



Ricetta N. RE003312 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Apr 2020 alle ore 10:32

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sa Pardula Impresonara

La Pardula è un dolce tradizionale sardo, è un piccolo tortino aperto dal bordo spizzicato che rappresenta un piccolo sole.

La pasta è croccante e contiene un gustosissimo e delicato ripieno di ricotta, uova, scorza di limone e zafferano. Quando è freddo viene decorata con piccolissimi confettini multicolori; chiamati in dialetto sardo, diavoletti o tragèa. Questo tipico dolce tradizionale sardo è conosciuto anche sotto il nome di Casadinas o Pardula de arrescottu. È stato il mio dolce preferito fin da bambina, lo chiamavo: "il mio sole" sia per la sua forma che per il suo colore. Quando iniziai a rielaborare la tradizione della pasta fresca artigianale dando ai miei ravioli nuove forme, mi venne in mente di stravolgere questo buonissimo dolce. Pensai: il ripieno è visibile e, se provassi a rinchiuderlo come un bel raviolo, e perché no, chiamarla la "Sa Pardula Impresonara" ? Sì, l'idea mi piacque molto! Piena di curiosità iniziai le mie prove e soddisfatta del risultato pensai bene al suo ripieno e successivamente, al colore della sfoglia bicolore ricamata.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata, selezione ? Trigu de Oro ? Sardo (Filiara Sardo Sole)
135 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Nero di seppia
q.b. Zafferano in polvere
q.b. Sale fino
4/5 Seppie fresche
400 g Fave fresche sgranate
100 g Piselli sgranati
5 Patate di media grandezza
q.b. Olio extravergine di oliva
1 Carota Media
1 Cipolla bianca
q.b. Peperoncino fresco
2 Spicchi di aglio
q.b. Foglie di timo fresco
250 g Pecorino stagionato Bio ?Sedilese?
q.b. Pomodorini (La Fiammante)

Preparazione

Puliamo le seppie, in una grande padella antiaderente versiamo un filo di olio extravergine di oliva e lo spicchio d'aglio in camicia, lo facciamo semplicemente dorare per poi eliminarlo, adagiamo le nostre seppie intere, prezzemolo, la dadolata di carote, un pizzico di sale, il peperoncino intero e spadelliamo per un 10 minuti.

Mettiamo a bollire le patate, con la buccia, in acqua salata che schiacteremo subito dopo la cottura con uno schiacciapatate e nel frattempo saltiamo in padella le favette e i pisellini con cipolla e prezzemolo, fermando la cottura quando ancora croccanti.

Riprendiamo in mano le seppie, le tagliuzziamo finemente, prendiamo una terrina, le mettiamo dentro insieme alla patata, le fave con i piselli, le foglioline di timo fresco e una manciata di fave fresche tagliate grossolanamente, amalgamiamo

bene e lasciamo riposare.

Prepariamo il nostro impasto creando con i colori scelti due sfoglie, una nera ed una bicolore ricamata bianca e nera. Prepariamo la crema emulsionata per il condimento dei ravioli e per rendere la nostra crema più digeribile eliminiamo le pellicine sottili presenti nel seme della fava, in un pentolino mettiamo un filo d'olio, uno spicchio d'aglio in camicia un petalo di cipolla e dopo aver spadellato le fave copriamo di acqua fino a coprirle, facciamo cuocere 3/4 minuti dal bollore. Scoliamo le nostre fave togliendo l'aglio, versiamo il tutto dentro un bicchierone e con un mixer ad immersione, un filo di olio d'oliva un pochino di brodo di cottura, il pecorino, frulliamo il tutto.

Prepariamo la pentola per far bollire i nostri ravioli in abbondante acqua salata, versiamo i ravioli, una volta saliti in superficie dopo 2/3 minuti scoliamo. Prepariamo il nostro piatto con alla base la crema di fave e pecorino, scoliamo i ravioli, li adagiamo sulla crema, qualche fava croccante, pomodorini e una seppietta come decoro, un filo di olio extravergine d'oliva, serviamo.