

Sebadas

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.

Procedura:

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 cucchiate 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 "sebada".

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 perchè la sebada si gonfi e sulla sua superficie appaiono le prime bollicine. E' già tempo di estrarle dal grasso.

Si dispongono allora su un piatto di portata si irrorano di miele

liquefatto al calore e si servono subito.

www.Agugliastra.it