



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003164 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Nov 2019 alle ore 13:06

da **ELISABETTA LEBIU**

Livello di difficoltà: **Difficile**

Piatto tipico della regione: **Sardegna**

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? **Appagato**

Sardicheddos NewStyle

Creare questi delicatissimi dolcetti al miele e frutta secca tostata è un'arte meravigliosa che richiede una grande capacità, uno scrupoloso e paziente lavoro nella realizzazione dei Sardicheddos, pezzi unici e rari proprio come dei veri preziosissimi gioielli. Ho preso spunto dai dolci tipici e tradizionali sardi, lavorati completamente a mano. Ho dato un tocco di innovazione alla tradizione cercando di trasmettere tutto lo stile e la creatività che mi contraddistinguono, modificando forme, decori e ripieno.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 20 persone

1 kg Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)
Grano duro, semola rimacinata fine, selezione Trigu de Oro
200 g Margarina vegetale
250 g Olio di semi di mais
15 g Un cucchiaino di zucchero
700 ml Miele di acacia
300 g Mandorle tostate
300 g Nocciole tostate
150 g Gherici di noci tostate
1 Scorza grattugiata di limone
1 Scorza grattugiata di arancia
3 Scorza grattugiata di mandarini
13 ml Grappa di Miele acacia

Strumenti di cottura

Pentola acciaio inox a bordo alto, fiamma dolce.

Preparazione

La frutta secca, mandorle, nocciole e noci si utilizzano tostate, prepariamole. Preriscaldiamo il forno a 180°, modalità ventilato. Ricopriamo con un foglio di carta da forno la teglia. Per avere una tostatura perfetta la frutta secca deve essere messa sul vassoio uniformemente, facciamo tostare per 20' circa. Asciutte, tostate e fredde versiamole all'interno di un robot da cucina e tritiamole grossolanamente.

Prendiamo una pentola a bordo alto e versiamo il miele. La fiamma deve essere al minimo, debolissima, quasi spenta, questo per evitare di cuocere il miele e far cambiare il suo bel colore naturale. Appena inizia il bollore versiamo la frutta secca precedentemente tritata, la scorza grattugiata degli agrumi e dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti poco prima di togliere la pentola dal fuoco, dopo circa un quarto d'ora e sempre amalgamando gli ingredienti all'interno della pentola, versiamo un cucchiaino di grappa al miele di acacia. La consistenza dell'impasto ricorda quella di una polenta, abbastanza soda.

Versiamo la nostra farcia sopra una base di granito, stendiamo con l'aiuto di un mattarello, copriamo con della carta da forno e lasciamo riposare. Appena la farcia sarà fredda con l'aiuto di diversi tagli pasta diamo forma al cuore del nostro dolcetto dalla forma desiderata, tutti i ritagli possiamo rimpastarli. Pronto tutti i cuori per i dolcetti, si possono adagiare sopra un vassoio con alla base un foglio di carta da forno e conservati in frigorifero. Adesso prepariamo l'impasto.

Versiamo la semola all'interno di una ciotola panciuta in vetro, la margarina (leggermente morbida perché lasciata fuori

dal frigo almeno due ore) ed iniziamo ad amalgamarla con la semola. Versiamo l'acqua a temperatura ambiente, lo zucchero ed un pizzico di sale. Impastiamo a mano o con l'impastatrice sino ad ottenere l'impasto omogeneo, liscio, elastico, tenace e vellutato, lasciamolo riposare chiuso in un sacchetto per alimenti in frigorifero per almeno una mezz'oretta. La pasta e la farcia sono pronti.

Prepariamo la pasta, stendiamo due sfoglie, la prima sfoglia, penultimo numero della sfogliatrice, in cui adagiamo il cuore della farcia precedentemente preparata. La seconda sfoglia, ultimo numero della sfogliatrice, finissima, per la copertura. Prima di coprire la farcia incidiamola al centro e successivamente andiamo ad appoggiarla, sovrapposta sopra la farcia e alla prima sfoglia. Facciamo aderire bene tutti i bordi, sigilliamo comprimendo bene e tagliamo con un taglia pasta o con delle rotelle tagliapasta. A questo punto via libera alla creatività.

Con l'ausilio di pinzette o attrezzi artigianali sardi, formine dalle più svariate forme e misure, andiamo a dare vita ai nostri dolcissimi, delicatissimi e preziosissimi Sardicheddos. Una volta pronti possiamo infornarli. Il forno deve essere preriscaldato ad una temperatura leggera 145° e modalità ventilato, adagiati su una teglia con carta da forno per un massimo di 20'.

I dolcetti devono cuocere senza prendere colore, il ripieno non si deve gonfiare. Si conservano benissimo chiusi al buio all'interno di scatole di latta.