

DOLCI E DESSERT

Saedas (versione 2)

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Formaggio pecorino fresco (4-5 giorni)	400 g
Strutto	50 g
Semola fine	1 cucchiaio
Limone	1
Olio per friggere	
Miele amaro (o zucchero)	

Preparazione

- 1 Si mette il formaggio acido in un tegame con 25 cl d'acqua, un cucchiaio di semola fine e la scorza grattugiata del limone. Si lascia cuocere finché l'acqua viene assorbita ed il formaggio diventa denso come crema.
- 2 Bagnandosi le mani in acqua fredda, si prendono delle piccole quantità di impasto e se ne formano dei dischi che debbono asciugarsi su un telo.
- 3 Nel frattempo si prepara la pasta utilizzando la farina, lo strutto ed acqua tiepida un po' salata. Si tira la sfoglia e si preparano dei dischi al cui centro vanno sistemati i dischi di formaggio.
- 4 Un altro disco di pasta ricoprirà il tutto. Si pressa bene lungo tutto il bordo e si ritaglia con la rotella. Vanno fritte e si servono immediatamente cosparse con miele o zucchero.