovrete ottenere un impasto appiccicoso. Coprite e lasciate lievitare per due ore. Trascorso il tempo, preparate un piano leggermente infarinato e iniziate a formare le ciambelle. Potete prendere man mano un po di impasto , infarinare la spianatoia e stenderlo con un mattarello e con una formina, fare le ciambelle, oppure farle a mano. Quello dipende dalla vostra manualità, io ho optato per il mattarello. Utilizzate tutti i ritagli ristendendo l'impasto. Lasciate riposare le ciambelle ancora mezz'ora in modo che si riattivi la lievitazione. Quindi friggere in olio caldo e passare nello zucchero semolato.

# BISCOTTI CON MARMELLATA-CIAMBELLINE



## **Ingredienti per 30 ciambelline (dipende dalla grandezza che date)**

500 g di farina 00, 100 g di strutto o burro, scorza di un limone, 3 uova, 1 bustina di vanillina, 150 g di zucchero, 1/2 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, marmellata a piacere q.b., zucchero a velo q.b.

## **Preparazione**

In un' impastatrice, versate tutti gli ingredienti ed impastate per 3/4 minuti. L'impasto non sarà omogeneo, versatelo su una spianatoia e continuate a mano per rendere il composto compatto. Con un mattarello stendete l'impasto dell'altezza di circa 1/2 cm o più sottile se gradite. Ricavarne con un coppa pasta tanti cerchietti. A metà di questi biscotti fate un buchetto al centro con un altro coppa pasta più piccolo. Infornate i biscotti per 10- 12 minuti a 175-180°. I biscotti devono rimanere un po' bianchi. Lasciate raffreddare e guarnite con marmellata a piacere i biscotti senza il buco, e sovrapporre con l'altro biscotto col buco senza fare troppa pressione. Terminate spolverizzando con abbondante zucchero a velo.

# TORTA OCRI-RICETTA SARDA



## **Ingredienti:**

250 g di farina 00, 150g di zucchero, 4 uova, 100 g di burro, scorza e succo di un'arancia, mezzo bicchiere di latte, 1 bustina di lievito, zucchero a velo, vanillina, burro e farina per la teglia.

## **Preparazione**

Mettete il burro ad ammorbidire a temperatura ambiente. Lavorate in una terrina lo zucchero e i tuorli delle uova con lo sbattitore elettrico; quando il composto diventa spumoso, unite gradualmente la farina, lasciandola cadere da un setaccio, poi la scorza grattugiata e il succo dell'arancia ed infine la vanillina regolando la consistenza dell'impasto con un pò di latte. Infine unite il burro che deve essere cremoso e non sciolto nel fuoco. A parte versare il lievito in un pò di latte, fatelo sciogliere ed incorporatelo bene all'impasto. Completate con il composto degli albumi precedentemente montati a neve con un pizzico di sale, e mescolate il tutto con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto. Versate tutto in una teglia imburrata e infarinata. Infornate a temperatura moderata (180°) per 40 minuti. Controllare la cottura dopo mezz'ora, appena la superficie appare ben dorata con la prova stecchino. Disporre la TORTA OCRI su un piatto da portata e spolverizzare con lo zucchero a velo. Si può gustare anche tiepida .



# PIRICHITTUS-DOLCETTI GLASSATI



## **Ingredienti:**

### **Per i biscotti**

1,5 kg di farina 00, 500 g di zucchero, 15 tuorli, 250 ml di latte, scorza di tre limoni, 40 g di ammoniaca per dolci, 3 buste di vanillina, 350 g di strutto.

### **Per la cappa:**

1/2 kg di zucchero a velo, 4 albumi, 1 pizzico di sale, 1 bicchierino di anice secca.

### **Preparazione dei biscotti:**

Versare la farina e lo zucchero in una ciotola capiente oppure su una spianatoia, aggiungere la scorza del limone grattugiato, le tre bustine di vanillina e lo strutto ammorbidito, poi versate i 15 tuorli e lasciate 4 albumi da parte che vi serviranno per la cappa dei biscotti. Iniziare ad impastare, nel frattempo scaldare il latte, appena sarà caldo versarci l'ammoniaca e trasferite al composto che state impastando. Amalgamate il tutto sino ad ottenere un panetto compatto. Ora potete fare le vostre forme sia prelevando l'impasto con le mani facendo delle palline, sia formando delle strisce di pasta tagliandola a pezzetti. adagiare su una placca con della carta forno e infornate a 180° per 12-15 minuti. Togliete dal forno fate raffreddare e glassate il biscotto.

### **Preparazione della cappa**

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale, dopodichè aggiungere a cucchiaini lo zucchero a velo e il bicchierino di anice. otterrete una glassa molto profumata.

