

Pardulas

Ingredienti per il ripieno:

1 kg ricotta
250 g zucchero
250 g farina
5 uova (3 rossi e 2 intiere)
1 bustina lievito
1 bustina vanillina
1 bustina ovolina
1 bustina zafferano
1 limone
1 arancia grattugiata di Zerfaliu

Ingredienti per la sfoglia:

Gr. 650 Di semola di grano duro
Acqua quanto basta
1 Pizzico di sale
Gr. 100 di Strutto



Unire gli ingredienti del ripieno e mescolare con cura. Suddividere l'impasto in palline, che verranno poi messe nella sfoglia. Nel frattempo preparare e suddividere la sfoglia. Avvolgere parzialmente le palline dalla base. Mettere in forno a 200 gradi.
Al termine della cottura, spennellare le *pardulas* con lo zucchero oppure aggiungere la *saba*, e quindi lo zucchero a grani.