

PRIMI PIATTI

Pardulas della nonna

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Formaggio fresco	1000 g
Semolino a grana fine	50 g
Limoni (buccia grattugiata)	2
Strutto	50 g
Zafferano	1 g
Zucchero	300 g
Farina	500 g
Uova	5
Sale	1 pizzico

PER GUARNIRE

Ghiaccia (o miele)

Confettini

Preparazione

- 1 Ridurre in scaglie, con l'apposita grattugia, il formaggio fresco che abbia almeno 2 giorni di stagionatura, metterlo in un tegame di coccio o di acciaio inossidabile, portarlo su fuoco basso e rimestando in continuazione aggiungere nell'ordine: 2 cucchiaini colmi di semolino, la buccia grattugiata dei 2 limoni, il grammo di zafferano polverizzato e 10 cucchiaini di zucchero semolato.
- 2 Mescolare con la spatola di legno finché la massa, diventando compatta, si stacca in un solo blocco dalle pareti del recipiente.
- 3 Levarla allora dal fuoco e lasciarla intiepidire, quindi aggiungere uno alla volta 5 tuorli, conservando in una scodella le chiare, e attendere che il primo tuorlo venga assorbito completamente prima di incorporare il successivo.
- 4 Preparato così il ripieno delle Cardias de Casa fiiscu bisogna approntare la pasta per gli involucri.

- 5 Disposta a fontana sul tavolo la farina ci si mettano al centro le 5 chiare avanzate e appena disgregate con una forchetta, 2 cucchiataie di strutto e un pizzico di sale.
- 6 Si impasta il tutto accuratamente e a lungo, quindi si tende la pasta ottenuta in sfoglie sottili e si ritagliano queste in dischi di circa otto cm di diametro.
- 7 Mia nonna usava come stampo un piattino da caffè e ritagliava la circonferenza con un tagliapasta dal bordo liscio e sottile.
- 8 Ottenuti tutti i dischi, si posa al centro di ognuno una grossa noce della farcia preparata, la si appiattisce leggermente e la si racchiude nella sfoglia addossando questa lungo la circonferenza della pallina di formaggio con dei pizzichi distribuiti a distanze simmetriche, in modo da realizzare un astuccio rotondo senza coperchio.
- 9 Si sistemano le Cardias ottenute sulla teglia da forno e si fanno cuocere a fuoco medio (180-200 gradi) fino a quando il ripieno avrà acquistato un tenue colore d'ambra.
- 10 Quindi si decorano in vari modi: cosparse di ghiaccia o di miele intiepidito e ornate di confettini variopinti oppure semplicemente spolverizzate di zucchero vanigliato.