

DOLCI E DESSERT

Sebadas

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Formaggio fresco

Sale

Limone

1

Semola fine

3 cucchiaini

PER LA PASTA

Farina

Sale

Strutto

PER FRIGGERE

Olio per friggere

■ Preparazione

- 1 Si prende il formaggio fresco (circa 2 1/2) e lo si lascia riposare su un piatto avvolto in un panno a temperatura ambiente.
- 2 Dopo qualche giorno, quando cioè ha raggiunto il giusto grado di acidità (deve filare se se ne mette un pezzetto, con una forchetta, sulla fiamma), si lava la forma, la si taglia a grosse fette che si gettano in un'ampia casseruola in cui sia già contenuto un litro d'acqua bollente con tre buone prese di sale e la scorza grattugiata di un limone.
- 3 Si mescolano con un cucchiaino di legno le fette sin che siano ridotte in pasta, allora vi si versano circa 3 cucchiaini di semola fine.
- 4 Si continua a rimescolare sino a quando l'acqua sarà tutta assorbita e la pasta avrà raggiunto la consistenza di una crema piuttosto densa.
- 5 Si toglie dal fuoco e dopo aver immerso ogni volta le mani in un recipiente di acqua fredda, aiutandosi col cucchiaino, se ne fanno delle schiacciate grandi più o meno quanto un piattino da tè, alte 1/2 centimetro.

- 6 Si asciugano dalle due parti con un panno asciutto e si pongono su un cesto, alternando gli strati con panni da cucina.
- 7 Meglio prepararli la mattina per la sera in modo che possano asciugare (si conservano comunque a lungo specie se poste in luogo fresco).
- 8 Si fa poi la pasta con 2000 g di farina acqua tiepida, leggermente salata e due cucchiai ricolmi di strutto. Si lavora bene la pasta e la si tira in sfoglie sottili.
- 9 Poggiarvi 'sas sebadass', ricoprire con un foglio di pasta, chiuderle bene e tagliarle intorno con la rotella taglia pasta. Si friggono e si servono appena tolte dalla padella cosparse di miele o di zucchero, a piacere.