



Seadas (Nuoro)

Ingredienti:

1 Kg. di formaggio pecorino fresco (4-5 giorni di stagionatura);
la buccia grattugiata di due grosse arance;
mezzo Kg. di semola fina;
3 uova intere;
qualche cucchiata di strutto fresco;
olio d'oliva per friggere;
1 pizzico di sale sciolto in una cucchiata d'acqua;
miele: mezzo Kg.

Procedimento:

Impastare la semola con le uova, il sale sciolto in poca acqua tiepida e lavorarla a lungo prima di aggiungere lo strutto, che va fatto assorbire dall'impasto a piccole dosi e in quantità sufficiente a renderlo morbido e malleabile.

Ottenuta la consistenza voluta, tirare la pasta in sfoglie sottili e da queste ritagliare dei dischi del diametro di dieci centimetri. Grattugiare il formaggio e la buccia d'arancia e miscelare bene i due elementi. Distribuire due cucchiata della miscela ottenuta al centro di metà dei dischi di pasta preparati, sovrapporci l'altra metà dei dischi, saldandone bene la circonferenza.

Quest'ultima operazione viene notevolmente facilitata se si umetta lievemente con un dito immerso di volta in volta in poca chiara d'uovo, il bordo della sfoglia di base della "sebadas". Riempire di olio d'oliva una larga padella da fritti e friggerci a calore medio, due sebadas alla volta, badando di non farle colorire.

Bastano pochissimi minuti infatti perche' la sebadas si gonfi e sulla sua superficie appaiono le prime bollicine. E' gia' tempo di estrarle dal grasso.

Si dispongono allora su un piatto di portata si irrorano di miele liquefatto al calore e si servono subito.

Seadas (Ozieri) dolci

1 Kg. di formaggio pecorino fresco;
2 cucchiari rasi di zucchero;
250 gr. di uva sultanina;
2-3 uova intere e un tuorlo;
6 etti di semolato di grano duro;
200-250 gr. di strutto;
1 pizzico di sale;
1 bicchiere colmo di acqua tiepida;

miele;

olio per friggere più qualche cucchiata di strutto.

Grattugiare il formaggio e miscelarlo con le uova l'uva sultanina nettata e precedentemente ammollata e lo zucchero.

Preparare con la farina, l'acqua, il sale e lo strutto una morbida pasta frolla.

Tenderla in sfoglie sottili e ritagliarne dei dischi del diametro di quindici centimetri, in numero pari.

Farcire ogni disco con due cucchiataie di impasto, ricoprire questo con un altro disco che va saldato a quello sottostante premendo fra pollice e indice le due circonferenze sovrapposte, a formare un orlo ondulato.

Friggere le seadas in abbondante olio miscelato con qualche cucchiata di strutto e appena estratte dal grasso cospargerle di miele sciolto a bagnomaria.



Casatelle (Ozieri) salate

1 Kg. di formaggio pecorino fresco;

menta secca;

2-3 uova intere e un tuorlo;

6 etti di semolato di grano duro;

200-250 gr. di strutto;

1 pizzico di sale;

1 bicchiere colmo di acqua tiepida;

miele;

olio per friggere più qualche cucchiata di strutto.

Grattugiare il formaggio e miscelarlo con le uova e la menta.

Preparare con la farina, l'acqua, il sale e lo strutto una morbida pasta frolla.

Stendete la sfoglia e sollevatene i bordi pizzicandoli sei volte formando con ciascun dischetto un tegamino.

Farcire ogni tegamino con l'impasto.

Finiti tutti gli ingredienti sistemi tutto sulla placca da forno ed inforni a 180° per circa 30 minuti.