



16 Dicembre

Sardìnnia, Sardegna

Seadas

Ingredienti

12 SEADAS

- 300 g dolcesardo senza sale
- 250 g farina di grano duro
- 120 ml acqua
- 30 g strutto (sostituibile con burro o olio evo)
- miele di castagno
- sale q.b.
- 1 scorza arancia
- 1 scorza limone
- olio di semi q.b.

ATTREZZATURE

- Sfogliatrice (fac.)

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 100 MIN

- Preparazione: 90 min
- Cottura: 10 min

Indicazioni

Impasta la farina con lo strutto, aggiungi l'acqua e un pizzico di sale. Impasta fino a quando avrai ottenuto un composto morbido e omogeneo.

Lascia riposare in frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo grattugia il dolcesardo dentro un tegame capiente. Tieni a fuoco basso finché il formaggio sarà completamente sciolto. Aggiungi le scorze di arancia e limone e componi 12 palline schiacciate. Lascia raffreddare.

Stendi la pasta per ottenere una sfoglia sottile e tagliala creando 24 cerchi di circa 9 cm di diametro.

Disponi su metà dischetti le palline di dolcesardo schiacciate. Copri ciascun dischetto con un altro. Passa bene intorno al ripieno col dito e schiaccia per sigillare.

Friggi le seadas in olio bollente, girandole con attenzione a metà cottura per non rompere le bolle, finché non saranno ben dorate.

Servi le seadas col miele.

variante

Il miele originale utilizzato è quello di corbezzolo. In alternativa al miele di castagno si può anche servire con lo zucchero o il miele preferito.

*Buon
appetito!*