



Casadine (squisitezze Sarde)

Per la sfoglia

300 g di farina 00, 200 g di semola, 50 g di strutto, acqua per impastare

Per il ripieno

700 g di ricotta, 3 tuorli d'uovo, 1 bustina di zafferano, 1 scorza di arancia grattugiata, 150 g di zucchero

Preparazione

1. Preparare la sfoglia setacciando insieme le due farine; fare una fontana e aggiungere lo strutto e l'acqua. Impastare fino ad ottenere una pasta dalla consistenza omogenea e senza grumi.
2. Tirare la sfoglia fino ad ottenere uno spessore di qualche millimetro.
3. Ricavare dei cerchi della grandezza di un piattino da caffè e coprirli in modo da non fare seccare la pasta.
4. Preparare velocemente il ripieno unendo nella ciotola tutti gli ingredienti, amalgamandoli bene. Si otterrà una crema consistente di colore giallo tenue.
5. A questo punto versare al centro di ogni cerchietto di sfoglia una cucchiata di ripieno, sollevare i bordi come se volestes fare una cestina pizzicandone i lati con due dita e otterrete una ciotolina che assomiglia a un fiore (vedi foto).
6. Cuocere su una teglia (placca) ricoperta di carta forno per 30 minuti in forno preriscaldato a 160 °C.
7. Lasciarle raffreddare e gustarle.

