

Nonna Ada in cucina - Dalla Sardegna con dolcezza , ravioli dolci

Inviato da Marista Urru
mercoledì 02 settembre 2009

Dalla Sardegna con
dolcezza

"ravioli dolci di carnevale a modo nostro"

Il periodo in cui si mangiano queste...frittole, cenci, bugie, ogni regione dà il suo nome al dolce, è quello che va dalla metà di dicembre (quando si ammazza il maiale) a tutto febbraio, poiché non è tassativo, ogni periodo dell'anno è giusto per gustare queste prelibatezze, il cui costo è veramente basso.

Sono riuscita ad "estorcere" la ricetta chiacchierando del più e del meno seduta, al fresco con vecchie e sagge signore. Naturalmente parlando, rigorosamente in sardo. Traduco:

Ingredienti:

300 gr. Di farina

50 gr. Di burro (una volta si usava lo strutto appena fatto)

3 uova intere

½ cubetto di lievito (pagu pagu! = poco poco)

un cucchiaino di zucchero per ogni uovo

la buccia di un limone più una bustina di vanillina (una volta abbondavano con il limone)

1 pizzico di sale (pagu pagu = unità di misura antica delle sarde..!!)

Olio per friggere

e infine....

tanto olio di gomito per lavorare bene la pasta.

Si impastano insieme tutti gli ingredienti descritti in una grossa ciotola (sa scivedda)

si fa riposare al fresco l'impasto per circa mezz'ora...giusto il tempo di allattare il bambino.

Quindi si lavora nuovamente, stendendo la pasta nel piano del tavolo (sa mesa), si ottiene una sfoglia abbastanza sottile per poter confezionare dei piccoli ravioli il cui ripieno potrà essere:

di sanguinaccio, di marmellata o di nutella.

I piccoli ravioli verranno fritti nell'olio o, come si usava allora, nello strutto.

Sono buonissimi. Parola!